

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МКД, практик	Формы промежуточной аттестации		Учебная нагрузка обучающихся, ч.																																	Распределение по курсам и семестрам																																	Максимальная учебная нагрузка																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																							
		Зачеты	Зачеты	Дифференциальные курсы	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные работы	Другие	Семестры																																	Общ.	Вар. часть																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																		
									Семестр 1			Семестр 2			Семестр 3			Семестр 4			Семестр 5			Семестр 6			Семестр 7			Семестр 8																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																															
									всего	в том числе	в том числе	всего	в том числе	в том числе	всего	в том числе	в том числе	всего	в том числе	в том числе	всего	в том числе	в том числе	всего	в том числе	в том числе	всего	в том числе	в том числе	всего	в том числе	в том числе	всего	в том числе	в том числе	всего	в том числе	в том числе																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																							
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	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79	80	81	82	83	84	85	86	87	88	89	90	91	92	93	94	95	96	97	98	99	100	101	102	103	104	105	106	107	108	109	110	111	112	113	114	115	116	117	118	119	120	121	122	123	124	125	126	127	128	129	130	131	132	133	134	135	136	137	138	139	140	141	142	143	144	145	146	147	148	149	150	151	152	153	154	155	156	157	158	159	160	161	162	163	164	165	166	167	168	169	170	171	172	173	174	175	176	177	178	179	180	181	182	183	184	185	186	187	188	189	190	191	192	193	194	195	196	197	198	199	200	201	202	203	204	205	206	207	208	209	210	211	212	213	214	215	216	217	218	219	220	221	222	223	224	225	226	227	228	229	230	231	232	233	234	235	236	237	238	239	240	241	242	243	244	245	246	247	248	249	250	251	252	253	254	255	256	257	258	259	260	261	262	263	264	265	266	267	268	269	270	271	272	273	274	275	276	277	278	279	280	281	282	283	284	285	286	287	288	289	290	291	292	293	294	295	296	297	298	299	300	301	302	303	304	305	306	307	308	309	310	311	312	313	314	315	316	317	318	319	320	321	322	323	324	325	326	327	328	329	330	331	332	333	334	335	336	337	338	339	340	341	342	343	344	345	346	347	348	349	350	351	352	353	354	355	356	357	358	359	360	361	362	363	364	365	366	367	368	369	370	371	372	373	374	375	376	377	378	379	380	381	382	383	384	385	386	387	388	389	390	391	392	393	394	395	396	397	398	399	400	401	402	403	404	405	406	407	408	409	410	411	412	413	414	415	416	417	418	419	420	421	422	423	424	425	426	427	428	429	430	431	432	433	434	435	436	437	438	439	440	441	442	443	444	445	446	447	448	449	450	451	452	453	454	455	456	457	458	459	460	461	462	463	464	465	466	467	468	469	470	471	472	473	474	475	476	477	478	479	480	481	482	483	484	485	486	487	488	489	490	491	492	493	494	495	496	497	498	499	500	501	502	503	504	505	506	507	508	509	510	511	512	513	514	515	516	517	518	519	520	521	522	523	524	525	526	527	528	529	530	531	532	533	534	535	536	537	538	539	540	541	542	543	544	545	546	547	548	549	550	551	552	553	554	555	556	557	558	559	560	561	562	563	564	565	566	567	568	569	570	571	572	573	574	575	576	577	578	579	580	581	582	583	584	585	586	587	588	589	590	591	592	593	594	595	596	597	598	599	600	601	602	603	604	605	606	607	608	609	610	611	612	613	614	615	616	617	618	619	620	621	622	623	624	625	626	627	628	629	630	631	632	633	634	635	636	637	638	639	640	641	642	643	644	645	646	647	648	649	650	651	652	653	654	655	656	657	658	659	660	661	662	663	664	665	666	667	668	669	670	671	672	673	674	675	676	677	678	679	680	681	682	683	684	685	686	687	688	689	690	691	692	693	694	695	696	697	698	699	700	701	702	703	704	705	706	707	708	709	710	711	712	713	714	715	716	717	718	719	720	721	722	723	724	725	726	727	728	729	730	731	732	733	734	735	736	737	738	739	740	741	742	743	744	745	746	747	748	749	750	751	752	753	754	755	756	757	758	759	760	761	762	763	764	765	766	767	768	769	770	771	772	773	774	775	776	777	778	779	780	781	782	783	784	785	786	787	788	789	790	791	792	793	794	795	796	797	798	799	800	801	802	803	804	805	806	807	808	809	810	811	812	813	814	815	816	817	818	819	820	821	822	823	824	825	826	827	828	829	830	831	832	833	834	835	836	837	838	839	840	841	842	843	844	845	846	847	848	849	850	851	852	853	854	855	856	857	858	859	860	861	862	863	864	865	866	867	868	869	870	871	872	873	874	875	876	877	878	879	880	881	882	883	884	885	886	887	888	889	890	891	892	893	894	895	896	897	898	899	900	901	902	903	904	905	906	907	908	909	910	911	912	913	914	915	916	917	918	919	920	921	922	923	924	925	926	927	928	929	930	931	932	933	934	935	936	937	938	939	940	941	942	943	944	945	946	947	948	949	950	951	952	953	954	955	956	957	958	959	960	961	962	963	964	965	966	967	968	969	970	971	972	973	974	975	976	977	978	979	980	981	982	983	984	985	986	987	988	989	990	991	992	993	994	995	996	997	998	999	1000	1001	1002	1003	1004	1005	1006	1007	1008	1009	1010	1011	1012	1013	1014	1015	1016	1017	1018	1019	1020	1021	1022	1023	1024	1025	1026	1027	1028	1029	1030	1031	1032	1033	1034	1035	1036	1037	1038	1039	1040	1041	1042	1043	1044	1045	1046	1047	1048	1049	1050	1051	1052	1053	1054	1055	1056	1057	1058	1059	1060	1061	1062	1063	1064	1065	1066	1067	1068	1069	1070	1071	1072	1073	1074	1075	1076	1077	1078	1079	1080	1081	1082	1083	1084	1085	1086	1087	1088	1089	1090	1091	1092	1093	1094	1095	1096	1097	1098	1099	1100	1101	1102	1103	1104	1105	1106	1107	1108	1109	1110	1111	1112	1113	1114	1115	1116	1117	1118	1119	1120	1121	1122	1123	1124	1125	1126	1127	1128	1129	1130	1131	1132	1133	1134	1135	1136	1137	1138	1139	1140	1141	1142	1143	1144	1145	1146	1147	1148	1149	1150	1151	1152	1153	1154	1155	1156	1157	1158	1159	1160	1161	1162	1163	1164	1165	1166	1167	1168	1169	1170	1171	1172	1173	1174	1175	1176	1177	1178	1179	1180	1181	1182	1183	1184	1185	1186	1187	1188	1189	1190	1191	1192	1193	1194	1195	1196	1197	1198	1199	1200	1201	1202	1203	1204	1205	1206	1207	1208	1209	1210	1211	1212	1213	1214	1215	1216	1217	1218	1219	1220	1221	1222	1223	1224	1225	1226	1227	1228	1229	1230	1231	1232	1233	1234	1235	1236	1237	1238	1239	1240	1241	1242	1243	1244	1245	1246	1247	1248	1249	1250	1251	1252	1253	1254	1255	1256	1257	1258	1259	1260	1261	1262	1263	1264	1265	1266	1267	1268	1269	1270	1271	1272	1273	1274	1275	1276	1277	1278

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК	
1	Экз	Комплексный экзамен	2	[2]	МДК.07.01 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
				[2]	МДК.07.02 Приготовление полуфабрикатов, простых основных блюд и мучных изделий
2	Экз	Комплексный экзамен	4	[4]	МДК.02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
				[4]	МДК.02.02 Технология карвинга
3	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	3	[3]	БД.02 Литература
				[3]	БД.09 Родная литература
4	Экз	Комплексный экзамен	5	[5]	ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
				[5]	ОП.02 Физиология питания
5	Экз	Комплексный экзамен	4	[4]	ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья
				[4]	ОП.05 Метрология и стандартизация
6	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4]	ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности
				[4]	ОП.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности
7	Экз	Комплексный экзамен	6	[6]	МДК.04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
				[6]	МДК.04.02 Технология приготовления национальных кондитерских изделий
				[6]	МДК.04.03 Технология приготовления ритуальных кондитерских изделий
8	Экз	Комплексный экзамен	5	[5]	МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
				[5]	МДК.03.02 Технология приготовления кулинарной продукции кухонь народов мира
9	Экз	Комплексный экзамен	5	[5]	ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
				[5]	ОП.02 Физиология питания
10	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	5	[5]	ОГСЭ.01 Основы философии
				[5]	ОГСЭ.02 История

Индекс	Содержание
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ПОО.02	Модуль 1. Физика и основы работы с электрооборудованием
ПОО.03	Модуль 2. География в профессиональной деятельности
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Основы финансовой грамотности
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
МДК.02.02	Технология карвинга
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
МДК.03.02	Технология приготовления кулинарной продукции кухонь народов мира
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.04.02	Технология приготовления национальных кондитерских изделий
МДК.04.03	Технология приготовления ритуальных кондитерских изделий
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
МДК.05.02	Банкетное исполнение сложных холодных десертов
МДК.05.03	Банкетное исполнение сложных горячих десертов
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
МДК.06.02	Организация обслуживания
МДК.06.03	Сервировка столов
УП.06.01	Учебная практика
ПП.06.01	Производственная практика
МДК.07.01	Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
МДК.07.02	Приготовление полуфабрикатов, простых основных блюд и мучных изделий
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ПОО.02	Модуль 1. Физика и основы работы с электрооборудованием
ПОО.03	Модуль 2. География в профессиональной деятельности
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Физическая культура
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья

ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Основы финансовой грамотности
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
МДК.02.02	Технология карвинга
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
МДК.03.02	Технология приготовления кулинарной продукции кухонь народов мира
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.04.02	Технология приготовления национальных кондитерских изделий
МДК.04.03	Технология приготовления ритуальных кондитерских изделий
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
МДК.05.02	Банкетное исполнение сложных холодных десертов
МДК.05.03	Банкетное исполнение сложных горячих десертов
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
МДК.06.02	Организация обслуживания
МДК.06.03	Сервировка столов
УП.06.01	Учебная практика
ПП.06.01	Производственная практика
МДК.07.01	Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
МДК.07.02	Приготовление полуфабрикатов, простых основных блюд и мучных изделий
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ПОО.02	Модуль 1. Физика и основы работы с электрооборудованием
ПОО.04	Модуль 3. Основы парламентаризма и общественных наук
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Физическая культура
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Основы финансовой грамотности
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
МДК.02.02	Технология карвинга
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика

МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
МДК.03.02	Технология приготовления кулинарной продукции кухонь народов мира
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.04.02	Технология приготовления национальных кондитерских изделий
МДК.04.03	Технология приготовления ритуальных кондитерских изделий
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
МДК.05.02	Банкетное исполнение сложных холодных десертов
МДК.05.03	Банкетное исполнение сложных горячих десертов
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
МДК.06.02	Организация обслуживания
МДК.06.03	Сервировка столов
УП.06.01	Учебная практика
ПП.06.01	Производственная практика
МДК.07.01	Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
МДК.07.02	Приготовление полуфабрикатов, простых основных блюд и мучных изделий
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ПОО.03	Модуль 2. География в профессиональной деятельности
ПОО.04	Модуль 3. Основы парламентаризма и общественных наук
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Основы финансовой грамотности
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
МДК.02.02	Технология карвинга
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
МДК.03.02	Технология приготовления кулинарной продукции кухонь народов мира
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.04.02	Технология приготовления национальных кондитерских изделий
МДК.04.03	Технология приготовления ритуальных кондитерских изделий
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
МДК.05.02	Банкетное исполнение сложных холодных десертов
МДК.05.03	Банкетное исполнение сложных горячих десертов
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика

МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
МДК.06.02	Организация обслуживания
МДК.06.03	Сервировка столов
УП.06.01	Учебная практика
ПП.06.01	Производственная практика
МДК.07.01	Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
МДК.07.02	Приготовление полуфабрикатов, простых основных блюд и мучных изделий
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Основы финансовой грамотности
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
МДК.02.02	Технология карвинга
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
МДК.03.02	Технология приготовления кулинарной продукции кухонь народов мира
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.04.02	Технология приготовления национальных кондитерских изделий
МДК.04.03	Технология приготовления ритуальных кондитерских изделий
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
МДК.05.02	Банкетное исполнение сложных холодных десертов
МДК.05.03	Банкетное исполнение сложных горячих десертов
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
МДК.06.02	Организация обслуживания
МДК.06.03	Сервировка столов
УП.06.01	Учебная практика
ПП.06.01	Производственная практика
МДК.07.01	Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
МДК.07.02	Приготовление полуфабрикатов, простых основных блюд и мучных изделий
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ПОО.04	Модуль 3. Основы парламентаризма и общественных наук
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Физическая культура
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования

ЕН.03	Химия
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Основы финансовой грамотности
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
МДК.02.02	Технология карвинга
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
МДК.03.02	Технология приготовления кулинарной продукции кухонь народов мира
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.04.02	Технология приготовления национальных кондитерских изделий
МДК.04.03	Технология приготовления ритуальных кондитерских изделий
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
МДК.05.02	Банкетное исполнение сложных холодных десертов
МДК.05.03	Банкетное исполнение сложных горячих десертов
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
МДК.06.02	Организация обслуживания
МДК.06.03	Сервировка столов
УП.06.01	Учебная практика
ПП.06.01	Производственная практика
МДК.07.01	Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
МДК.07.02	Приготовление полуфабрикатов, простых основных блюд и мучных изделий
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ПОО.02	Модуль 1. Физика и основы работы с электрооборудованием
ПОО.04	Модуль 3. Основы парламентаризма и общественных наук
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Основы финансовой грамотности
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции

МДК.02.02	Технология карвинга
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
МДК.03.02	Технология приготовления кулинарной продукции кухонь народов мира
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.04.02	Технология приготовления национальных кондитерских изделий
МДК.04.03	Технология приготовления ритуальных кондитерских изделий
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
МДК.05.02	Банкетное исполнение сложных холодных десертов
МДК.05.03	Банкетное исполнение сложных горячих десертов
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
МДК.06.02	Организация обслуживания
МДК.06.03	Сервировка столов
УП.06.01	Учебная практика
ПП.06.01	Производственная практика
МДК.07.01	Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
МДК.07.02	Приготовление полуфабрикатов, простых основных блюд и мучных изделий
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ПОО.03	Модуль 2. География в профессиональной деятельности
ПОО.04	Модуль 3. Основы парламентаризма и общественных наук
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Основы финансовой грамотности
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
МДК.02.02	Технология карвинга
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
МДК.03.02	Технология приготовления кулинарной продукции кухонь народов мира
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.04.02	Технология приготовления национальных кондитерских изделий
МДК.04.03	Технология приготовления ритуальных кондитерских изделий
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
МДК.05.02	Банкетное исполнение сложных холодных десертов

МДК.05.03	Банкетное исполнение сложных горячих десертов
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
МДК.06.02	Организация обслуживания
МДК.06.03	Сервировка столов
УП.06.01	Учебная практика
ПП.06.01	Производственная практика
МДК.07.01	Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
МДК.07.02	Приготовление полуфабрикатов, простых основных блюд и мучных изделий
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Основы финансовой грамотности
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
МДК.02.02	Технология карвинга
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
МДК.03.02	Технология приготовления кулинарной продукции кухонь народов мира
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.04.02	Технология приготовления национальных кондитерских изделий
МДК.04.03	Технология приготовления ритуальных кондитерских изделий
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
МДК.05.02	Банкетное исполнение сложных холодных десертов
МДК.05.03	Банкетное исполнение сложных горячих десертов
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
МДК.06.02	Организация обслуживания
МДК.06.03	Сервировка столов
УП.06.01	Учебная практика
ПП.06.01	Производственная практика
МДК.07.01	Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
МДК.07.02	Приготовление полуфабрикатов, простых основных блюд и мучных изделий
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия

ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
ПК 1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
ПК 1.3	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
ПК 2.2	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика

ПК 2.3	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
--------	---

ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика

ПК 3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
--------	---

ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика

ПК 3.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
--------	--

ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
УП.03.01	Учебная практика

	ПП.03.01	Производственная практика
ПК 3.3		Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
	ЕН.01	Математика
	ЕН.02	Экологические основы природопользования
	ЕН.03	Химия
	ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
	ОП.02	Физиология питания
	ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.05	Метрология и стандартизация
	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.08	Охрана труда
	ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
	МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
	УП.03.01	Учебная практика
	ПП.03.01	Производственная практика
ПК 3.4		Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
	ЕН.01	Математика
	ЕН.02	Экологические основы природопользования
	ЕН.03	Химия
	ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
	ОП.02	Физиология питания
	ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.05	Метрология и стандартизация
	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.08	Охрана труда
	ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
	МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
	УП.03.01	Учебная практика
	ПП.03.01	Производственная практика
ПК 4.1		Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
	ЕН.01	Математика
	ЕН.02	Экологические основы природопользования
	ЕН.03	Химия
	ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
	ОП.02	Физиология питания
	ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.05	Метрология и стандартизация
	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.08	Охрана труда
	ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
	МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	УП.04.01	Учебная практика
	ПП.04.01	Производственная практика
ПК 4.2		Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
	ЕН.01	Математика
	ЕН.02	Экологические основы природопользования
	ЕН.03	Химия
	ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
	ОП.02	Физиология питания
	ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.05	Метрология и стандартизация
	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.08	Охрана труда

ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
ПК 4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкостучных кондитерских изделий.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
ПК 4.4	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация

ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
ПК 6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Основы финансовой грамотности
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
УП.06.01	Учебная практика
ПП.06.01	Производственная практика
ПК 6.2	Планировать выполнение работ исполнителями.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Основы финансовой грамотности
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
УП.06.01	Учебная практика
ПП.06.01	Производственная практика
ПК 6.3	Организовывать работу трудового коллектива.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Основы финансовой грамотности
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
УП.06.01	Учебная практика
ПП.06.01	Производственная практика
ПК 6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья

ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Основы финансовой грамотности
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
УП.06.01	Учебная практика
ПП.06.01	Производственная практика
ПК 6.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Основы финансовой грамотности
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
УП.06.01	Учебная практика
ПП.06.01	Производственная практика
ПК 7.1.	Оценивать наличие запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
ЕН.01	Математика
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
МДК.07.01	Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
МДК.07.02	Приготовление полуфабрикатов, простых основных блюд и мучных изделий
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 7.2.	Оценивать наличие персонала и материальных ресурсов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
ЕН.01	Математика
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
МДК.07.01	Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
МДК.07.02	Приготовление полуфабрикатов, простых основных блюд и мучных изделий
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 7.3.	Составлять заявки на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
ЕН.01	Математика
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
МДК.07.01	Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
МДК.07.02	Приготовление полуфабрикатов, простых основных блюд и мучных изделий
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 7.4.	Готовить товарные отчеты по производству блюд, напитков и кулинарных изделий
ЕН.01	Математика
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности

ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
МДК.07.01	Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
МДК.07.02	Приготовление полуфабрикатов, простых основных блюд и мучных изделий
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 7.5.	Контролировать выполнение помощником повара заданий
ЕН.01	Математика
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
МДК.07.01	Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
МДК.07.02	Приготовление полуфабрикатов, простых основных блюд и мучных изделий
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 7.6.	Контролировать хранение и расход продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий
ЕН.01	Математика
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
МДК.07.01	Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
МДК.07.02	Приготовление полуфабрикатов, простых основных блюд и мучных изделий
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 7.7.	Осуществлять приготовление, оформление и презентацию блюд, напитков и кулинарных изделий
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
МДК.07.01	Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
МДК.07.02	Приготовление полуфабрикатов, простых основных блюд и мучных изделий
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 2.4.	Оформлять готовые блюда, используя технологию карвинга
МДК.02.02	Технология карвинга
УП.02.01	Учебная практика
ПК 4.5.	Приготовление национальных кондитерских изделий
МДК.04.02	Технология приготовления национальных кондитерских изделий
УП.04.01	Учебная практика
ПК 4.6.	Приготовление ритуальных кондитерских изделий
МДК.04.03	Технология приготовления ритуальных кондитерских изделий
УП.04.01	Учебная практика
ПК 5.3	Банкетное исполнение сложных холодных десертов
МДК.05.02	Банкетное исполнение сложных холодных десертов
УП.05.01	Учебная практика
ПК 5.4.	Банкетное исполнение сложных горячих десертов
МДК.05.03	Банкетное исполнение сложных горячих десертов
УП.05.01	Учебная практика

ПК 6.6	Организация обслуживания
ОП.10	Основы финансовой грамотности
МДК.06.02	Организация обслуживания
УП.06.01	Учебная практика
ПК 6.7.	Сервировка столов
МДК.06.03	Сервировка столов
УП.06.01	Учебная практика
ПК 3.5.	Приготовление продукции кухонь народов мира
МДК.03.02	Технология приготовления кулинарной продукции кухонь народов мира
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика

НО	Начальное общее образование												
ОО	Основное общее образование												
БД	Базовые дисциплины 843												
БД.01	Русский язык												
БД.02	Литература												
БД.03	Иностранный язык												
БД.04	Математика												
БД.05	История												
БД.06	Физическая культура												
БД.07	Основы безопасности жизнедеятельности												
БД.08	Астрономия												
БД.09	Родная литература												
БД.10	Индивидуальный проект												
ПД	Профильные дисциплины												
ПД.01	Информатика												
ПД.02	Химия												
ПД.03	Биология												
ДОО	Дополнительные ОО	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 6	ОК 7	ОК 8					
ДОО.01	Основы профессиональной деятельности (интегрированный курс)												
ПОО.02	Модуль 1. Физика и основы работы с электрооборудованием	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 7								
ПОО.03	Модуль 2. География в профессиональной деятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 4	ОК 8								
ПОО.04	Модуль 3. Основы парламентаризма и общественных наук	ОК 3	ОК 4	ОК 6	ОК 7	ОК 8							
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
ОГСЭ.01	Основы философии	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
ОГСЭ.02	История	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
ОГСЭ.03	Иностранный язык	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
ОГСЭ.04	Физическая культура	ОК 2	ОК 3	ОК 6									
ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл 312	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5	ПК 7.1.	ПК 7.2.	ПК 7.3.	ПК 7.4.	ПК 7.5.	ПК 7.6.
		ПК 7.7.											
ЕН 01	Математика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1

ЕН.01	Математика	ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5	ПК 7.1.	ПК 7.2.	ПК 7.3.	ПК 7.4.	ПК 7.5.	ПК 7.6.
		ПК 7.7.											
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5	ПК 7.7.					
ЕН.03	Химия	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2											
ОП	Общепрофессиональные дисциплины	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5	ПК 7.1.	ПК 7.2.	ПК 7.3.	ПК 7.4.	ПК 7.5.	ПК 7.6.
		ПК 7.7.	ПК 6.6										
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5	ПК 7.1.	ПК 7.2.	ПК 7.5.	ПК 7.6.	ПК 7.7.	
ОП.02	Физиология питания	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5	ПК 7.1.	ПК 7.2.	ПК 7.6.	ПК 7.7.		
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5	ПК 7.1.	ПК 7.2.	ПК 7.3.	ПК 7.4.	ПК 7.5.	ПК 7.6.
		ПК 7.7.											
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5	ПК 7.3.	ПК 7.4.	ПК 7.6.			
ОП.05	Метрология и стандартизация	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5	ПК 7.6.	ПК 7.7.				
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5	ПК 7.4.					
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5	ПК 7.1.	ПК 7.2.	ПК 7.3.	ПК 7.4.	ПК 7.5.	ПК 7.6.
		ПК 7.7.											
ОП.08	Охрана труда	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5	ПК 7.2.	ПК 7.6.	ПК 7.7.			

ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5	ПК 7.7.					
ОП.10	Основы финансовой грамотности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3
		ПК 6.4	ПК 6.5	ПК 6.6									
ПМ	Профессиональные модули												
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции вар	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
УП.01.01	Учебная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
ПП.01.01	Производственная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3
		ПК 2.4.											
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3
МДК.02.02	Технология карвинга	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 2.4.		
УП.02.01	Учебная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3
		ПК 2.4.											
ПП.02.01	Производственная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3
		ПК 3.4	ПК 3.5.										
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3
		ПК 3.4											
МДК.03.02	Технология приготовления кулинарной продукции кухни народов мира	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 3.5.		
УП.03.01	Учебная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3
		ПК 3.4	ПК 3.5.										
ПП.03.01	Производственная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3
		ПК 3.4	ПК 3.5.										
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
		ПК 4.4	ПК 4.5.	ПК 4.6.									
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
		ПК 4.4											
МДК.04.02	Технология приготовления национальных кондитерских изделий	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 4.5.		

№	Наименование
	Кабинеты:
1	социально-экономических дисциплин;
2	иностранного языка;
3	информационных технологий в профессиональной деятельности;
4	экологических основ природопользования;
5	технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
6	безопасности жизнедеятельности и охраны труда.
	Лаборатории:
1	химии;
2	метрологии и стандартизации;
3	микробиологии, санитарии и гигиены.
	Мастерские и учебные цехи:
1	Учебный кулинарный цех.
2	Учебный кондитерский цех.
	Спортивный комплекс:
1	спортивный зал;
2	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
3	стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.
	Залы:
1	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
2	актовый зал.

Пояснения
1. Нормативная база реализации ОПОП по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания:
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» (в действующей редакции);
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) (в действующей редакции);
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) (в действующей редакции);
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) (в действующей редакции);
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) (в действующей редакции);
6. Приказ Минобрнауки России от 22.04.2014 № 384 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания» (в действующей редакции);
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) (в действующей редакции);
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) (в действующей редакции);
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) (в действующей редакции).
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».
2. При составлении учебного плана учитывались:
2.1. Примерная основная образовательная программа среднего общего образования (одобрена решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию протокол от 28 июня 2016г. №2/16-з);
2.2. 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);
2.3. 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»;
2.4. 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;
2.5. 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 6480 часов. Учебный план имеет следующую структуру: - общеобразовательный цикл; - общепрофессиональный цикл; - профессиональный цикл; - государственная итоговая аттестация, завершающаяся присвоением квалификации специалиста среднего звена "Техник-технолог".
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, максимальная нагрузка составляет не более 54 часов в неделю.
4. Организация профессиональной подготовки:
4.1. На проведение учебных занятий и практик при освоении учебных циклов образовательной программы выделено 3078 часов из обязательной части профессиональной образовательной программы, что составляет 70,37 процентов от объема учебных циклов образовательной программы, вариативная часть - 1296 часов, 29,63% соответственно.
4.2. В профессиональный цикл образовательной программы входят следующие виды практик: учебная практика и производственная практика (по профилю специальности и преддипломная. Учебная практика проводится 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. Производственная практика проводится концентрированно после освоения теоретического блока и учебной практики профессионального модуля.
4.3. Практика запланирована из расчета 36 академических часов в неделю. Часть профессионального цикла образовательной программы, выделенного на проведение практик, определена в объеме (28 недель), Преддипломная практика - 4 недели.

4.4. Вариативная часть профессиональной подготовки составляет 1296 часов (29,63%) и распределена на дисциплины общепрофессионального цикла и междисциплинарные курсы профессиональных модулей в соответствии со ст. 337 учебного плана. По согласованию с работодателями внесены дополнительные компетенции, повышающие конкурентоспособность выпускников на рынке труда: ПК 2.4. Оформлять готовые блюда, используя технологию карвинга ПК 4.5. Приготовление национальных кондитерских изделий ПК 4.6. Приготовление ритуальных кондитерских изделий ПК 5.3 Банкетное исполнение сложных холодных десертов ПК 5.4. Банкетное исполнение сложных горячих десертов ПК 6.6. Организация обслуживания ПК 6.7. Сервировка столов ПК 3.5. Приготовление продукции кухонь народов мира	
4.5. В рамках ПМ 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих проводится подготовка обучающихся по профессии 16675 Повар в соответствии с перечнем предлагаемых профессий ФГОС СПО, которая углубляет профессиональную подготовку, способствуя повышению конкурентоспособности будущих выпускников на рынке труда.	
4.6. Общий объем дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" составляет 68 часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) - 48 часов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину. Образовательной программой для подгрупп девушек предусмотрено использование 48 часов от общего объема времени дисциплины "Безопасность жизнедеятельности", предусмотренного на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний.	
4.7. Каникулы запланированы в объеме 34,5 недель на весь срок обучения, в том числе 2 недели на 4 курсе и 11,5 недель на 1 курсе с целью лучшей адаптации студентов. В данное количество включаются обязательные 2 недели каникул в зимний период.	
5. Реализация общеобразовательного цикла:	
5.1. Общеобразовательный цикл (общий объем 2106 часов, обязательной нагрузки - 1404 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 9 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 обязательной части - 843 часа (60% объема общеобразовательной подготовки), по максимальной нагрузке - 1269 часов (60% объема общеобразовательной подготовки).	
5.3. В качестве профильных дисциплин, изучаемых на углубленном уровне, в состав учебного плана входят "Информатика" (161 часов), "Химия" (148 часов), "Биология" (112 часов), в качестве дополнительной дисциплины - "Основы профессиональной деятельности (интегрированный курс)" в объеме 416 часов, состоящий из 3 модулей, способствующих формированию общих компетенций и подготовке к формированию профессиональных компетенций согласно ФГОС СПО.	
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 2 недели, включая аттестацию по дополнительной дисциплине "Основы профессиональной деятельности (интегрированный курс)". По профессиональной подготовке время на проведение промежуточной аттестации отведено в объеме 5 недель.	
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 (6 недель) проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломная работа).	
Согласовано	
Председатель ЦМК преподавателей гуманитарных дисциплин	Дубровина Н.А.
Председатель ЦМК преподавателей естественнонаучных дисциплин	Гуляева Е.Ю.
Председатель ЦМК направления информационные технологии	Лекомцев Д.В.
Председатель ЦМК преподавателей технологии, физической культуры, ОБЖ	Чураков А.Е.
Председатель ЦМК программ подготовки рабочих и служащих машиностроительного профиля	Пономарева О.И.
Председатель ЦМК программ подготовки рабочих и специалистов изобразительных и прикладных видов искусств	Безгодов В.В.

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