Министерство образования и молодежной политики Чувашской Республики

Утверждаю

Директор

Р.А. Шуканов

07.06.2024

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированых рабочих, служащих

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Чебоксарский техни технологии питания и коммерции» Министерства образования Чувашской Республики

наименование образовательного учреждения (организации)

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09 — *код*

Повар, кондитер — *наименование профессии*

среднее общее образование — *Уровень образования, необходимый для приема на обучение*

квалификация: повар-кондитер

форма обучения Очная **Срок получения образования по ОП** 1г 10м **год начала подготовки по УП** 2024

профиль получаемого профессионального образования

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС от 09.12.2016 № 1569

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 2E6C2AC4D044ECF741292EE58CEB83BD
Владелец: ШУКАНОВ РОМАН АЛЕКСАНДРОВИЧ
Действителен: с 11.06.2024 до 04.09.2025

1 Календарный учебный график

Курс	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август			
	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 сен - 5 окт	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 окт - 2 ноя	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 дек - 4 янв	5 - 11	12 - 18	19 - 25	26 янв - 1 фев	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 фев - 1 мар	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29	30 мар - 5 апр	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 апр - 3 май	4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 июн - 5 июл	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 июл -2 авг	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 31
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
I												У	У	П	П			К	К									У	У	У	П	П	П	П	П	П		У	П				К	К	К	К	К	К	К	К	К
II		У	У	П	П	П				У	П							К	К		У	У	П	П	П			У	У	У	У	П	П	П	П	П	П						Г	*	*	*	*	*	*	*	*	*

Обозначения:

- Обучение по циклам
- А — Промежуточная аттестация
- К — Каникулы
- У — Учебная практика
- П — Производственная практика
- Г — Государственная итоговая аттестация
- * — Неделя отсутствует

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по циклам			Промежуточная аттестация			Практики: Учебная практика (Производственное обучение)			Практики: Производственная практика			ГИА: Проведение	Каникулы	Всего	Студентов	Групп
	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем					
	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.		
I	26	13	13				6	2	4	9	2	7		11	52	25	1
II	18	10	8				9	3	6	13	4	9	1	2	43		
Всего	**44**	**23**	**21**				**15**	**5**	**10**	**22**	**6**	**16**	**1**	**13**	95		

№	Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации: Экзамены (3)	Зачеты (4)	Дифферен. зачеты (5)	Курсовые проекты (6)	Курсовые работы (7)	Контрольные работы (8)	Другие (9)	Учебная нагрузка обучающихся, ч.: Максимальная (10)	Самост.(с.р.+и.п.) (12)	Консультации (14)	Обязательная: Всего (15)	в том числе: Лекции, уроки (17)	Пр. занятия (18)	Лаб. занятия (19)	Семинар. занятия (20)	Промежут. аттестация (25)	Индивид. проект (входит в с.р.) (26)
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	12	14	15	17	18	19	20	25	26
2		Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)																	
14																			
15	ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	20	10	16					2916	130		1320	694	484	142		134	
17	ОП	Общепрофессиональный цикл	4	3	5					529	51		430	166	264			48	
18	ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	1							60	4		48	14	34			8	
19	ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров			3					69	11		56	30	26			2	
20	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	1							70	8		54	28	26			8	
21	ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности			1					56	6		48	22	26			2	
22	ОП.05	Основы калькуляции и учета	3							64			56	36	20			8	
23	ОП.06	Охрана труда			1					54	6		46	20	26			2	
24	ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	2							64	10		46		46			8	
25	ОП.08	Безопасность жизнедеятельности			2					42	6		34	14	20			2	
26	ОП.09	Физическая культура		1-3	4					50			42	2	40			8	
27	*																		
29	ПМ	Профессиональные модули	16	7	11					2387	79		890	528	220	142		86	
31	ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	3	1	1					290	12		120	64	56			14	
33	МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	1							46	12		34	14	20				
34	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	1							94			86	50	36			8	
35	МДК*																		
37	УП.01.01	Учебная практика		1			РП		час	72			72	нед			2		
38	УП*																		
40	ПП.01.01	Производственная практика			1		РП		час	72			72	нед			2		
41	ПП*																		
43	ПМ.01.ЭК	Экзамен по профессиональному модулю	1							6								6	
44		Всего часов по МДК								140			120						
46	ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	3	1	1					531	17		176	82	38	56		14	
48	МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	2							52	6		46	20	26				
49	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	2							149	11		130	62	12	56		8	
50	МДК*																		
52	УП.02.01	Учебная практика		2			РП		час	108			108	нед			3		
53	УП*																		
55	ПП.02.01	Производственная практика			2		РП		час	216			216	нед			6		
56	ПП*																		
58	ПМ.02.ЭК	Экзамен по профессиональному модулю	2							6								6	
59		Всего часов по МДК								201			176						
61	ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	3	1	1					344			150	92	58			14	
63	МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	3							42			42	24	18				
64	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	3							116			108	68	40			8	
65	МДК*																		
67	УП.03.01	Учебная практика		3			РП		час	72			72	нед			2		
68	УП*																		
70	ПП.03.01	Производственная практика			3		РП		час	108			108	нед			3		
71	ПП*																		
73	ПМ.03.ЭК	Экзамен по профессиональному модулю	3							6								6	
74		Всего часов по МДК								158			150						
76	ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	1	1	3					334	14		132	68	28	36		8	

Распределение по курсам и семестрам — Курс 1

№	Индекс	Семестр 1, 13 (4) нед: Максим. (27)	Самост. (28)	Консульт. (29)	Обязательная (30)	Лекции, уроки (31)	Пр. занятия (32)	Лаб. занятия (33)	Семинар. занятия (34)	Промежут. аттестация (39)	Индивид. проект (40)	Семестр 2, 13 (11) нед: Максим. (41)	Самост. (42)	Консульт. (43)	Обязательная (44)	Лекции, уроки (45)	Пр. занятия (46)	Лаб. занятия (47)	Семинар. занятия (48)	Промежут. аттестация (53)	Индивид. проект (54)
		27	28	29	30	31	32	33	34	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	53	54
2		36			30							36			30						
15	ПП	612	42		390	186	204			36		864	44		390	202	132	56		34	
17	ОП	286	30		234	86	148			22		179	21		146	52	94			12	
18	ОП.01	60	4		48	14	34			8											
19	ОП.02											57	11		46	20	26				
20	ОП.03	70	8		54	28	26			8											
21	ОП.04	56	6		48	22	26			2											
22	ОП.05											38			38	18	20				
23	ОП.06	54	6		46	20	26			2											
24	ОП.07	34	6		28		28					30	4		18		18			8	
25	ОП.08											42	6		34	14	20			2	
26	ОП.09	12			10	2	8			2		12			10		10			2	
29	ПМ	326	12		156	100	56			14		685	23		244	150	38	56		22	
31	ПМ.01	290	12		120	64	56			14											
33	МДК.01.01	46	12		34	14	20														
34	МДК.01.02	94			86	50	36			8											
37	УП.01.01	час			72	нед	2					час				нед					
40	ПП.01.01	час			72	нед	2					час				нед					
43	ПМ.01.ЭК	6								6											
46	ПМ.02											531	17		176	82	38	56		14	
48	МДК.02.01											52	6		46	20	26				
49	МДК.02.02											149	11		130	62	12	56		8	
52	УП.02.01	час				нед						час			108	нед	3				
55	ПП.02.01	час				нед						час			216	нед	6				
58	ПМ.02.ЭК											6								6	
67	УП.03.01	час				нед						час				нед					
70	ПП.03.01	час				нед						час				нед					

Распределение по курсам и семестрам — Курс 2; ЦК; Максимальная учебная нагрузка

№	Индекс	Семестр 3, 10 (7) нед: Максим. (55)	Самост. (56)	Консульт. (57)	Обязательная (58)	Лекции, уроки (59)	Пр. занятия (60)	Лаб. занятия (61)	Семинар. занятия (62)	Промежут. аттестация (67)	Индивид. проект (68)	Семестр 4, 8 (15) нед: Максим. (69)	Самост. (70)	Консульт. (71)	Обязательная (72)	Лекции, уроки (73)	Пр. занятия (74)	Лаб. занятия (75)	Семинар. занятия (76)	Промежут. аттестация (81)	Индивид. проект (82)	ЦК (167)	Обяз. часть (168)	Вар. часть (169)
		55	56	57	58	59	60	61	62	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	81	82	167	168	169
2		36			30							36			30									
14																							72.84%	27.16%
15	ПП	612	20		300	182	118			40		828	24		240	124	30	86		24			2124	792
17	ОП	50			38	28	10			12		14			12		12			2			324	205
18	ОП.01																					4	36	24
19	ОП.02	12			10	10				2												4	36	33
20	ОП.03																					4	36	34
21	ОП.04																					4	36	20
22	ОП.05	26			18	18				8												4	32	32
23	ОП.06																					4	36	18
24	ОП.07																					4	36	28
25	ОП.08																					4	36	6
26	ОП.09	12			10		10			2		14			12		12			2		4	40	10
29	ПМ	562	20		262	154	108			28		814	24		228	124	18	86		22			1800	587
31	ПМ.01																						248	42
33	МДК.01.01																					4	32	14
34	МДК.01.02																					4	72	22
37	УП.01.01	час				нед						час				нед							72	
40	ПП.01.01	час				нед						час				нед						3	72	
41	ПП*																							6
46	ПМ.02																						484	47
48	МДК.02.01																					3	32	20
49	МДК.02.02																					3	128	21
52	УП.02.01	час				нед						час				нед						3	108	
55	ПП.02.01	час				нед						час				нед						3	216	
56	ПП*																							6
61	ПМ.03	344			150	92	58			14													308	36
63	МДК.03.01	42			42	24	18															3	32	10
64	МДК.03.02	116			108	68	40			8												3	96	20
67	УП.03.01	час			72	нед	2					час				нед						3	72	
70	ПП.03.01	час			108	нед	3					час				нед						3	108	
71	ПП*																							6
73	ПМ.03.ЭК	6								6														
76	ПМ.04	52	4		48	24	24					282	10		84	44	4	36		8			240	94

№	Индекс	Наименование																
78	МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков			4					52	4		48	24	24			
79	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков			4					96	10		84	44	4	36		2
80	МДК*																	
82	УП.04.01	Учебная практика		4			РП		час	72			72	нед	2			
83	УП*																	
85	ПП.04.01	Производственная практика			4		РП		час	108			108	нед	3			
86	ПП*																	
88	ПМ.04.ЭК	Экзамен по профессиональному модулю	4							6								6
89		Всего часов по МДК								148			132					
91	ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	3	1	1					598	26		198	108	40	50		14
93	МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	4							40	6		34	16	18			
94	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	4							192	20		164	92	22	50		8
95	МДК*																	
97	УП.05.01	Учебная практика		4			РП		час	144			144	нед	4			
98	УП*																	
#	ПП.05.01	Производственная практика			4		РП		час	216			216	нед	6			
#	ПП*																	
#	ПМ.05.ЭК	Экзамен по профессиональному модулю	4							6								6
#		Всего часов по МДК								232			198					
#	ПМ.06	Формирование ключевых компетенций для цифровой экономики	2	1	1					138	10		42	42				14
#	МДК.06.01	Цифровые технологии и ресурсы интернет	3							60	10		42	42				8
#	МДК*																	
#	УП.06.01	Формирование ключевых компетенций для цифровой экономики		3			РП		час	36			36	нед	1			
#	УП*																	
#	ПП.06.01	Формирование ключевых компетенций для цифровой экономики			3		РП		час	36			36	нед	1			
#	ПП*																	
#	ПМ.06.ЭК	Демонстрационный экзамен	3							6								6
#		Всего часов по МДК								60			42					
#	ПМ.07	Предоставление услуг предприятия питания	1	1	3					152			72	72				8
#	МДК.07.01	Организация обслуживания на предприятии питания			2					36			36	36				
#	МДК.07.02	Контроль качества продукции и услуг предприятия питания			2					38			36	36				2
#	МДК*																	
#	УП.07.01	Предоставление услуг предприятия питания		2			РП		час	36			36	нед	1			
#	УП*																	
#	ПП.07.01	Предоставление услуг предприятия питания			2		РП		час	36			36	нед	1			
#	ПП*																	
#	ПМ.07.ЭК	Демонстрационный экзамен	2							6								6
#		Всего часов по МДК								74			72					
#	ПМ*																	
#		Учебная и производственная практики							час	1332			1332	нед	37			
#		Учебная практика							час	540			540	нед	15			
#		Концентрированная							час	540			540	нед	15			
#		Рассредоточенная							час					нед				
#		Производственная практика							час	792			792	нед	22			
#		Концентрированная							час	792			792	нед	22			
#		Рассредоточенная							час					нед				
#		Государственная итоговая аттестация							час	36			36	нед	1			
#		Защита выпускной квалификационной работы							час	36			36	нед	1			
#		Проведение государственных экзаменов							час					нед				
#		КОНСУЛЬТАЦИИ по О																
#		КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП																
#		ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ	20	10	16					2952	130		1320	694	484	142		134

№	Индекс / Наименование																				
78	МДК.04.01																				
79	МДК.04.02																				
82	УП.04.01	час				нед						час				нед					
85	ПП.04.01	час				нед						час				нед					
97	УП.05.01	час				нед						час				нед					
#	ПП.05.01	час				нед						час				нед					
#	ПМ.06											38	6		32	32					
#	МДК.06.01											38	6		32	32					
#	УП.06.01	час				нед						час				нед					
#	ПП.06.01	час				нед						час				нед					
#	ПМ.07	36			36	36						116			36	36				8	
#	МДК.07.01	36			36	36															
#	МДК.07.02											38			36	36				2	
#	УП.07.01	час				нед						час			36	нед	1				
#	ПП.07.01	час				нед						час			36	нед	1				
#	ПМ.07.ЭК											6								6	
#	Учебная и производственная практики	час			144	нед	4					час			396	нед	11				
#	Учебная практика	час			72	нед	2					час			144	нед	4				
#	Концентрированная	час			72	нед	2					час			144	нед	4				
#	Рассредоточенная	час				нед						час				нед					
#	Производственная практика	час			72	нед	2					час			252	нед	7				
#	Концентрированная	час			72	нед	2					час			252	нед	7				
#	Рассредоточенная	час				нед						час				нед					
#	Государственная итоговая аттестация	час				нед						час				нед					
#	Защита выпускной квалификационной работы	час				нед						час				нед					
#	Проведение государственных экзаменов	час				нед						час				нед					
#	ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ	612	42		390	186	204			36		864	44		390	202	132	56		34	

№	Индекс / Наименование																							
78	МДК.04.01	52	4		48	24	24															3	32	20
79	МДК.04.02											96	10		84	44	4	36		2		3	64	32
82	УП.04.01	час				нед						час			72	нед	2					3	72	
85	ПП.04.01	час				нед						час			108	нед	3					3	72	36
88	ПМ.04.ЭК											6								6				6
91	ПМ.05	66	12		54	28	26					532	14		144	80	14	50		14			520	78
93	МДК.05.01	40	6		34	16	18															3	32	8
94	МДК.05.02	26	6		20	12	8					166	14		144	80	14	50		8		3	128	64
97	УП.05.01	час				нед						час			144	нед	4					3	144	
#	ПП.05.01	час				нед						час			216	нед	6					3	216	
#	ПМ.05.ЭК											6								6				6
#	ПМ.06	100	4		10	10				14														138
#	МДК.06.01	22	4		10	10				8														60
#	УП.06.01	час			36	нед	1					час				нед								36
#	ПП.06.01	час			36	нед	1					час				нед								36
#	ПМ.06.ЭК	6								6														6
#	ПМ.07																							152
#	МДК.07.01																							36
#	МДК.07.02																							38
#	УП.07.01	час				нед						час				нед								36
#	ПП.07.01	час				нед						час				нед								36
#	ПМ.07.ЭК																							6
#	Учебная и производственная практики	час			252	нед	7					час			540	нед	15							
#	Учебная практика	час			108	нед	3					час			216	нед	6							
#	Концентрированная	час			108	нед	3					час			216	нед	6							
#	Рассредоточенная	час				нед						час				нед								
#	Производственная практика	час			144	нед	4					час			324	нед	9							
#	Концентрированная	час			144	нед	4					час			324	нед	9							
#	Рассредоточенная	час				нед						час				нед								
#	Государственная итоговая аттестация	час				нед						час			36	нед	1							
#	Защита выпускной квалификационной работы	час				нед						час			36	нед	1						36	
#	Проведение государственных экзаменов	час				нед						час				нед								
#	ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ	612	20		300	182	118			40		864	24		240	124	30	86		24			2160	792

№					
#	Экзамены (без учета физ. культуры)	4	4	5	3
#	Зачеты (без учета физ. культуры)	1	2	2	2
#	Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)	3	4	3	3
#	Курсовые проекты (без учета физ. культуры)				
#	Курсовые работы (без учета физ. культуры)				
#	Контрольные работы (без учета физ. культуры)				

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК
1	Экз	Комплексный экзамен	1	[1] МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
				[1] МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
2	Экз	Комплексный экзамен	2	[2] МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
				[2] МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
3	Экз	Комплексный экзамен	3	[3] МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
				[3] МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
4	Экз	Комплексный экзамен	4	[4] МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
				[4] МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
5	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4] МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
				[4] МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
6	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	2	[2] МДК.07.01 Организация обслуживания на предприятии питания
				[2] МДК.07.02 Контроль качества продукции и услуг предприятия питания

Индекс	Содержание
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Физическая культура
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Физическая культура
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Физическая культура
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Физическая культура
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Физическая культура
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Физическая культура
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета

ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Физическая культура
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Физическая культура
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Физическая культура
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Физическая культура
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика

ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Физическая культура
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Физическая культура
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Физическая культура
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Физическая культура
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Физическая культура
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности

	ОП.05	Основы калькуляции и учета
	ОП.06	Охрана труда
	ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.09	Физическая культура
	МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	УП.02.01	Учебная практика
	ПП.02.01	Производственная практика
ПК 2.2.		Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
	ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.05	Основы калькуляции и учета
	ОП.06	Охрана труда
	ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.09	Физическая культура
	МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	УП.02.01	Учебная практика
	ПП.02.01	Производственная практика
ПК 2.3.		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
	ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.05	Основы калькуляции и учета
	ОП.06	Охрана труда
	ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.09	Физическая культура
	МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	УП.02.01	Учебная практика
	ПП.02.01	Производственная практика
ПК 2.4.		Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
	ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.05	Основы калькуляции и учета
	ОП.06	Охрана труда
	ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.09	Физическая культура
	МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	УП.02.01	Учебная практика
	ПП.02.01	Производственная практика
ПК 2.5.		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
	ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.05	Основы калькуляции и учета
	ОП.06	Охрана труда
	ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.09	Физическая культура
	МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	УП.02.01	Учебная практика
	ПП.02.01	Производственная практика
ПК 2.6.		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
	ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.05	Основы калькуляции и учета
	ОП.06	Охрана труда
	ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.09	Физическая культура
	МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	УП.02.01	Учебная практика
	ПП.02.01	Производственная практика
ПК 2.7.		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
	ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.05	Основы калькуляции и учета
	ОП.06	Охрана труда
	ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.09	Физическая культура
	МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Физическая культура
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Физическая культура
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Физическая культура
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Физическая культура
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Физическая культура
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Физическая культура
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
Пк 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места

ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Физическая культура
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Физическая культура
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Физическая культура
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Физическая культура
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Физическая культура
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Физическая культура
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Физическая культура
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	УП.05.01	Учебная практика
	ПП.05.01	Производственная практика
ПК 5.2.		Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.05	Основы калькуляции и учета
	ОП.06	Охрана труда
	ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.09	Физическая культура
	МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	УП.05.01	Учебная практика
	ПП.05.01	Производственная практика
ПК 5.3.		Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
	ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.05	Основы калькуляции и учета
	ОП.06	Охрана труда
	ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.09	Физическая культура
	МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	УП.05.01	Учебная практика
	ПП.05.01	Производственная практика
ПК 5.4.		Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
	ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.05	Основы калькуляции и учета
	ОП.06	Охрана труда
	ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.09	Физическая культура
	МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	УП.05.01	Учебная практика
	ПП.05.01	Производственная практика
ПК 5.5.		Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента
	ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.05	Основы калькуляции и учета
	ОП.06	Охрана труда
	ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.09	Физическая культура
	МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	УП.05.01	Учебная практика
	ПП.05.01	Производственная практика

	Пояснения
	1. Учебный план ППКРС разработан на основе ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 9.12.2016 г., зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 44898 от 22 декабря 2016 г).
	2.Учебный план предусматривает подготовку квалифицированных рабочих, служащих на базе среднего общего образования.
	3.Обучение начинается 1 сентября, заканчивается 30 июня. По учебному плану предусмотрена пятидневная учебная неделя.
	4. Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 36 академических часов в неделю, включая все виды аудиторной работы, практики и самостоятельной учебной работы по освоению ППКРС. На проведение учебных занятий и практик при осовении учебных циклов образовательной программы выделено не менее 80% от объема учебных циклов образовательной программы. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки составляет 30 академических часов в неделю.
	5.Общая продолжительность каникул за все время обчения составляет 13 недель, причем в зимний период - 2 недели.
	6.Учебная практика в количестве 14 недель проводится на базе техникума в лабораториях и реализуется как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей
	7. Производственная практика в количестве 21 недели реализуется как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей и проводится на предприятиях общественного питания на основании договоров.
	8. При реализации учебного плана применяются традиционные формы и процедуры текущего контроля знаний, система оценок.
	9. Часы вариативной части ОПОП (612 часов) распределены следующим образом: в общепрофессиональном цикле добавлены 385 часов для изучения предложенных ПООП учебных дисциплин, введены дисциплины ОП.10 Информационные технологии в профессиональной деятельности, ОП.11 Организация обслуживания. Между профессиональными модулями распределено 227 часов.
	10. Предусмотрено рассредоточенное изучение профессиональных дисциплин и профессиональных модулей.
	11. Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины или профессионального модуля. Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Дни экзаменов чередуются с днями учебных занятий. Экзамен проводится на следующий день после завершения освоения соответствующей программы. Количество экзаменов в учебном году не превышает 8, а количество зачетов – 10 (без учета зачетов по физической культуре).
	12. Промежуточная аттестация проводится непосредственно после завершения программ профессиональных модулей, учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, практик. Если учебная дисциплина или профессиональный модуль осваиваются в течение нескольких семестров, промежуточная аттестация каждый семестр не запланирована. Учет учебных достижений обучающихся проводится при помощи различных форм текущего контроля.
	108 часов отведенных на промежуточную аттестацию распределены между комплексными экзаменами по междисциплинарным курсам (МДК) (6 часов - экзамен и 4 часа - консультации, кроме консультаций по МДК 03.02 (2 часа)), а также по 6 часов на экзамены по профессиональным модулям, всего на профессиональный цикл 70 часов. Кроме этого добавлены 2 часа на консультацию по МДК.03.02 с варитовной части образовательной программы. На общепрофесиональные дисциплины (ОП) отведено 38 часов с часов промежуточной аттестации и 8 часов добавлены за счет вариативной части образовательной программы. Экзамен 6 часов и консультация 2часа по дисциплине ОП.11 Организация обслуживания за счет вариативной части образовательной программы.
	13. По завершению освоения профессиональных модулей проводятся демонстрационные экзамены, направленные на проверку сформированности компетенций и готовности выпускника к выполнению вида профессиональной деятельности, определенных в разделе «Требования к результатам освоения образовательной программы» ФГОС СПО. Демонстрационный экзамен проводится в последнем семестре освоения программы профессионального модуля и представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей, количество часов на проведение демонстрационного экзамена - 12 часов. Условием допуска к демонстрационному экзамену является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля – МДК и предусмотренных практик.
	14. Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

Согласовано		
Заместитель директора по УР		Н.М. Табакова
Заместитель директора по УПР		Н.В. Падюкина