

Министерство образования и науки Российской Федерации

"Утверждаю"
Директор ГБПОУ "ПТПИТ"

ЦМК преподавателей технологии, физической
культуры и ОБЖ
Протокол № 5 от 30.08.2020



В.В.Аспидов

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение "Пермский техникум промышленных и
информационных технологий"

наименование образовательного учреждения (организации)

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09

Повар, кондитер

код

наименование профессии

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация:

повар ↔ кондитер

форма обучения

Очная

Срок получения образования по ОП

3г 10м

год начала подготовки по УП 2019

профиль получаемого профессионального образования

естественнонаучный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016

№ 1569

Виды деятельности
приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;
приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

1 Календарный учебный график

[illegible]

Обозначения:

☐	Обучение по циклам
☒	Промежуточная аттестация
☒	Каникулы

У	Учебная практика
П	Производственная практика

☐	
☒	Государственная итоговая аттестация
☒	Неделя отсутствует

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по циклам			Промежуточная аттестация			Практики						ГИА	Каникулы	Всего	Студентов	Групп
							Учебная практика (Производственное обучение)			Производственная практика							
	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Проведение				
	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.		
I	39 1/2	17 1/6	22 1/3	1 1/2	1/6	1 1/3								11	52	25	2
II	37	16 2/3	20 1/3	2	2/3	1 1/3	2		2					11	52		
III	17	7 1/6	9 5/6	2	5/6	1 1/6	6	4	2	16	5	11		11	52		
IV	14 1/2	8 1/2	6	1 1/2	5/6	2/3	9	6	3	14	2	12	2	2	43		
Всего	108	49 1/2	58 1/2	7	2 1/2	4 1/2	17	10	7	30	7	23	2	35	199		

[illegible]

[illegible]

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК	
1	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4]	МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
				[4]	МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
2	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4]	ОПЦ.02 Основы товароведения продовольственных товаров
				[4]	ОПЦ.05 Основы калькуляции и учета
3	Экз	Комплексный экзамен	6	[6]	МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
				[6]	МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
4	Экз	Комплексный экзамен	5	[5]	МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
				[5]	МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
5	Экз	Комплексный экзамен	7	[7]	МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
				[7]	МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
6	Экз	Комплексный экзамен	8	[8]	МДК.06.01 Организация приготовления, подготовки к реализации продукции кухонь народов мира
				[8]	МДК.06.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации продукции кухонь народов мира
7	Экз	Комплексный экзамен	7	[7]	МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
				[7]	МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Индекс	Содержание
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ДОО.01	Основы профессиональной деятельности (интегрированный курс)
ПОО.02	Модуль 1. Основы здорового питания
ПОО.03	Модуль 2. География в профессиональной деятельности
ПОО.04	Модуль 3. Физика и основы работы с электрооборудованием
ПОО.05	Модуль 4. Этика и психология профессиональной деятельности
ПОО.06	Модуль 5. Экологические основы природопользования
ПОО.07	Модуль 6. Основы финансовой грамотности
ПОО.08	Модуль 7. Основы парламентаризма, экономики и права
ОПЦ.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОПЦ.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОПЦ.05	Основы калькуляции и учета
ОПЦ.06	Охрана труда
ОПЦ.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОПЦ.08	Безопасность жизнедеятельности
ОПЦ.09	Физическая культура
ОПЦ.10	Организация обслуживания
ОПЦ.11	Основы предпринимательской деятельности
ОПЦ.12	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационно-коммуникационные технологии
ОП.13	Технология карвинга
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
МДК.06.01	Организация приготовления, подготовки к реализации продукции кухонь народов мира
МДК.06.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации продукции кухонь народов мира
УП.06.01	Учебная практика
ПП.06.01	Производственная практика
	Защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ДОО.01	Основы профессиональной деятельности (интегрированный курс)
ПОО.02	Модуль 1. Основы здорового питания
ПОО.03	Модуль 2. География в профессиональной деятельности
ПОО.04	Модуль 3. Физика и основы работы с электрооборудованием
ПОО.05	Модуль 4. Этика и психология профессиональной деятельности
ПОО.07	Модуль 6. Основы финансовой грамотности
ПОО.08	Модуль 7. Основы парламентаризма, экономики и права
ОПЦ.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОПЦ.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОПЦ.05	Основы калькуляции и учета
ОПЦ.06	Охрана труда

ОПЦ.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОПЦ.08	Безопасность жизнедеятельности
ОПЦ.09	Физическая культура
ОПЦ.11	Основы предпринимательской деятельности
ОПЦ.12	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационно-коммуникационные технологии
ОП.13	Технология карвинга
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
МДК.06.01	Организация приготовления, подготовки к реализации продукции кухонь народов мира
МДК.06.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации продукции кухонь народов мира
УП.06.01	Учебная практика
ПП.06.01	Производственная практика
	Защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ДОО.01	Основы профессиональной деятельности (интегрированный курс)
ПОО.02	Модуль 1. Основы здорового питания
ПОО.05	Модуль 4. Этика и психология профессиональной деятельности
ПОО.07	Модуль 6. Основы финансовой грамотности
ПОО.08	Модуль 7. Основы парламентаризма, экономики и права
ОПЦ.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОПЦ.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОПЦ.05	Основы калькуляции и учета
ОПЦ.06	Охрана труда
ОПЦ.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОПЦ.08	Безопасность жизнедеятельности
ОПЦ.09	Физическая культура
ОПЦ.11	Основы предпринимательской деятельности
ОПЦ.12	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационно-коммуникационные технологии
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
	МДК.06.01	Организация приготовления, подготовки к реализации продукции кухонь народов мира
	МДК.06.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации продукции кухонь народов мира
	УП.06.01	Учебная практика
	ПП.06.01	Производственная практика
		Защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена
ОК 04.		Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
	ДОО.01	Основы профессиональной деятельности (интегрированный курс)
	ПОО.02	Модуль 1. Основы здорового питания
	ПОО.04	Модуль 3. Физика и основы работы с электрооборудованием
	ПОО.05	Модуль 4. Этика и психология профессиональной деятельности
	ПОО.08	Модуль 7. Основы парламентаризма, экономики и права
	ОПЦ.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОПЦ.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
	ОПЦ.05	Основы калькуляции и учета
	ОПЦ.06	Охрана труда
	ОПЦ.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОПЦ.08	Безопасность жизнедеятельности
	ОПЦ.09	Физическая культура
	ОПЦ.10	Организация обслуживания
	ОПЦ.11	Основы предпринимательской деятельности
	ОПЦ.12	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационно-коммуникационные технологии
	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
	МДК.06.01	Организация приготовления, подготовки к реализации продукции кухонь народов мира
	МДК.06.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации продукции кухонь народов мира
	УП.06.01	Учебная практика
	ПП.06.01	Производственная практика
		Защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена
ОК 05.		Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
	ДОО.01	Основы профессиональной деятельности (интегрированный курс)
	ПОО.02	Модуль 1. Основы здорового питания
	ПОО.04	Модуль 3. Физика и основы работы с электрооборудованием
	ПОО.05	Модуль 4. Этика и психология профессиональной деятельности
	ПОО.08	Модуль 7. Основы парламентаризма, экономики и права
	ОПЦ.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров

ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОПЦ.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОПЦ.05	Основы калькуляции и учета
ОПЦ.06	Охрана труда
ОПЦ.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОПЦ.08	Безопасность жизнедеятельности
ОПЦ.09	Физическая культура
ОПЦ.11	Основы предпринимательской деятельности
ОПЦ.12	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационно-коммуникационные технологии
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
МДК.06.01	Организация приготовления, подготовки к реализации продукции кухонь народов мира
МДК.06.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации продукции кухонь народов мира
УП.06.01	Учебная практика
ПП.06.01	Производственная практика
	Защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ДОО.01	Основы профессиональной деятельности (интегрированный курс)
ПОО.02	Модуль 1. Основы здорового питания
ПОО.04	Модуль 3. Физика и основы работы с электрооборудованием
ПОО.05	Модуль 4. Этика и психология профессиональной деятельности
ПОО.06	Модуль 5. Экологические основы природопользования
ПОО.07	Модуль 6. Основы финансовой грамотности
ПОО.08	Модуль 7. Основы парламентаризма, экономики и права
ОПЦ.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОПЦ.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОПЦ.05	Основы калькуляции и учета
ОПЦ.06	Охрана труда
ОПЦ.08	Безопасность жизнедеятельности
ОПЦ.09	Физическая культура
ОПЦ.11	Основы предпринимательской деятельности
ОПЦ.12	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационно-коммуникационные технологии
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
	МДК.06.01	Организация приготовления, подготовки к реализации продукции кухонь народов мира
	МДК.06.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации продукции кухонь народов мира
	УП.06.01	Учебная практика
	ПП.06.01	Производственная практика
		Защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена
ОК 07.		Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
	ДОО.01	Основы профессиональной деятельности (интегрированный курс)
	ПОО.03	Модуль 2. География в профессиональной деятельности
	ПОО.05	Модуль 4. Этика и психология профессиональной деятельности
	ПОО.06	Модуль 5. Экологические основы природопользования
	ПОО.08	Модуль 7. Основы парламентаризма, экономики и права
	ОПЦ.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОПЦ.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
	ОПЦ.05	Основы калькуляции и учета
	ОПЦ.06	Охрана труда
	ОПЦ.08	Безопасность жизнедеятельности
	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
	МДК.06.01	Организация приготовления, подготовки к реализации продукции кухонь народов мира
	МДК.06.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации продукции кухонь народов мира
	УП.06.01	Учебная практика
	ПП.06.01	Производственная практика
		Защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена
ОК 08.		Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
	ДОО.01	Основы профессиональной деятельности (интегрированный курс)
	ОПЦ.08	Безопасность жизнедеятельности
	ОПЦ.09	Физическая культура
ОК 09.		Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
	ДОО.01	Основы профессиональной деятельности (интегрированный курс)
	ПОО.02	Модуль 1. Основы здорового питания
	ПОО.03	Модуль 2. География в профессиональной деятельности
	ПОО.04	Модуль 3. Физика и основы работы с электрооборудованием

ПОО.05	Модуль 4. Этика и психология профессиональной деятельности
ПОО.07	Модуль 6. Основы финансовой грамотности
ПОО.08	Модуль 7. Основы парламентаризма, экономики и права
ОПЦ.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОПЦ.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОПЦ.05	Основы калькуляции и учета
ОПЦ.06	Охрана труда
ОПЦ.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОПЦ.08	Безопасность жизнедеятельности
ОПЦ.09	Физическая культура
ОПЦ.11	Основы предпринимательской деятельности
ОПЦ.12	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационно-коммуникационные технологии
ОП.13	Технология карвинга
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
МДК.06.01	Организация приготовления, подготовки к реализации продукции кухонь народов мира
МДК.06.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации продукции кухонь народов мира
УП.06.01	Учебная практика
ПП.06.01	Производственная практика
	Защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ДОО.01	Основы профессиональной деятельности (интегрированный курс)
ПОО.02	Модуль 1. Основы здорового питания
ПОО.03	Модуль 2. География в профессиональной деятельности
ПОО.04	Модуль 3. Физика и основы работы с электрооборудованием
ПОО.05	Модуль 4. Этика и психология профессиональной деятельности
ПОО.07	Модуль 6. Основы финансовой грамотности
ПОО.08	Модуль 7. Основы парламентаризма, экономики и права
ОПЦ.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОПЦ.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОПЦ.05	Основы калькуляции и учета
ОПЦ.06	Охрана труда
ОПЦ.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОПЦ.08	Безопасность жизнедеятельности
ОПЦ.09	Физическая культура
ОПЦ.10	Организация обслуживания
ОПЦ.11	Основы предпринимательской деятельности
ОПЦ.12	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационно-коммуникационные технологии
ОП.13	Технология карвинга
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
МДК.06.01	Организация приготовления, подготовки к реализации продукции кухонь народов мира
МДК.06.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации продукции кухонь народов мира
УП.06.01	Учебная практика
ПП.06.01	Производственная практика
	Защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
ДОО.01	Основы профессиональной деятельности (интегрированный курс)
ПОО.02	Модуль 1. Основы здорового питания
ПОО.03	Модуль 2. География в профессиональной деятельности
ПОО.05	Модуль 4. Этика и психология профессиональной деятельности
ПОО.06	Модуль 5. Экологические основы природопользования
ПОО.07	Модуль 6. Основы финансовой грамотности
ПОО.08	Модуль 7. Основы парламентаризма, экономики и права
ОПЦ.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОПЦ.05	Основы калькуляции и учета
ОПЦ.11	Основы предпринимательской деятельности
ОПЦ.12	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационно-коммуникационные технологии
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ДОО.01	Основы профессиональной деятельности (интегрированный курс)
ПОО.04	Модуль 3. Физика и основы работы с электрооборудованием
ОПЦ.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОПЦ.06	Охрана труда
ОПЦ.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОПЦ.08	Безопасность жизнедеятельности
ОПЦ.10	Организация обслуживания
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
	Защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ОПЦ.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОПЦ.05	Основы калькуляции и учета
ОПЦ.06	Охрана труда
ОПЦ.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
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
		Защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена
ПК 1.3.		Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
	ОПЦ.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОПЦ.05	Основы калькуляции и учета
	ОПЦ.06	Охрана труда
	ОПЦ.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	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
		Защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена
ПК 1.4.		Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
	ОПЦ.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОПЦ.05	Основы калькуляции и учета
	ОПЦ.06	Охрана труда
	ОПЦ.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОПЦ.10	Организация обслуживания
	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
		Защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена
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.
	ДОО.01	Основы профессиональной деятельности (интегрированный курс)
	ПОО.04	Модуль 3.Физика и основы работы с электрооборудованием
	ОПЦ.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОПЦ.06	Охрана труда
	ОПЦ.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОПЦ.08	Безопасность жизнедеятельности
	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
		Защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена
ПК 2.2.		Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
	ДОО.01	Основы профессиональной деятельности (интегрированный курс)
	ОПЦ.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОПЦ.05	Основы калькуляции и учета
	ОПЦ.06	Охрана труда
	ОПЦ.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	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
		Защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена
ПК 2.3.		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
	ДОО.01	Основы профессиональной деятельности (интегрированный курс)
	ПОО.02	Модуль 1. Основы здорового питания
	ОПЦ.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места

ОПЦ.05	Основы калькуляции и учета
ОПЦ.06	Охрана труда
ОПЦ.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
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
	Защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
ДОО.01	Основы профессиональной деятельности (интегрированный курс)
ПОО.02	Модуль 1. Основы здорового питания
ОПЦ.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОПЦ.05	Основы калькуляции и учета
ОПЦ.06	Охрана труда
ОПЦ.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
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
	Защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
ДОО.01	Основы профессиональной деятельности (интегрированный курс)
ПОО.02	Модуль 1. Основы здорового питания
ОПЦ.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОПЦ.05	Основы калькуляции и учета
ОПЦ.06	Охрана труда
ОПЦ.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
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
	Защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
ДОО.01	Основы профессиональной деятельности (интегрированный курс)
ПОО.02	Модуль 1. Основы здорового питания
ОПЦ.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОПЦ.05	Основы калькуляции и учета
ОПЦ.06	Охрана труда
ОПЦ.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
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
	Защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ДОО.01	Основы профессиональной деятельности (интегрированный курс)
ПОО.02	Модуль 1. Основы здорового питания
ОПЦ.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОПЦ.05	Основы калькуляции и учета
ОПЦ.06	Охрана труда
ОПЦ.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
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
		Защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена
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.
	ДОО.01	Основы профессиональной деятельности (интегрированный курс)
	ПОО.02	Модуль 1. Основы здорового питания
	ОПЦ.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОПЦ.05	Основы калькуляции и учета
	ОПЦ.06	Охрана труда
	ОПЦ.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОПЦ.10	Организация обслуживания
	ОП.13	Технология карвинга
	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
		Защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена
ПК 3.1.		Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
	ДОО.01	Основы профессиональной деятельности (интегрированный курс)
	ПОО.04	Модуль 3. Физика и основы работы с электрооборудованием
	ОПЦ.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОПЦ.06	Охрана труда
	ОПЦ.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОПЦ.08	Безопасность жизнедеятельности
	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
		Защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена
ПК 3.2.		Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
	ДОО.01	Основы профессиональной деятельности (интегрированный курс)
	ПОО.02	Модуль 1. Основы здорового питания
	ОПЦ.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОПЦ.05	Основы калькуляции и учета
	ОПЦ.06	Охрана труда
	ОПЦ.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	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
		Защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена
ПК 3.3.		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
	ДОО.01	Основы профессиональной деятельности (интегрированный курс)
	ПОО.02	Модуль 1. Основы здорового питания
	ОПЦ.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОПЦ.05	Основы калькуляции и учета
	ОПЦ.06	Охрана труда
	ОПЦ.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	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
		Защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена

ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
ДОО.01	Основы профессиональной деятельности (интегрированный курс)
ПОО.02	Модуль 1. Основы здорового питания
ОПЦ.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОПЦ.05	Основы калькуляции и учета
ОПЦ.06	Охрана труда
ОПЦ.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
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
	Защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ДОО.01	Основы профессиональной деятельности (интегрированный курс)
ПОО.02	Модуль 1. Основы здорового питания
ОПЦ.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОПЦ.05	Основы калькуляции и учета
ОПЦ.06	Охрана труда
ОПЦ.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.13	Технология карвинга
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
	Защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
ДОО.01	Основы профессиональной деятельности (интегрированный курс)
ПОО.02	Модуль 1. Основы здорового питания
ОПЦ.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОПЦ.05	Основы калькуляции и учета
ОПЦ.06	Охрана труда
ОПЦ.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОПЦ.10	Организация обслуживания
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
	Защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена
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.
ДОО.01	Основы профессиональной деятельности (интегрированный курс)
ПОО.04	Модуль 3. Физика и основы работы с электрооборудованием
ОПЦ.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОПЦ.06	Охрана труда
ОПЦ.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОПЦ.08	Безопасность жизнедеятельности
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
	Защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ДОО.01	Основы профессиональной деятельности (интегрированный курс)
ПОО.02	Модуль 1. Основы здорового питания

ОПЦ.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОПЦ.05	Основы калькуляции и учета
ОПЦ.06	Охрана труда
ОПЦ.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
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
	Защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ДОО.01	Основы профессиональной деятельности (интегрированный курс)
ПОО.02	Модуль 1. Основы здорового питания
ОПЦ.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОПЦ.05	Основы калькуляции и учета
ОПЦ.06	Охрана труда
ОПЦ.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
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
	Защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
ДОО.01	Основы профессиональной деятельности (интегрированный курс)
ПОО.02	Модуль 1. Основы здорового питания
ОПЦ.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОПЦ.05	Основы калькуляции и учета
ОПЦ.06	Охрана труда
ОПЦ.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
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
	Защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.
ДОО.01	Основы профессиональной деятельности (интегрированный курс)
ПОО.02	Модуль 1. Основы здорового питания
ОПЦ.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОПЦ.05	Основы калькуляции и учета
ОПЦ.06	Охрана труда
ОПЦ.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОПЦ.10	Организация обслуживания
ОП.13	Технология карвинга
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
	Защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
ДОО.01	Основы профессиональной деятельности (интегрированный курс)
ПОО.04	Модуль 3. Физика и основы работы с электрооборудованием
ОПЦ.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места

ОПЦ.06	Охрана труда
ОПЦ.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОПЦ.08	Безопасность жизнедеятельности
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
	Защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ДОО.01	Основы профессиональной деятельности (интегрированный курс)
ПОО.02	Модуль 1. Основы здорового питания
ОПЦ.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОПЦ.05	Основы калькуляции и учета
ОПЦ.06	Охрана труда
ОПЦ.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
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
	Защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
ДОО.01	Основы профессиональной деятельности (интегрированный курс)
ПОО.02	Модуль 1. Основы здорового питания
ОПЦ.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОПЦ.05	Основы калькуляции и учета
ОПЦ.06	Охрана труда
ОПЦ.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
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
	Защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ДОО.01	Основы профессиональной деятельности (интегрированный курс)
ПОО.02	Модуль 1. Основы здорового питания
ОПЦ.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОПЦ.05	Основы калькуляции и учета
ОПЦ.06	Охрана труда
ОПЦ.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
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
	Защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.
ДОО.01	Основы профессиональной деятельности (интегрированный курс)
ПОО.02	Модуль 1. Основы здорового питания
ОПЦ.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОПЦ.05	Основы калькуляции и учета
ОПЦ.06	Охрана труда
ОПЦ.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОПЦ.10	Организация обслуживания
ОП.13	Технология карвинга
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
	Защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена
ПК 6.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления традиционных блюд кухонь народов мира
ОПЦ.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОПЦ.05	Основы калькуляции и учета
ОПЦ.06	Охрана труда
ОПЦ.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОПЦ.10	Организация обслуживания
ОП.13	Технология карвинга
МДК.06.01	Организация приготовления, подготовки к реализации продукции кухонь народов мира
МДК.06.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации продукции кухонь народов мира
УП.06.01	Учебная практика
ПП.06.01	Производственная практика
	Защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена
ПК 6.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд, десертов кухонь народов мира
ПОО.02	Модуль 1. Основы здорового питания
ОПЦ.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОПЦ.05	Основы калькуляции и учета
ОПЦ.06	Охрана труда
ОПЦ.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОПЦ.10	Организация обслуживания
МДК.06.01	Организация приготовления, подготовки к реализации продукции кухонь народов мира
МДК.06.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации продукции кухонь народов мира
УП.06.01	Учебная практика
ПП.06.01	Производственная практика
	Защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена
ПК 6.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд кухонь народов мира
ПОО.02	Модуль 1. Основы здорового питания
ОПЦ.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОПЦ.05	Основы калькуляции и учета
ОПЦ.06	Охрана труда
ОПЦ.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОПЦ.10	Организация обслуживания
МДК.06.01	Организация приготовления, подготовки к реализации продукции кухонь народов мира
МДК.06.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации продукции кухонь народов мира
УП.06.01	Учебная практика
ПП.06.01	Производственная практика
	Защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена
ПК 6.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации напитков кухонь народов мира
ПОО.02	Модуль 1. Основы здорового питания
ОПЦ.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОПЦ.05	Основы калькуляции и учета
ОПЦ.06	Охрана труда
ОПЦ.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОПЦ.10	Организация обслуживания
МДК.06.01	Организация приготовления, подготовки к реализации продукции кухонь народов мира
МДК.06.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации продукции кухонь народов мира
УП.06.01	Учебная практика
ПП.06.01	Производственная практика
	Защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена

ОДБ	Базовые дисциплины												
ОДБ.01	Русский язык												
ОДБ.02	Литература												
ОДБ.03	Иностранный язык												
ОДБ.04	Математика												
ОДБ.05	История												
ОДБ.06	Физическая культура												
ОДБ.07	Основы безопасности жизнедеятельности												
ОДБ.08	Астрономия												
ОДБ.09	Родная литература												
ОДБ.10	Индивидуальный проект												
ОДП	Профильные дисциплины												
ОДП.01	Информатика												
ОДП.02	Химия												
ОДП.03	Биология												
ДОО	Дополнительные ОО	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 1.1.
		ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.
		ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.
		ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.									
ДОО.01	Основы профессиональной деятельности (интегрированный курс)	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 1.1.
		ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.
		ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.
ПОО.02	Модуль 1. Основы здорового питания	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.
		ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.
		ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.					
ПОО.03	Модуль 2. География в профессиональной деятельности	ОК 01.	ОК 02.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.						
ПОО.04	Модуль 3. Физика и основы работы с электрооборудованием	ОК 01.	ОК 02.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 2.1.	ПК 3.1.	ПК 4.1.	ПК 5.1.
ПОО.05	Модуль 4. Этика и психология профессиональной деятельности	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.		
ПОО.06	Модуль 5. Экологические основы природопользования	ОК 01.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 11.								
ПОО.07	Модуль 6. Основы финансовой грамотности	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 06.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.					
ПОО.08	Модуль 7. Основы парламентаризма, экономики и права	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.		
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 1.1.
		ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.
		ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 5.1.	ПК 5.2.

		ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.					
ОПЦ.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.
		ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.
		ПК 5.5.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.							
ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.
		ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.
		ПК 5.5.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.							
ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.
		ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.
		ПК 5.5.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.							
ОПЦ.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.		
ОПЦ.05	Основы калькуляции и учета	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 1.4.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.
		ПК 3.6.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.
		ПК 6.4.											
ОПЦ.06	Охрана труда	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.
		ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.
		ПК 5.5.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.							
ОПЦ.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.
		ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.
		ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 6.1.
		ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.2.									
ОПЦ.08	Безопасность жизнедеятельности	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 2.1.
		ПК 3.1.	ПК 4.1.	ПК 5.1.									
ОПЦ.09	Физическая культура	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.			
ОПЦ.10	Организация обслуживания	ОК 01.	ОК 04.	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 1.4.	ПК 2.8.	ПК 3.6.	ПК 4.5.	ПК 5.5.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.
		ПК 6.4.											
ОПЦ.11	Основы предпринимательской деятельности	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.			
ОПЦ.12	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационно-коммуникационные технологии	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.			
ОП.13	Технология карвинга	ОК 01.	ОК 02.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 2.8.	ПК 3.5.	ПК 4.5.	ПК 5.5.	ПК 6.1.			
ПК	Профессиональный цикл	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.

[illegible]

ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.
		ПК 4.4.	ПК 4.5.										
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.
		ПК 4.4.	ПК 4.5.										
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.
		ПК 4.5.											
УП.04.01	Учебная практика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.
		ПК 4.4.	ПК 4.5.										
ПП.04.01	Производственная практика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.
		ПК 4.4.	ПК 4.5.										
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.
		ПК 5.4.	ПК 5.5.										
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.
		ПК 5.4.	ПК 5.5.										
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.
		ПК 5.5.											
УП.05.01	Учебная практика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.
		ПК 5.4.	ПК 5.5.										
ПП.05.01	Производственная практика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.
		ПК 5.4.	ПК 5.5.										
ПМ.06	Кухни народов мира	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.
		ПК 6.4.											
МДК.06.01	Организация приготовления, подготовки к реализации продукции кухонь народов мира	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.
		ПК 6.4.											
МДК.06.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации продукции кухонь народов мира	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.
		ПК 6.4.											
УП.06.01	Учебная практика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.
		ПК 6.4.											
ПП.06.01	Производственная практика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.
		ПК 6.4.											
	Государственная итоговая аттестация	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.
		ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.
		ПК 5.5.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.							

[illegible]

	№	Наименование
		Кабинеты:
	1	социально-экономических дисциплин;
	2	микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
	3	товароведения продовольственных товаров;
	4	технологии кулинарного и кондитерского производства;
	5	иностранного языка;
	6	безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
	7	технического оснащения и организации рабочего места.
		Лаборатории:
	1	учебная кухня (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков, кондитерских изделий).
		Залы:
	1	спортивный зал;
	2	актовый зал;
	3	библиотека, читальный зал с выходом в интернет.

Пояснения
1. Нормативная база реализации ОПОП по профессии 43.01.09 Повар, кондитер:
Учебный план предназначен для реализации требований ФГОС СПО на базе основного общего образования и разработан на основании следующих документов:
1. Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
2. Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200);
3. Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306);
4. Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационный № 28785);
5. Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 N 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 07.06.2012 N 24480);
6. Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 г. №44898);
7. Профессиональный стандарт 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023);
8. Профессиональный стандарт 33.010 Кондитер (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);
9. Профессиональный стандарт 33.014 Пекарь (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270).
10. Письмо Министерства образования и науки Пермского края от 18.02.2019г. № СЭД-26-01-40-69 «О направлении информации».
11. Письмо Министерства образования и науки Пермского края от 30.04.2019г. № СЭД-26-01-40-231 «О запросе информации о дисциплинах, освещающих вопросы правил безопасности при использовании газа в быту».
12. Образовательная программа может реализовываться с использованием сетевой формы, при изучении общеобразовательного цикла возможно применение дистанционных образовательных технологий. Обучающимся также предоставляется право на обучение по индивидуальному учебному плану, в том числе ускоренное обучение, в пределах осваиваемой образовательной программы в порядке, установленном локальными нормативными актами ГБПОУ "ПТПИТ".
2. При составлении учебного плана учитывались:
2.1. Проект примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (размещен в федеральном реестре программ СПО 30.12.2018);
2.2. Примерная основная образовательная программа среднего общего образования (одобрена решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию протокол от 28 июня 2016г. №2/16-з);
2.3. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 29.12.2010 N 189 (ред. от 24.11.2015) «Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (вместе с «СанПиН 2.4.2.2821-10. Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы») (Зарегистрировано в Минюсте России 03.03.2011 N 19993);
2.4. Письмо Минобрнауки России от 22.04.2015 №06-443 «О направлении Методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования»;
2.5. Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 20.02.2017 № 06-156 «О Методических рекомендациях» с Методическими рекомендациями по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям;
2.6. Письмо Минобрнауки России от 17.03.2015 №06-259 «О направлении доработанных рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»
3. Общие сведения об организации учебного процесса:
3.1. Учебный год в образовательных организациях начинается 1 сентября и заканчивается в соответствии с учебным планом. Обучение ведется по шестидневной учебной неделе.
3.2. Общий объем образовательной программы на базе основного общего образования составляет 5904 часа. Учебный план имеет следующую структуру: - общеобразовательный цикл; - общепрофессиональный цикл; - профессиональный цикл; - государственная итоговая аттестация, завершающаяся присвоением квалификации квалифицированного рабочего, служащего.
3.3. В общеобразовательном, общепрофессиональном и профессиональном циклах (далее - учебные циклы) образовательной программы выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельной работы обучающихся. Аудиторными занятиями называются работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем.
3.4. Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут. Объем обязательных аудиторных занятий не превышает 36 академических часов в неделю (Объем образовательной программы в академических часах - 5724).
4. Организация профессиональной подготовки:
4.1. На проведение учебных занятий и практик при освоении учебных циклов образовательной программы выделено 2304 часов из обязательной части профессиональной образовательной программы, что составляет 80 процентов от объема учебных циклов образовательной программы.

4.2. В профессиональный цикл образовательной программы входят следующие виды практик: учебная практика и производственная практика. Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.	
4.3. Практика запланирована из расчета 36 академических часов в неделю. Часть профессионального цикла образовательной программы, выделенного на проведение практик, определена в объеме 1692 часов (47 недель), что составляет 54 процента от профессионального цикла образовательной программы. Учебная практика (17 недель/612 часов) направлена реализуется в рамках профессиональных модулей по основным видам профессиональной деятельности. Практика по профилю специальности (30 недель/1080 часов) реализуется в рамках профессиональных модулей также по каждому из видов профессиональной деятельности и является завершающим этапом освоения профессионального модуля по виду профессиональной деятельности.	
4.4. Вариативная часть профессиональной подготовки составляет 576 часов (18,82%) из которой по 4 часа отводится дополнительно на изучение дисциплины "Физическая культура" (общий объем в общепрофессиональном цикле составляет 44 часа) и "Иностранный язык в профессиональной деятельности" (общий объем в общепрофессиональном цикле составляет 40 часов) по сравнению с примерной основной образовательной программой.	
4.5. За счет часов вариативной части введены дополнительно дисциплины "Основы предпринимательской деятельности" (72 часа); "Информационные технологии в профессиональной деятельности/Адаптивные информационно-коммуникационные технологии" (36 часов); "Технология карвинга" (36 часов) и профессиональный модуль "Кухни народов мира" (424 часа), которые не только формируют общие и профессиональные компетенции согласно ФГОС СПО, но углубляют профессиональную подготовку, способствуя повышению конкурентоспособности будущих выпускников на рынке труда в условиях формирования многонациональных городских конгломератов и развития большого количества сетей национальных кухонь, приготовление, способствуя повышению конкурентоспособности будущих выпускников на рынке труда в условиях формирования многонациональных городских конгломератов и развития большого количества сетей национальных кухонь в процессе освоения нового вида профессиональной деятельности (приготовление, оформление и подготовка к реализации национальных блюд).	
4.6. Общий объем дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" составляет 36 часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) - 70 процентов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину. Образовательной программой для подгрупп девушек предусмотрено использование 70 процентов от общего объема времени дисциплины "Безопасность жизнедеятельности", предусмотренного на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний.	
4.7. Учебный план предусматривает включение адаптационных дисциплин, обеспечивающих коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, а именно: особый порядок освоения дисциплины "Физическая культура" (с учетом состояния здоровья обучающегося) и "Информационные технологии в профессиональной деятельности" с учетом состояния их здоровья - "Адаптивные информационно-коммуникационные технологии".	
4.8. Каникулы запланированы в объеме 35 недель на весь срок обучения, в том числе 2 недель на 4 курсе. В данное количество включаются обязательные 2 недели каникул в зимний период.	
5. Реализация общеобразовательного цикла:	
5.1. Общеобразовательный цикл (общий объем 2772 часа) сформирован на основе требований федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего образования с учетом получаемой профессии среднего профессионального образования, профиль получаемого образования - естественнонаучный.	
5.2. Общеобразовательный цикл содержит 13 учебных предметов, из которых 8 являются базовыми: "Русский язык", "Литература", "Родная литература", "Иностранный язык", "Математика", "История", "Физическая культура", "Основы безопасности жизнедеятельности" (в том числе 4 часа - на изучение правил безопасности при использовании газа в быту), "Астрономия", в рамках часов базовой части общеобразовательной подготовки выполняется индивидуальный проект, не являющийся самостоятельной дисциплиной, в течение 1 года на 1 курсе обучения. Общий объем подготовки по базовым дисциплинам общеобразовательного цикла - 1663 часа (60% объема общеобразовательной подготовки).	
5.3. В качестве профильных дисциплин, изучаемых на углубленном уровне, в состав учебного плана входят "Информатика" (216 часов), "Химия" (180 часов), "Биология" (108 часов), в качестве дополнительных дисциплин - "Основы профессиональной деятельности (интегрированный курс)" в объеме 407 часов, состоящий из 7 модулей, способствующих формированию общих компетенций и подготовке к формированию профессиональных компетенций согласно ФГОС СПО.	
5.4. Так, с целью формирования основ экологической компетенции введен модуль "Экологические основы природопользования" (54 часа) в рамках интегрированного курса "Основы профессиональной деятельности". С целью изучения основ экономики и предпринимательства, знаний по повышению производительности труда, оценки рисков при использовании финансовых продуктов и услуг и ориентирования в мире финансов - модули "Основы финансовой грамотности" (54 часа) и "Основы парламентаризма, экономики и права" (90 часов). Общий объем учебных часов, отведенных на профильные и дополнительные дисциплины составляет 1109 часов (40% общеобразовательного цикла).	
5.5. В рамках обозначенного объема образовательной программы за счет часов общеобразовательной подготовки предусматривается изучение комплексных учебных предметов, дисциплин и модулей, направленных на формирование как личностных, метапредметных и предметных результатов, предусмотренных федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования, так и общих и профессиональных компетенций, предусмотренных разделом III ФГОС СПО.	
5.6. Изучение дисциплин предметной области "Родной язык и родная литература" не предусмотрено ввиду неостребованности участниками образовательного процесса.	
6. Порядок аттестации обучающихся:	
6.1. В учебные циклы включается промежуточная аттестация обучающихся, которая проводится в соответствии с графиком учебного процесса и осуществляется в рамках освоения вышеуказанных циклов в соответствии с разработанными в ГБПОУ "ПТПИТ" фондами оценочных средств.	
6.2. Порядок и периодичность промежуточной аттестации обучающихся определяются "Положением о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации обучающихся в ГБПОУ «ПТПИТ»", на промежуточную аттестацию по общеобразовательной подготовке отводится 108 часов (3 недели), включая аттестацию по дополнительной дисциплине "Основы профессиональной деятельности (интегрированный курс)". По профессиональной подготовке время на проведение промежуточной аттестации отведено в объеме 144 часов (4 недели).	
6.3. Формы промежуточной аттестации: зачет, дифференцированный зачет, экзамен, экзамен (квалификационный). При проведении промежуточной аттестации также используются комплексные экзамены и комплексные дифференцированные зачеты.	
6.4. Количество экзаменов в процессе промежуточной аттестации обучающихся не превышает 8 экзаменов в учебном году, а количество зачетов - 10. В указанное количество не входят экзамены и зачеты по физической культуре.	
6.5. Государственная итоговая аттестация (72 часа) проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.	
Согласовано	
ЦМК преподавателей гуманитарных дисциплин	Н.А.Дубровина

	ЦМК преподавателей естественнонаучных дисциплин	Е.Ю.Гуляева
	ЦМК направления информационные технологии	Н.И. Голева
	ЦМК преподавателей технологии, физической культуры и ОБЖ	А.Е.Чураков
	ЦМК программ подготовки рабочих и служащих машиностроительного профиля	Л.В. Коноплева

	Код	Наименование ЦК
	1	ЦМК преподавателей гуманитарных дисциплин
	2	ЦМК преподавателей естественнонаучных дисциплин
	3	ЦМК направления информационные технологии
	4	ЦМК преподавателей технологии, физической культуры и ОБЖ
	5	ЦМК программ подготовки рабочих и служащих машиностроительного профиля
	6	ЦМК программ подготовки рабочих и специалистов изобразительных и прикладных видов искусств