

Министерство образования и науки Пермского края

Методическим советом ГБПОУ "ПТПИТ"  
Протокол № 9 от 30.08.2019

Утверждаю

Директор

В.В.Аспидов

30.08.2019

# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих  
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение "Пермский техникум промышленных и информационных технологий им. Б.Г Изгагина"

*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

<b>Виды деятельности</b>
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

Курс	Сентябрь				29 сен - 5 окт	Октябрь			27 окт - 2 ноя	Ноябрь				Декабрь				29 дек - 4 янв	Январь			Февраль			23 фев - 1 мар	Март			30 мар - 5 апр	Апрель			27 апр - 3 май	Май				Июнь				29 июн - 5 июл	Июль			27 июл - 2 авг	Август							
	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		6 - 12	13 - 19	20 - 26		3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		5 - 11	12 - 18	19 - 25	2 - 8	9 - 15	16 - 22		2 - 8	9 - 15	16 - 22		23 - 29	6 - 12	13 - 19		20 - 26	4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21		22 - 28	6 - 12	13 - 19		20 - 26	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 31			
I																A																																						
II																A															У	У																						
III					У	У	У	У				П	П	П	П	П	A														П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П
IV					У	У											A																																					

- Обозначения:
- |                          |                    |                          |                          |                  |                           |                          |   |                                     |
|--------------------------|--------------------|--------------------------|--------------------------|------------------|---------------------------|--------------------------|---|-------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> | Обучение по циклам | <input type="checkbox"/> | У                        | Учебная практика | <input type="checkbox"/>  |                          |   |                                     |
| <input type="checkbox"/> | А                  | Промежуточная аттестация | <input type="checkbox"/> | П                | Производственная практика | <input type="checkbox"/> | Г | Государственная итоговая аттестация |
| <input type="checkbox"/> | К                  | Каникулы                 | <input type="checkbox"/> |                  | <input type="checkbox"/>  | *                        | * | Неделя отсутствует                  |

### 2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по циклам			Промежуточная аттестация			Практики						Провер- дение	Каникулы	Всего	Студентов	Групп
	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Учебная практика (Производственное обучение)			Производственная практика							
							Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем					
	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.		
I	41	17	24	2	1	1								9	52	25	2
II	39	17	22	2	1	1	2		2					9	52		
III	21	8	13	2	1	1	4	4		16	5	11		9	52		
IV	16	11	5	1	1		8	6	2	16		16	2		43		
<b>Всего</b>	<b>117</b>	<b>53</b>	<b>64</b>	<b>7</b>	<b>4</b>	<b>3</b>	<b>14</b>	<b>10</b>	<b>4</b>	<b>32</b>	<b>5</b>	<b>27</b>	<b>2</b>	<b>27</b>	199		



[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК

МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов

МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

ОПЦ.02 Основы товароведения продовольственных товаров

ОПЦ.05 Основы калькуляции и учета

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





Содержание
Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
Модуль 1. Основы здорового питания
Модуль 2. География в профессиональной деятельности
Модуль 3. Физика и основы работы с электрооборудованием
Модуль 4. Этика и психология профессиональной деятельности
Модуль 5. Экологические основы природопользования
Модуль 6. Основы финансовой грамотности
Модуль 7. Основы парламентаризма, экономики и права
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
Основы калькуляции и учета
Охрана труда
Иностранный язык в профессиональной деятельности
Безопасность жизнедеятельности
Физическая культура
Организация обслуживания
Основы предпринимательской деятельности
Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационно-коммуникационные технологии
Технология карвинга
Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
Учебная практика
Производственная практика
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Учебная практика
Производственная практика
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Учебная практика
Производственная практика
Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
Учебная практика
Производственная практика
Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Учебная практика
Производственная практика
Организация приготовления, подготовки к реализации продукции кухонь народов мира



Процессы приготовления, подготовки к реализации продукции кухонь народов мира
Учебная практика
Производственная практика
Демонстрационный экзамен
Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
Модуль 1. Основы здорового питания
Модуль 2. География в профессиональной деятельности
Модуль 3. Физика и основы работы с электрооборудованием
Модуль 4. Этика и психология профессиональной деятельности
Модуль 6. Основы финансовой грамотности
Модуль 7. Основы парламентаризма, экономики и права
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
Основы калькуляции и учета
Охрана труда
Иностранный язык в профессиональной деятельности
Безопасность жизнедеятельности
Физическая культура
Основы предпринимательской деятельности
Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационно-коммуникационные технологии
Технология карвинга
Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
Учебная практика
Производственная практика
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Учебная практика
Производственная практика
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Учебная практика
Производственная практика
Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
Учебная практика
Производственная практика
Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Учебная практика
Производственная практика

Организация приготовления, подготовки к реализации продукции кухонь народов мира
Процессы приготовления, подготовки к реализации продукции кухонь народов мира
Учебная практика
Производственная практика
Демонстрационный экзамен
Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
Модуль 1. Основы здорового питания
Модуль 4. Этика и психология профессиональной деятельности
Модуль 6. Основы финансовой грамотности
Модуль 7. Основы парламентаризма, экономики и права
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
Основы калькуляции и учета
Охрана труда
Иностранный язык в профессиональной деятельности
Безопасность жизнедеятельности
Физическая культура
Основы предпринимательской деятельности
Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационно-коммуникационные технологии
Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
Учебная практика
Производственная практика
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Учебная практика
Производственная практика
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Учебная практика
Производственная практика
Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
Учебная практика
Производственная практика
Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Учебная практика
Производственная практика
Организация приготовления, подготовки к реализации продукции кухонь народов мира
Процессы приготовления, подготовки к реализации продукции кухонь народов мира

Учебная практика
Производственная практика
Демонстрационный экзамен
Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
Модуль 1. Основы здорового питания
Модуль 3. Физика и основы работы с электрооборудованием
Модуль 4. Этика и психология профессиональной деятельности
Модуль 7. Основы парламентаризма, экономики и права
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
Основы калькуляции и учета
Охрана труда
Иностранный язык в профессиональной деятельности
Безопасность жизнедеятельности
Физическая культура
Организация обслуживания
Основы предпринимательской деятельности
Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационно-коммуникационные технологии
Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
Учебная практика
Производственная практика
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Учебная практика
Производственная практика
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Учебная практика
Производственная практика
Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
Учебная практика
Производственная практика
Организация приготовления, подготовки к реализации хлебулочных, мучных кондитерских изделий
Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебулочных, мучных кондитерских изделий
Учебная практика
Производственная практика
Организация приготовления, подготовки к реализации продукции кухонь народов мира
Процессы приготовления, подготовки к реализации продукции кухонь народов мира
Учебная практика

Производственная практика
Демонстрационный экзамен
Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
Модуль 1. Основы здорового питания
Модуль 3. Физика и основы работы с электрооборудованием
Модуль 4. Этика и психология профессиональной деятельности
Модуль 7. Основы парламентаризма, экономики и права
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
Основы калькуляции и учета
Охрана труда
Иностранный язык в профессиональной деятельности
Безопасность жизнедеятельности
Физическая культура
Основы предпринимательской деятельности
Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационно-коммуникационные технологии
Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
Учебная практика
Производственная практика
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Учебная практика
Производственная практика
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Учебная практика
Производственная практика
Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
Учебная практика
Производственная практика
Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Учебная практика
Производственная практика
Организация приготовления, подготовки к реализации продукции кухонь народов мира
Процессы приготовления, подготовки к реализации продукции кухонь народов мира
Учебная практика
Производственная практика
Демонстрационный экзамен

Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

Модуль 1. Основы здорового питания

Модуль 3. Физика и основы работы с электрооборудованием

Модуль 4. Этика и психология профессиональной деятельности

Модуль 5. Экологические основы природопользования

Модуль 6. Основы финансовой грамотности

Модуль 7. Основы парламентаризма, экономики и права

Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

Основы товароведения продовольственных товаров

Техническое оснащение и организация рабочего места

Экономические и правовые основы профессиональной деятельности

Основы калькуляции и учета

Охрана труда

Безопасность жизнедеятельности

Физическая культура

Основы предпринимательской деятельности

Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационно-коммуникационные технологии

Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов

Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

Учебная практика

Производственная практика

Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

Учебная практика

Производственная практика

Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

Учебная практика

Производственная практика

Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков

Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков

Учебная практика

Производственная практика

Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Учебная практика

Производственная практика

Организация приготовления, подготовки к реализации продукции кухонь народов мира

Процессы приготовления, подготовки к реализации продукции кухонь народов мира

Учебная практика

Производственная практика

Демонстрационный экзамен

Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
Модуль 2. География в профессиональной деятельности
Модуль 4. Этика и психология профессиональной деятельности
Модуль 5. Экологические основы природопользования
Модуль 7. Основы парламентаризма, экономики и права
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
Основы калькуляции и учета
Охрана труда
Безопасность жизнедеятельности
Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
Учебная практика
Производственная практика
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Учебная практика
Производственная практика
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Учебная практика
Производственная практика
Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
Учебная практика
Производственная практика
Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Учебная практика
Производственная практика
Организация приготовления, подготовки к реализации продукции кухонь народов мира
Процессы приготовления, подготовки к реализации продукции кухонь народов мира
Учебная практика
Производственная практика
Демонстрационный экзамен
Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
Безопасность жизнедеятельности
Физическая культура
Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
Модуль 1. Основы здорового питания

Модуль 2. География в профессиональной деятельности
Модуль 3. Физика и основы работы с электрооборудованием
Модуль 4. Этика и психология профессиональной деятельности
Модуль 6. Основы финансовой грамотности
Модуль 7. Основы парламентаризма, экономики и права
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
Основы калькуляции и учета
Охрана труда
Иностранный язык в профессиональной деятельности
Безопасность жизнедеятельности
Физическая культура
Основы предпринимательской деятельности
Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационно-коммуникационные технологии
Технология карвинга
Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
Учебная практика
Производственная практика
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Учебная практика
Производственная практика
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Учебная практика
Производственная практика
Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
Учебная практика
Производственная практика
Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Учебная практика
Производственная практика
Организация приготовления, подготовки к реализации продукции кухонь народов мира
Процессы приготовления, подготовки к реализации продукции кухонь народов мира
Учебная практика
Производственная практика
Демонстрационный экзамен
Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

Модуль 1. Основы здорового питания
Модуль 2. География в профессиональной деятельности
Модуль 3. Физика и основы работы с электрооборудованием
Модуль 4. Этика и психология профессиональной деятельности
Модуль 6. Основы финансовой грамотности
Модуль 7. Основы парламентаризма, экономики и права
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
Основы калькуляции и учета
Охрана труда
Иностранный язык в профессиональной деятельности
Безопасность жизнедеятельности
Физическая культура
Организация обслуживания
Основы предпринимательской деятельности
Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационно-коммуникационные технологии
Технология карвинга
Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
Учебная практика
Производственная практика
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Учебная практика
Производственная практика
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Учебная практика
Производственная практика
Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
Учебная практика
Производственная практика
Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Учебная практика
Производственная практика
Организация приготовления, подготовки к реализации продукции кухонь народов мира
Процессы приготовления, подготовки к реализации продукции кухонь народов мира
Учебная практика
Производственная практика
Демонстрационный экзамен



Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
Модуль 1. Основы здорового питания
Модуль 2. География в профессиональной деятельности
Модуль 4. Этика и психология профессиональной деятельности
Модуль 5. Экологические основы природопользования
Модуль 6. Основы финансовой грамотности
Модуль 7. Основы парламентаризма, экономики и права
Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
Основы калькуляции и учета
Основы предпринимательской деятельности
Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационно-коммуникационные технологии
Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
Модуль 3. Физика и основы работы с электрооборудованием
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Охрана труда
Иностранный язык в профессиональной деятельности
Безопасность жизнедеятельности
Организация обслуживания
Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
Учебная практика
Производственная практика
Демонстрационный экзамен
Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Основы калькуляции и учета
Охрана труда
Иностранный язык в профессиональной деятельности
Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
Учебная практика
Производственная практика
Демонстрационный экзамен
Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров

Техническое оснащение и организация рабочего места
Основы калькуляции и учета
Охрана труда
Иностранный язык в профессиональной деятельности
Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
Учебная практика
Производственная практика
Демонстрационный экзамен
Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Основы калькуляции и учета
Охрана труда
Иностранный язык в профессиональной деятельности
Организация обслуживания
Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
Учебная практика
Производственная практика
Демонстрационный экзамен
Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
Модуль 3. Физика и основы работы с электрооборудованием
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Охрана труда
Иностранный язык в профессиональной деятельности
Безопасность жизнедеятельности
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Учебная практика
Производственная практика
Демонстрационный экзамен
Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Основы калькуляции и учета
Охрана труда
Иностранный язык в профессиональной деятельности

Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Учебная практика
Производственная практика
Демонстрационный экзамен
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
Модуль 1. Основы здорового питания
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Основы калькуляции и учета
Охрана труда
Иностранный язык в профессиональной деятельности
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Учебная практика
Производственная практика
Демонстрационный экзамен
Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
Модуль 1. Основы здорового питания
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Основы калькуляции и учета
Охрана труда
Иностранный язык в профессиональной деятельности
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Учебная практика
Производственная практика
Демонстрационный экзамен
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
Модуль 1. Основы здорового питания
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Основы калькуляции и учета
Охрана труда
Иностранный язык в профессиональной деятельности
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Учебная практика

Производственная практика
Демонстрационный экзамен
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
Модуль 1. Основы здорового питания
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Основы калькуляции и учета
Охрана труда
Иностранный язык в профессиональной деятельности
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Учебная практика
Производственная практика
Демонстрационный экзамен
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
Модуль 1. Основы здорового питания
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Основы калькуляции и учета
Охрана труда
Иностранный язык в профессиональной деятельности
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Учебная практика
Производственная практика
Демонстрационный экзамен
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.
Модуль 1. Основы здорового питания
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Основы калькуляции и учета
Охрана труда
Иностранный язык в профессиональной деятельности
Организация обслуживания
Технология карвинга
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Учебная практика
Производственная практика

Демонстрационный экзамен
Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
Модуль 3. Физика и основы работы с электрооборудованием
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Охрана труда
Иностранный язык в профессиональной деятельности
Безопасность жизнедеятельности
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Учебная практика
Производственная практика
Демонстрационный экзамен
Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
Модуль 1. Основы здорового питания
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Основы калькуляции и учета
Охрана труда
Иностранный язык в профессиональной деятельности
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Учебная практика
Производственная практика
Демонстрационный экзамен
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
Модуль 1. Основы здорового питания
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Основы калькуляции и учета
Охрана труда
Иностранный язык в профессиональной деятельности
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Учебная практика
Производственная практика
Демонстрационный экзамен
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

Модуль 1. Основы здорового питания
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Основы калькуляции и учета
Охрана труда
Иностранный язык в профессиональной деятельности
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Учебная практика
Производственная практика
Демонстрационный экзамен
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
Модуль 1. Основы здорового питания
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Основы калькуляции и учета
Охрана труда
Иностранный язык в профессиональной деятельности
Технология карвинга
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Учебная практика
Производственная практика
Демонстрационный экзамен
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
Модуль 1. Основы здорового питания
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Основы калькуляции и учета
Охрана труда
Иностранный язык в профессиональной деятельности
Организация обслуживания
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Учебная практика
Производственная практика
Демонстрационный экзамен
Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
Модуль 3. Физика и основы работы с электрооборудованием

Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Охрана труда
Иностранный язык в профессиональной деятельности
Безопасность жизнедеятельности
Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
Учебная практика
Производственная практика
Демонстрационный экзамен
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
Модуль 1. Основы здорового питания
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Основы калькуляции и учета
Охрана труда
Иностранный язык в профессиональной деятельности
Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
Учебная практика
Производственная практика
Демонстрационный экзамен
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
Модуль 1. Основы здорового питания
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Основы калькуляции и учета
Охрана труда
Иностранный язык в профессиональной деятельности
Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
Учебная практика
Производственная практика
Демонстрационный экзамен
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
Модуль 1. Основы здорового питания
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Основы калькуляции и учета

Охрана труда
Иностранный язык в профессиональной деятельности
Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
Учебная практика
Производственная практика
Демонстрационный экзамен
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.
Модуль 1. Основы здорового питания
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Основы калькуляции и учета
Охрана труда
Иностранный язык в профессиональной деятельности
Организация обслуживания
Технология карвинга
Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
Учебная практика
Производственная практика
Демонстрационный экзамен
Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
Модуль 3. Физика и основы работы с электрооборудованием
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Охрана труда
Иностранный язык в профессиональной деятельности
Безопасность жизнедеятельности
Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Учебная практика
Производственная практика
Демонстрационный экзамен
Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
Модуль 1. Основы здорового питания
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Основы калькуляции и учета
Охрана труда
Иностранный язык в профессиональной деятельности



Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Учебная практика
Производственная практика
Демонстрационный экзамен
Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
Модуль 1. Основы здорового питания
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Основы калькуляции и учета
Охрана труда
Иностранный язык в профессиональной деятельности
Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Учебная практика
Производственная практика
Демонстрационный экзамен
Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
Модуль 1. Основы здорового питания
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Основы калькуляции и учета
Охрана труда
Иностранный язык в профессиональной деятельности
Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Учебная практика
Производственная практика
Демонстрационный экзамен
Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.
Модуль 1. Основы здорового питания
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Основы калькуляции и учета
Охрана труда
Иностранный язык в профессиональной деятельности
Организация обслуживания
Технология карвинга
Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Учебная практика
Производственная практика
Демонстрационный экзамен
Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления традиционных блюд кухонь народов мира
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Основы калькуляции и учета
Охрана труда
Иностранный язык в профессиональной деятельности
Организация обслуживания
Технология карвинга
Организация приготовления, подготовки к реализации продукции кухонь народов мира
Процессы приготовления, подготовки к реализации продукции кухонь народов мира
Учебная практика
Производственная практика
Демонстрационный экзамен
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд, десертов кухонь народов мира
Модуль 1. Основы здорового питания
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Основы калькуляции и учета
Охрана труда
Иностранный язык в профессиональной деятельности
Организация обслуживания
Организация приготовления, подготовки к реализации продукции кухонь народов мира
Процессы приготовления, подготовки к реализации продукции кухонь народов мира
Учебная практика
Производственная практика
Демонстрационный экзамен
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд кухонь народов мира
Модуль 1. Основы здорового питания
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Основы калькуляции и учета
Охрана труда
Иностранный язык в профессиональной деятельности
Организация обслуживания
Организация приготовления, подготовки к реализации продукции кухонь народов мира

Процессы приготовления, подготовки к реализации продукции кухонь народов мира
Учебная практика
Производственная практика
Демонстрационный экзамен
Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации напитков кухонь народов мира
Модуль 1. Основы здорового питания
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Основы калькуляции и учета
Охрана труда
Иностранный язык в профессиональной деятельности
Организация обслуживания
Организация приготовления, подготовки к реализации продукции кухонь народов мира
Процессы приготовления, подготовки к реализации продукции кухонь народов мира
Учебная практика
Производственная практика
Демонстрационный экзамен

<b>ОДБ</b>	<b>Базовые дисциплины</b>				
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				
<b>ОДП</b>	<b>Профильные дисциплины</b>				
ОДП.01	Информатика				
ОДП.02	Химия				
ОДП.03	Биология				
<b>ДОО</b>	<b>Дополнительные ОО</b>	<b>ОК 01.</b>	<b>ОК 02.</b>	<b>ОК 03.</b>	<b>ОК 04.</b>
		<b>ПК 2.3.</b>	<b>ПК 2.4.</b>	<b>ПК 2.5.</b>	<b>ПК 2.6.</b>
		<b>ПК 4.1.</b>	<b>ПК 4.2.</b>	<b>ПК 4.3.</b>	<b>ПК 4.4.</b>
		<b>ПК 6.4.</b>			
ДОО.01	Модуль 1. Основы здорового питания	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.
		ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.2.
		ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.
ДОО.02	Модуль 2. География в профессиональной деятельности	ОК 01.	ОК 02.	ОК 07.	ОК 09.
ДОО.03	Модуль 3. Физика и основы работы с электрооборудованием	ОК 01.	ОК 02.	ОК 04.	ОК 05.
ДОО.04	Модуль 4. Этика и психология профессиональной деятельности	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.
ДОО.05	Модуль 5. Экологические основы природопользования	ОК 01.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 11.
ДОО.06	Модуль 6. Основы финансовой грамотности	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 06.
ДОО.07	Модуль 7. Основы парламентаризма, экономики и права	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.
<b>ОПЦ</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>ОК 01.</b>	<b>ОК 02.</b>	<b>ОК 03.</b>	<b>ОК 04.</b>
		<b>ПК 1.2.</b>	<b>ПК 1.3.</b>	<b>ПК 1.4.</b>	<b>ПК 2.1.</b>
		<b>ПК 3.2.</b>	<b>ПК 3.3.</b>	<b>ПК 3.4.</b>	<b>ПК 3.5.</b>
		<b>ПК 5.3.</b>	<b>ПК 5.4.</b>	<b>ПК 5.5.</b>	<b>ПК 6.1.</b>
ОПЦ.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.
		ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.
		ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.
		ПК 5.5.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.
ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.
		ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.
		ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.
		ПК 5.5.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.
		ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.

ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.
		ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.
		ПК 5.5.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.
ОПЦ.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.
ОПЦ.05	Основы калькуляции и учета	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.
		ПК 1.4.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.
		ПК 3.6.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.
		ПК 6.4.			
ОПЦ.06	Охрана труда	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.
		ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.
		ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.
		ПК 5.5.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.
ОПЦ.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.
		ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.
		ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.
		ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.2.	
ОПЦ.08	Безопасность жизнедеятельности	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.
		ПК 3.1.	ПК 4.1.	ПК 5.1.	
ОПЦ.09	Физическая культура	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.
ОПЦ.10	Организация обслуживания	ОК 01.	ОК 04.	ОК 10.	ПК 1.1.
		ПК 6.4.			
ОПЦ.11	Основы предпринимательской деятельности	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.
ОПЦ.12	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационно-коммуникационные технологии	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.
ОП.13	Технология карвинга	ОК 01.	ОК 02.	ОК 09.	ОК 10.
<b>ПЦ</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>ОК 01.</b>	<b>ОК 02.</b>	<b>ОК 03.</b>	<b>ОК 04.</b>
		<b>ПК 1.4.</b>	<b>ПК 2.1.</b>	<b>ПК 2.2.</b>	<b>ПК 2.3.</b>
		<b>ПК 3.4.</b>	<b>ПК 3.5.</b>	<b>ПК 3.6.</b>	<b>ПК 4.1.</b>
		<b>ПК 5.5.</b>	<b>ПК 6.1.</b>	<b>ПК 6.2.</b>	<b>ПК 6.3.</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>	<b>ОК 01.</b>	<b>ОК 02.</b>	<b>ОК 03.</b>	<b>ОК 04.</b>
		<b>ПК 1.4.</b>			
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.
		ПК 1.4.			
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.
		ПК 1.4.			
УП.01.01	Учебная практика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.
		ПК 1.4.			
ПП.01.01	Производственная практика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.
		ПК 1.4.			
<b>ПМ.02</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	<b>ОК 01.</b>	<b>ОК 02.</b>	<b>ОК 03.</b>	<b>ОК 04.</b>
		<b>ПК 2.4.</b>	<b>ПК 2.5.</b>	<b>ПК 2.6.</b>	<b>ПК 2.7.</b>

МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.
		ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.
		ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.
УП.02.01	Учебная практика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.
		ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.
ПП.02.01	Производственная практика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.
		ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.
<b>ПМ.03</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	<b>ОК 01.</b>	<b>ОК 02.</b>	<b>ОК 03.</b>	<b>ОК 04.</b>
		<b>ПК 3.4.</b>	<b>ПК 3.5.</b>	<b>ПК 3.6.</b>	
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.
		ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.
		ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	
УП.03.01	Учебная практика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.
		ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	
ПП.03.01	Производственная практика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.
		ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	
<b>ПМ.04</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>	<b>ОК 01.</b>	<b>ОК 02.</b>	<b>ОК 03.</b>	<b>ОК 04.</b>
		<b>ПК 4.4.</b>	<b>ПК 4.5.</b>		
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.
		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.
		ПК 4.5.			
УП.04.01	Учебная практика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.
		ПК 4.4.	ПК 4.5.		
ПП.04.01	Производственная практика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.
		ПК 4.4.	ПК 4.5.		
<b>ПМ.05</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>	<b>ОК 01.</b>	<b>ОК 02.</b>	<b>ОК 03.</b>	<b>ОК 04.</b>
		<b>ПК 5.4.</b>	<b>ПК 5.5.</b>		
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.
		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.
		ПК 5.5.			
УП.05.01	Учебная практика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.
		ПК 5.4.	ПК 5.5.		
ПП.05.01	Производственная практика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.
		ПК 5.4.	ПК 5.5.		

<b>ПМ.06</b>	<b>Кухни народов мира</b>	<b>ОК 01.</b>	<b>ОК 02.</b>	<b>ОК 03.</b>	<b>ОК 04.</b>
		<b>ПК 6.4.</b>			
МДК.06.01	Организация приготовления, подготовки к реализации продукции кухонь народов мира	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.
		ПК 6.4.			
МДК.06.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации продукции кухонь народов мира	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.
		ПК 6.4.			
УП.06.01	<i>Учебная практика</i>	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.
		ПК 6.4.			
ПП.06.01	<i>Производственная практика</i>	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.
		ПК 6.4.			
	<b>Государственная итоговая аттестация</b>	<b>ОК 01.</b>	<b>ОК 02.</b>	<b>ОК 03.</b>	<b>ОК 04.</b>
		<b>ПК 1.4.</b>	<b>ПК 2.1.</b>	<b>ПК 2.2.</b>	<b>ПК 2.3.</b>
		<b>ПК 3.4.</b>	<b>ПК 3.5.</b>	<b>ПК 3.6.</b>	<b>ПК 4.1.</b>
		<b>ПК 5.5.</b>	<b>ПК 6.1.</b>	<b>ПК 6.2.</b>	<b>ПК 6.3.</b>
	<i>Демонстрационный экзамен</i>	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.
		ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.
		ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.
		ПК 5.5.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.

<b>OK 05.</b>	<b>OK 06.</b>	<b>OK 07.</b>	<b>OK 09.</b>	<b>OK 10.</b>	<b>OK 11.</b>	<b>ПК 1.1.</b>	<b>ПК 2.1.</b>
<b>ПК 2.7.</b>	<b>ПК 2.8.</b>	<b>ПК 3.1.</b>	<b>ПК 3.2.</b>	<b>ПК 3.3.</b>	<b>ПК 3.4.</b>	<b>ПК 3.5.</b>	<b>ПК 3.6.</b>
<b>ПК 4.5.</b>	<b>ПК 5.1.</b>	<b>ПК 5.2.</b>	<b>ПК 5.3.</b>	<b>ПК 5.4.</b>	<b>ПК 5.5.</b>	<b>ПК 6.2.</b>	<b>ПК 6.3.</b>
OK 05.	OK 06.	OK 09.	OK 10.	OK 11.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.
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 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.					
OK 10.	OK 11.						
OK 06.	OK 09.	OK 10.	ПК 1.1.	ПК 2.1.	ПК 3.1.	ПК 4.1.	ПК 5.1.
OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.	OK 11.		
OK 09.	OK 10.	OK 11.					
OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.	OK 11.		
<b>OK 05.</b>	<b>OK 06.</b>	<b>OK 07.</b>	<b>OK 08.</b>	<b>OK 09.</b>	<b>OK 10.</b>	<b>OK 11.</b>	<b>ПК 1.1.</b>
<b>ПК 2.2.</b>	<b>ПК 2.3.</b>	<b>ПК 2.4.</b>	<b>ПК 2.5.</b>	<b>ПК 2.6.</b>	<b>ПК 2.7.</b>	<b>ПК 2.8.</b>	<b>ПК 3.1.</b>
<b>ПК 3.6.</b>	<b>ПК 4.1.</b>	<b>ПК 4.2.</b>	<b>ПК 4.3.</b>	<b>ПК 4.4.</b>	<b>ПК 4.5.</b>	<b>ПК 5.1.</b>	<b>ПК 5.2.</b>
<b>ПК 6.2.</b>	<b>ПК 6.3.</b>	<b>ПК 6.4.</b>					
OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
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 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.
ПК 6.4.							
OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
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 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.
ПК 6.4.							
OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.



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 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.
ПК 6.4.							
ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.		
ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
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 4.5.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.
ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
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 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.
ПК 6.4.							
ОК 05.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.
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 4.4.	ПК 4.5.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 6.1.
ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 2.1.
ОК 05.	ОК 06.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.			
ПК 1.4.	ПК 2.8.	ПК 3.6.	ПК 4.5.	ПК 5.5.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.
ОК 05.	ОК 06.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.			
ОК 05.	ОК 06.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.			
ПК 2.8.	ПК 3.5.	ПК 4.5.	ПК 5.5.	ПК 6.1.			
<b>ОК 05.</b>	<b>ОК 06.</b>	<b>ОК 07.</b>	<b>ОК 09.</b>	<b>ОК 10.</b>	<b>ПК 1.1.</b>	<b>ПК 1.2.</b>	<b>ПК 1.3.</b>
<b>ПК 2.4.</b>	<b>ПК 2.5.</b>	<b>ПК 2.6.</b>	<b>ПК 2.7.</b>	<b>ПК 2.8.</b>	<b>ПК 3.1.</b>	<b>ПК 3.2.</b>	<b>ПК 3.3.</b>
<b>ПК 4.2.</b>	<b>ПК 4.3.</b>	<b>ПК 4.4.</b>	<b>ПК 4.5.</b>	<b>ПК 5.1.</b>	<b>ПК 5.2.</b>	<b>ПК 5.3.</b>	<b>ПК 5.4.</b>
<b>ПК 6.4.</b>							
<b>ОК 05.</b>	<b>ОК 06.</b>	<b>ОК 07.</b>	<b>ОК 09.</b>	<b>ОК 10.</b>	<b>ПК 1.1.</b>	<b>ПК 1.2.</b>	<b>ПК 1.3.</b>
ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
<b>ОК 05.</b>	<b>ОК 06.</b>	<b>ОК 07.</b>	<b>ОК 09.</b>	<b>ОК 10.</b>	<b>ПК 2.1.</b>	<b>ПК 2.2.</b>	<b>ПК 2.3.</b>
<b>ПК 2.8.</b>							

OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.
ПК 2.8.							
OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.
ПК 2.8.							
OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.
ПК 2.8.							
OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.
ПК 2.8.							

<b>OK 05.</b>	<b>OK 06.</b>	<b>OK 07.</b>	<b>OK 09.</b>	<b>OK 10.</b>	<b>ПК 3.1.</b>	<b>ПК 3.2.</b>	<b>ПК 3.3.</b>
OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.
OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.
OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.
OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.

<b>OK 05.</b>	<b>OK 06.</b>	<b>OK 07.</b>	<b>OK 09.</b>	<b>OK 10.</b>	<b>ПК 4.1.</b>	<b>ПК 4.2.</b>	<b>ПК 4.3.</b>
OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.
OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.
OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.
OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.

<b>OK 05.</b>	<b>OK 06.</b>	<b>OK 07.</b>	<b>OK 09.</b>	<b>OK 10.</b>	<b>ПК 5.1.</b>	<b>ПК 5.2.</b>	<b>ПК 5.3.</b>
OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.
OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.
OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.
OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.

<b>OK 05.</b>	<b>OK 06.</b>	<b>OK 07.</b>	<b>OK 09.</b>	<b>OK 10.</b>	<b>ПК 6.1.</b>	<b>ПК 6.2.</b>	<b>ПК 6.3.</b>
OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.
OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.
OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.
OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.
<b>OK 05.</b>	<b>OK 06.</b>	<b>OK 07.</b>	<b>OK 09.</b>	<b>OK 10.</b>	<b>ПК 1.1.</b>	<b>ПК 1.2.</b>	<b>ПК 1.3.</b>
<b>ПК 2.4.</b>	<b>ПК 2.5.</b>	<b>ПК 2.6.</b>	<b>ПК 2.7.</b>	<b>ПК 2.8.</b>	<b>ПК 3.1.</b>	<b>ПК 3.2.</b>	<b>ПК 3.3.</b>
<b>ПК 4.2.</b>	<b>ПК 4.3.</b>	<b>ПК 4.4.</b>	<b>ПК 4.5.</b>	<b>ПК 5.1.</b>	<b>ПК 5.2.</b>	<b>ПК 5.3.</b>	<b>ПК 5.4.</b>
<b>ПК 6.4.</b>							
OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
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 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.
ПК 6.4.							

Наименование
<b>Кабинеты:</b>
социально-экономических дисциплин;
микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
товароведения продовольственных товаров;
технологии кулинарного и кондитерского производства;
иностранного языка;
безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
технического оснащения и организации рабочего места.
<b>Лаборатории:</b>
учебная кухня (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков, кондитерских изделий).
<b>Залы:</b>
спортивный зал;
актовый зал;
библиотека, читальный зал с выходом в интернет.

<b>Пояснения</b>
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 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 деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован в Минюсте России 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200);
3. Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован в Минюсте России 16 ноября 2013 г., регистрационный № 30306);
4. Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрирован в Минюсте России 14 июня 2013 г., регистрационный № 28785);
5. Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 N 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального 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 в Минюсте России 22 декабря 2016 г. №44898);
7. Профессиональный стандарт 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социального назначения от 08.09.2015 г. № 610н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г. № 29190/15-03-001/2015-00003);
8. Профессиональный стандарт 33.010 Кондитер (утвержден приказом Министерства труда и социального назначения от 07.09.2015 г. № 597н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г. № 29190/15-03-001/2015-00003);
9. Профессиональный стандарт 33.014 Пекарь (утвержден приказом Министерства труда и социального назначения от 01.12.2015 г. № 914н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г. № 29190/15-03-001/2015-00003);
10. Письмо Министерства образования и науки Пермского края от 18.02.2019г. № СЭД-26-01-40-6/19-00003/00003;
11. Письмо Министерства образования и науки Пермского края от 30.04.2019г. № СЭД-26-01-40-2/19-00003/00003 «О мерах по освещающих вопросы правил безопасности при использовании газа в быту».
12. Образовательная программа может реализовываться с использованием сетевой формы, при этом возможно применение дистанционных образовательных технологий. Обучающимся также предоставляется возможность индивидуального учебного плана, в том числе ускоренное обучение, в пределах осваиваемой образовательной программы, установленной 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 (утвержден приказом Минобрнауки России от 30.12.2018);
2.2. Примерная основная образовательная программа среднего общего образования (одобрена решением Комиссии по объединению 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 24.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в организациях. Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в организациях. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы») (Зарегистрировано в Минюсте России 15 января 2011 г. № 22600/11-03-001/2011-00003);
2.4. Письмо Минобрнауки России от 22.04.2015 №06-443 «О направлении Методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего общего образования»;
2.5. Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 22.04.2015 №06-443 «О направлении Методических рекомендаций по реализации федеральных 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 реализации федеральных стандартов среднего профессионального образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и программ 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 календарем по шестидневной учебной неделе.

3.2. Общий объем образовательной программы на базе основного общего образования составляет структуру: - общеобразовательный цикл; - общепрофессиональный цикл; - профессиональный цикл завершающаяся присвоением квалификации квалифицированного рабочего, служащего.
3.3. В общеобразовательном, общепрофессиональном и профессиональном циклах (далее - учебные циклы) выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий: лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле) и с Аудиторными занятиями называются работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем.
3.4. Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительность занятий не превышает 36 академических часов в неделю (Объем образовательной программы в ак
<b>4. Организация профессиональной подготовки:</b>
4.1. На проведение учебных занятий и практик при освоении учебных циклов образовательной программы обязательной части профессиональной образовательной программы, что составляет 80 процентов программы.
4.2. В профессиональный цикл образовательной программы входят следующие виды практик: учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональные модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями по профессиональным модулям.
4.3. Практика запланирована из расчета 36 академических часов в неделю. Часть профессионального цикла образовательной программы выделена на проведение практик, определена в объеме 1512 часов (42 недель), что составляет 80 процентов образовательной программы. Учебная практика (16 недель) направлена реализуется в рамках профессиональной деятельности. Практика по профилю специальности (26 недель) реализуется также по каждому из видов профессиональной деятельности и является завершающим этапом освоения профессиональной деятельности.
4.4. Вариативная часть профессиональной подготовки составляет 576 часов (20%) из которой по изучению дисциплины "Физическая культура" (общий объем в общепрофессиональном цикле составляет 40 часов в профессиональной деятельности) (общий объем в общепрофессиональном цикле составляет 40 часов в образовательной программой).
4.5. За счет часов вариативной части введены дополнительно дисциплины "Основы предпринимательства", "Информационные технологии в профессиональной деятельности/Адаптивные информационно-коммуникационные технологии", "Технология карвинга" (36 часов) и профессиональный модуль "Кухни народов мира" (424 часа), которые формируют профессиональные компетенции согласно ФГОС СПО, но углубляют профессиональную подготовку обучающихся, конкурентоспособности будущих выпускников на рынке труда в условиях формирования многонационального развития большого количества сетей национальных кухонь, приготовление, способствуя повышению конкурентоспособности выпускников на рынке труда в условиях формирования многонациональных городских конгломератов национальных кухонь в процессе освоения нового вида профессиональной деятельности (приготовление национальных блюд).
4.6. Общий объем дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" составляет 36 часов, из них на обучающихся (мужчин и женщин) - 70 процентов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину. Образовательная программа для девушек предусмотрено использование 70 процентов от общего объема времени дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний.
4.7. Учебный план предусматривает включение адаптационных дисциплин, обеспечивающих коррекцию адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, а именно: о "Физическая культура" (с учетом состояния здоровья обучающегося) и "Информационные технологии в профессиональной деятельности" - "Адаптивные информационно-коммуникационные технологии".
4.8. Каникулы запланированы в объеме 35 недель на весь срок обучения, в том числе 2 недели на обязательные 2 недели каникул в зимний период.
<b>5. Реализация общеобразовательного цикла:</b>
5.1. Общеобразовательный цикл (общий объем 2772 часа) сформирован на основе требований федерального государственного стандарта среднего общего образования с учетом получаемой профессии среднего профессионального образования - естественнонаучный.
5.2. Общеобразовательный цикл содержит 12 учебных предметов, из которых 8 являются базовыми: "Иностранный язык", "Математика", "История", "Физическая культура", "Основы безопасности жизнедеятельности", "Изучение правил безопасности при использовании газа в быту", "Астрономия", в рамках часов базового цикла выполняется индивидуальный проект, не являющийся самостоятельной дисциплиной, в течение 1 года подготовки по базовым дисциплинам общеобразовательного цикла - 1663 часа (60% объема общеобразовательного цикла).

5.3. В качестве профильных дисциплин, изучаемых на углубленном уровне, в состав учебного плана "Химия" (180 часов), "Биология" (108 часов), в качестве дополнительных дисциплин - "Основы предпринимательства" (интегрированный курс) в объеме 407 часов, состоящий из 7 модулей, способствующих формированию профессиональных компетенций согласно ФГОС СПО.	
5.4. Так, с целью формирования основ экологической компетенции введен модуль "Экологические основы профессиональной деятельности". С целью изучения основ экономики, оценки рисков при использовании финансовых инструментов - модули "Основы финансовой грамотности" (54 часа) и "Основы парламентаризма, основы законодательства" (54 учебных часов, отведенных на профильные и дополнительные дисциплины составляет 1109 часов	
5.5. В рамках обозначенного объема образовательной программы за счет часов общеобразовательных комплексных учебных предметов, дисциплин и модулей, направленных на формирование как личностных, так и профессиональных результатов, предусмотренных федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования, предусмотренных разделом III ФГОС СПО.	
5.6. Изучение дисциплин предметной области "Родной язык и родная литература" не предусмотрено образовательного процесса.	
<b>6. Порядок аттестации обучающихся:</b>	
6.1. В учебные циклы включается промежуточная аттестация обучающихся, которая проводится в форме экзамена и осуществляется в рамках освоения вышеуказанных циклов в соответствии с разработанными в ГБОУ СПО «ТТТИТ»	
6.2. Порядок и периодичность промежуточной аттестации обучающихся определяются "Положением о промежуточной аттестации обучающихся в ГБПОУ «ТТТИТ»", на промежуточную аттестацию по освоению 108 часов (3 недели), включая аттестацию по дополнительной дисциплине "Основы профессионального образования" (курс)". По профессиональной подготовке время на проведение промежуточной аттестации отводится 108 часов.	
6.3. Формы промежуточной аттестации: зачет, дифференцированный зачет, экзамен, экзамен (квалификационный экзамен) промежуточной аттестации также используются комплексные экзамены и комплексные дифференцированные экзамены.	
6.4. Количество экзаменов в процессе промежуточной аттестации обучающихся не превышает 8 экзаменов - 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 демонстрационного экзамена.	
<b>Согласовано</b>	
Председатель ЦМК гуманитарных дисциплин	
Председатель ЦМК дисциплин естественнонаучного цикла	
Председатель ЦМК физической культуры и безопасности жизнедеятельности	
Методический совет ГБПОУ "ТТТИТ"	