

Департамент внутренней и кадровой политики Белгородской области

Согласовано

Директор ООО "Вега"

Кузнецова Мария Александровна

28.06.2019



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение "Дмитриевский сельскохозяйственный техникум"

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

Нормативный срок освоения ОПОП

3г 10м

год начала подготовки по УП

2019

профиль получаемого профессионального образования

естественнонаучный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016

№ 1569

Виды деятельности

Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
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

№	№	№	№	694		694		19	19	19		19		13	18		4	4	4	4	4	4																							
				час	694	час	694			час	694	час	694		час	694							час	694	час	694	час	694																	
				Учебная практика	час	694																																							
				Концентрированная	час	694																																							
				Распределенная	час																																								
				Производственная практика	час	756			21																																				
				Концентрированная	час	756			21																																				
				Распределенная	час																																								
				Государственная итоговая аттестация	час	72			2																																				
				Защита выпускной квалификационной работы	час																																								
				Демонстрационный экзамен	час	72			2																																				
				КОМПЕТЕНЦИИ по О																																									
				КОМПЕТЕНЦИИ по ПП																																									
				КОМПЕТЕНЦИИ по ПТ																																									
				19	33	1	5904	319	105	5348	2185	1651	132	12	612	15	574	395	179	4	864	38	6	802	415	243	18	612	13	19	555	292	191	13	12	864	37	18	797	263	282	12	612	55	20
				ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ																																									
				Экзамены (без учета физ. культуры)																																									
				Зачеты (без учета физ. культуры)																																									
				Диффир. зачеты (без учета физ. культуры)																																									
				Курсовые проекты (без учета физ. культуры)																																									
				Курсовые работы (без учета физ. культуры)																																									

233	51	74			107		94	22	13															767	170
125	51	74			28		22	22	6																

36	HEAD	1			УРС				HEAD						УРС				HEAD					1	144	36
72	HEAD	2			УРС		72	HEAD	2						УРС				HEAD				1	252		
					7				7														1	7		

					661	48	6	588	192	216		19														481	180
					84	12		66	48	18		6												1	60	24	
					390	36	6	342	144	158		6												1	270	120	

	HEAD				УРС		72	HEAD	2						УРС				HEAD					1	36	36
	HEAD				УРС		108	HEAD	3						УРС				HEAD				1	108		
					7				7														1	7		

					42	12		30	24	6					310	14	3	274	84	46		19				292	60
					42	12		30	24	6					42			36	24	12		6			1	64	20
															117	14	3	94	60	34		6			1	77	40

	HEAD				УРС					72	HEAD	2			УРС				HEAD					1	72	
	HEAD				УРС					72	HEAD	2			УРС				HEAD				1	72		
										7														7		

										204	24				6	716	43	6	684	60	162		13			700	220
										82	12				6									1	44	38	
										86	12				74	56	18							1	253	110	

	HEAD				УРС					36	HEAD	1			УРС				HEAD				1	144	72
	HEAD				УРС										УРС				HEAD				1	252	
																							1	7	

108	HEAD		3		УРС		252	HEAD		7					УРС				HEAD			5		432	HEAD		12
-----	------	--	---	--	-----	--	-----	------	--	---	--	--	--	--	-----	--	--	--	------	--	--	---	--	-----	------	--	----

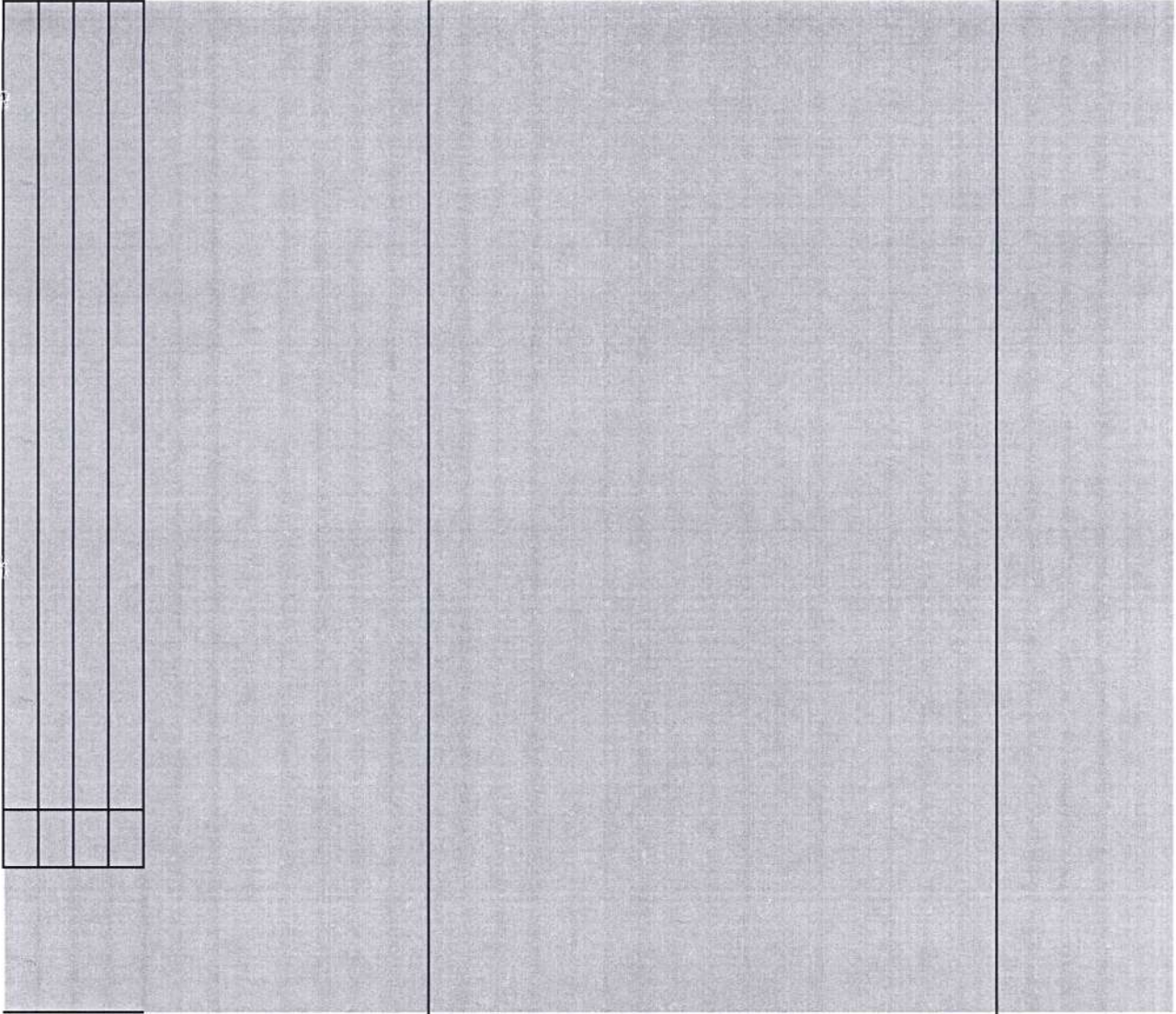
№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК
1				
2				

	3	4

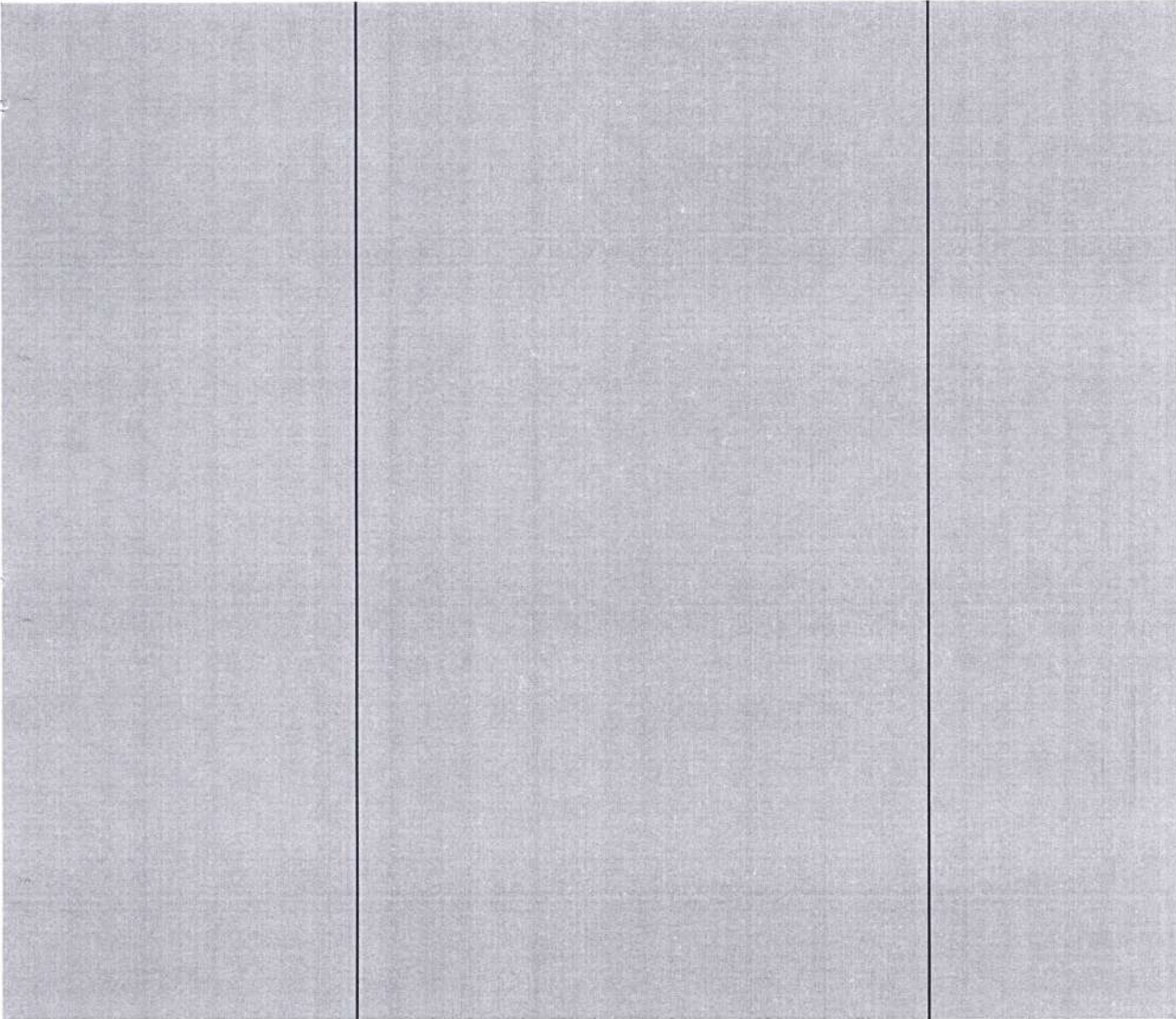
7	8	

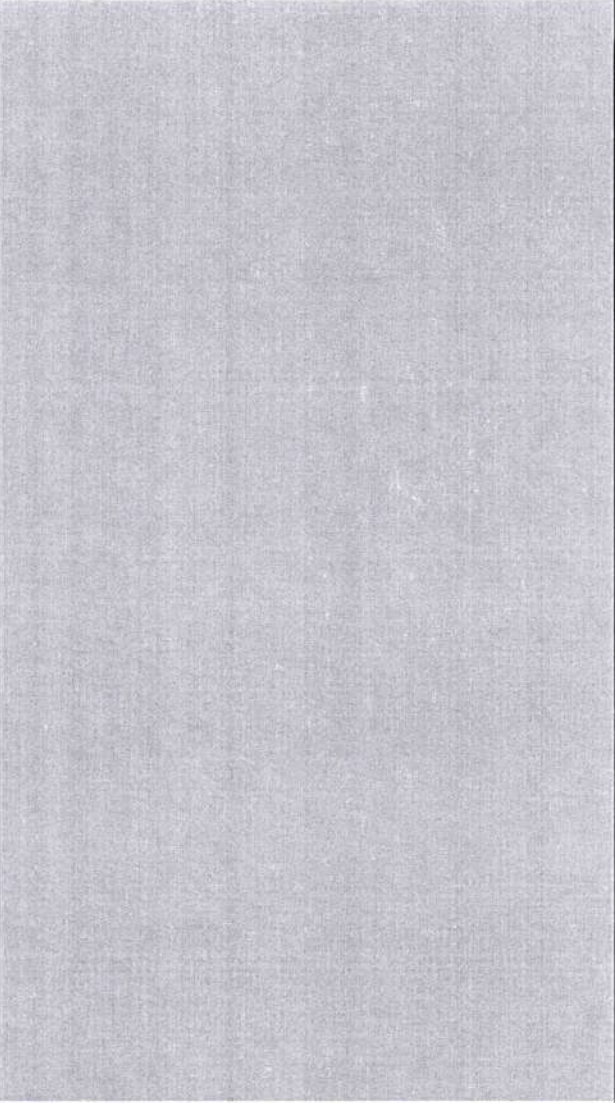
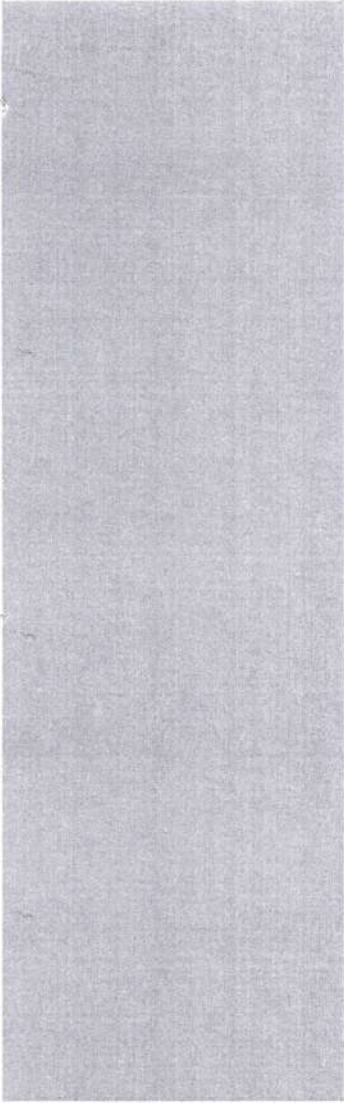
[Large shaded grid area]		
[Shaded area]		[Shaded area]
[Blank area]		[Blank area]
9	10	

13



14





Индекс	Содержание
ОК.01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекста
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностраный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Физическая культура
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.	Учебная практика
ПП.01.	Производственная практика
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.	Учебная практика
ПП.02.	Производственная практика
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика
	Защита выпускной квалификационной работы
ОК.02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места

ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	
ОП.05	Основы калькуляции и учета	
ОП.06	Охрана труда	
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	
ОП.09	Физическая культура	
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	
УП.01.	Учебная практика	
ПП.01.	Производственная практика	
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	
УП.02.	Учебная практика	
ПП.02.	Производственная практика	
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	
УП.03	Учебная практика	
ПП.03	Производственная практика	
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	
УП.04	Учебная практика	
ПП.04	Производственная практика	
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	
УП.05	Учебная практика	
ПП.05	Производственная практика	
	Защита выпускной квалификационной работы	
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	
ОП.05	Основы калькуляции и учета	
ОП.06	Охрана труда	
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	
ОП.09	Физическая культура	

МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.	Учебная практика
ПП.01.	Производственная практика
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.	Учебная практика
ПП.02.	Производственная практика
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика
	Защита выпускной квалификационной работы
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Физическая культура
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.	Учебная практика
ПП.01.	Производственная практика
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

УП.02.	Учебная практика	
ПП.02.	Производственная практика	
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	
УП.03	Учебная практика	
ПП.03	Производственная практика	
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	
УП.04	Учебная практика	
ПП.04	Производственная практика	
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	
УП.05	Учебная практика	
ПП.05	Производственная практика	
	Защита выпускной квалификационной работы	
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	
ОП.05	Основы калкуляции и учета	
ОП.06	Охрана труда	
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	
ОП.09	Физическая культура	
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	
УП.01.	Учебная практика	
ПП.01.	Производственная практика	
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	
УП.02.	Учебная практика	
ПП.02.	Производственная практика	
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	
УП.03	Учебная практика	
ПП.03	Производственная практика	

МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика
	Защита выпускной квалификационной работы
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностраный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Физическая культура
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.	Учебная практика
ПП.01.	Производственная практика
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.	Учебная практика
ПП.02.	Производственная практика
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика
	Защита выпускной квалификационной работы
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калкуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностраный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Физическая культура
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.	Учебная практика
ПП.01.	Производственная практика
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.	Учебная практика
ПП.02.	Производственная практика
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика
	Защита выпускной квалификационной работы

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

ОП.05	Основы калькуляции и учета	
ОП.06	Охрана труда	
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	
ОП.09	Физическая культура	
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	
УП.01.	Учебная практика	
ПП.01.	Производственная практика	
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	
УП.02.	Учебная практика	
ПП.02.	Производственная практика	
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	
УП.03	Учебная практика	
ПП.03	Производственная практика	
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	
УП.04	Учебная практика	
ПП.04	Производственная практика	
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	
УП.05	Учебная практика	
ПП.05	Производственная практика	
	Защита выпускной квалификационной работы	
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	
ОП.05	Основы калькуляции и учета	
ОП.06	Охрана труда	
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	
ОП.09	Физическая культура	
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	

МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.	Учебная практика
ПП.01.	Производственная практика
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.	Учебная практика
ПП.02.	Производственная практика
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика
	Защита выпускной квалификационной работы
ОК.11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
УД.15	Основы предпринимательства
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК.1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Физическая культура

МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.	Учебная практика
ПП.01.	Производственная практика
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК.1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностраный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Физическая культура
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.	Учебная практика
ПП.01.	Производственная практика
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК.1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностраный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Физическая культура
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.	Учебная практика
ПП.01.	Производственная практика
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК.1.4.	Подготовить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Физическая культура
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.	Учебная практика
ПП.01.	Производственная практика
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК.2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Физическая культура
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.	Учебная практика
ПП.02.	Производственная практика
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК.2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности

ОП.09	Физическая культура	
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	
УП.02.	Учебная практика	
ПП.02.	Производственная практика	
	Защита выпускной квалификационной работы	
ПК.2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	
ОП.05	Основы калькуляции и учета	
ОП.06	Охрана труда	
ОП.07	Иностраный язык в профессиональной деятельности	
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	
ОП.09	Физическая культура	
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	
УП.02.	Учебная практика	
ПП.02.	Производственная практика	
	Защита выпускной квалификационной работы	
ПК.2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	
ОП.05	Основы калькуляции и учета	
ОП.06	Охрана труда	
ОП.07	Иностраный язык в профессиональной деятельности	
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	
ОП.09	Физическая культура	
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	
УП.02.	Учебная практика	
ПП.02.	Производственная практика	
	Защита выпускной квалификационной работы	
ПК.2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	

ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Физическая культура
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.	Учебная практика
ПП.02.	Производственная практика
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК.2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Физическая культура
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.	Учебная практика
ПП.02.	Производственная практика
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК.2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности

ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	
ОП.09	Физическая культура	
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	
УП.02.	Учебная практика	
ПП.02.	Производственная практика	
	Защита выпускной квалификационной работы	
ПК.2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	
ОП.05	Основы калькуляции и учета	
ОП.06	Охрана труда	
ОП.07	Иностраный язык в профессиональной деятельности	
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	
ОП.09	Физическая культура	
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	
УП.02.	Учебная практика	
ПП.02.	Производственная практика	
	Защита выпускной квалификационной работы	
ПК.3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	
ОП.05	Основы калькуляции и учета	
ОП.06	Охрана труда	
ОП.07	Иностраный язык в профессиональной деятельности	
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	
ОП.09	Физическая культура	
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	
УП.03	Учебная практика	
ПП.03	Производственная практика	
	Защита выпускной квалификационной работы	

ПК.3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностраный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Физическая культура
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК.3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностраный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Физическая культура
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК.3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бургеров, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда

ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	
ОП.09	Физическая культура	
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	
УП.03	Учебная практика	
ПП.03	Производственная практика	
	Защита выпускной квалификационной работы	
ПК.3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	
ОП.05	Основы калькуляции и учета	
ОП.06	Охрана труда	
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	
ОП.09	Физическая культура	
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	
УП.03	Учебная практика	
ПП.03	Производственная практика	
	Защита выпускной квалификационной работы	
ПК.3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	
ОП.05	Основы калькуляции и учета	
ОП.06	Охрана труда	
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	
ОП.09	Физическая культура	
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	
УП.03	Учебная практика	
ПП.03	Производственная практика	

	Защита выпускной квалификационной работы	
ПК.4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	
ОП.05	Основы калькуляции и учета	
ОП.06	Охрана труда	
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	
ОП.09	Физическая культура	
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	
УП.04	Учебная практика	
ПП.04	Производственная практика	
	Защита выпускной квалификационной работы	
ПК.4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	
ОП.05	Основы калькуляции и учета	
ОП.06	Охрана труда	
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	
ОП.09	Физическая культура	
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	
УП.04	Учебная практика	
ПП.04	Производственная практика	
	Защита выпускной квалификационной работы	
ПК.4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	
ОП.05	Основы калькуляции и учета	

ОП.06	Охрана труда	
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	
ОП.09	Физическая культура	
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	
УП.04	Учебная практика	
ПП.04	Производственная практика	
ПК-4.4.		
	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	
ОП.05	Основы калькуляции и учета	
ОП.06	Охрана труда	
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	
ОП.09	Физическая культура	
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	
УП.04	Учебная практика	
ПП.04	Производственная практика	
	Защита выпускной квалификационной работы	
ПК-4.5.		
	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	
ОП.05	Основы калькуляции и учета	
ОП.06	Охрана труда	
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	
ОП.09	Физическая культура	
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	
УП.04	Учебная практика	
ПП.04	Производственная практика	

	Защита выпускной квалификационной работы	
ПК.5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	
ОП.05	Основы калькуляции и учета	
ОП.06	Охрана труда	
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	
ОП.09	Физическая культура	
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	
УП.05	Учебная практика	
ПП.05	Производственная практика	
	Защита выпускной квалификационной работы	
ПК.5.2.	Осуществлять изготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	
ОП.05	Основы калькуляции и учета	
ОП.06	Охрана труда	
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	
ОП.09	Физическая культура	
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	
УП.05	Учебная практика	
ПП.05	Производственная практика	
	Защита выпускной квалификационной работы	
ПК.5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	

ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	
ОП.05	Основы калкуляции и учета	
ОП.06	Охрана труда	
ОП.07	Иностраный язык в профессиональной деятельности	
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	
ОП.09	Физическая культура	
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	
УП.05	Учебная практика	
ПП.05	Производственная практика	
	Защита выпускной квалификационной работы	
ПК.5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	
ОП.05	Основы калкуляции и учета	
ОП.06	Охрана труда	
ОП.07	Иностраный язык в профессиональной деятельности	
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	
ОП.09	Физическая культура	
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	
УП.05	Учебная практика	
ПП.05	Производственная практика	
	Защита выпускной квалификационной работы	
ПК.5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	
ОП.05	Основы калкуляции и учета	
ОП.06	Охрана труда	

ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Физическая культура
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика

№	Наименование
	Кабинеты:
1	Русского языка и литературы
2	Иностранного языка
3	Математики
4	Истории
5	Информатики
6	Физики
7	Химии
8	Общественных дисциплин
9	Биологии
10	Социально-экономических дисциплин
11	Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
12	Товароведения продовольственных товаров
13	Технологии кулинарного и кондитерского производства
14	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
15	Технического оснащения и организации рабочего места
	Лаборатории
1	Учебной кухни ресторана
2	Учебного кондитерского цеха
	Спортивный комплекс:
1	Спортивный зал;
2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
3	Стрелковый тир.
	Залы:
1	Библиотека, читальный зал с выходом в Интернет
2	Актный зал.

Пояснения	
1.1. Нормативная база реализации ППКРС ОУ	Настоящий учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего профессионального образования ОГ АПОУ «Дмитриевский сельскохозяйственный техникум» разработан на основе нормативно-правовой базы:
1. Приказа Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1569 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер" (Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016 № 44898).	
2. Федерального закона № 273-ФЗ от 29 декабря 2012 года «Об образовании в Российской Федерации».	
3. Примерной основной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих профессии 43.01.09 Повар, кондитер, протокол №1 от 28.03.2017 г. профессиональных модулей и учебных дисциплин:	
ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента ПМ 05. Приготовление, оформление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	
4. Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 года № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования».	
5. Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования».	
6. Приказ Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 г. № 291 "Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования".	
7. Письмо Министерства образования и науки РФ от 20 октября 2010 г. № 12 – 696 «О разъяснениях по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования / среднего профессионального образования».	
8. Письмо Министерства образования и науки РФ от 17.03.2015 г № 06-259 «Рекомендации 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».	
9. Устав ОГАПОУ "ДСХТ".	
10. Федеральный закон «О воинской обязанности и военной службе» от 28.03.1998 г. № 53-ФЗ (изменение в редакции закона 53-ФЗ от 29.05.2019).	
11. Постановление Правительства Белгородской области от 18 марта 2013 года №85-пп «О порядке организации дуального обучения учащихся и студентов».	
12. Методических рекомендаций по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям.	
13. Приказа Министра обороны и Министерства образования и науки от 24 февраля 2010 г. № 96/134 «Об утверждении Инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начального знания в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах» (Зарегистрировано в Министерстве юстиции РФ 12.04.2010г., регистрационный № 16866).	

14. Письмо Минобрнауки РФ от 20 июня 2017 г. № ТС-194/08 "Об организации изучения учебного предмета "Астрономия".
15. Методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ СПО, утв. Минобрнауки России от 20.04.2015 г. №06-830вн
16. Методические рекомендации ТОП-50 от 01.03.2017 г. №06-174
17. СанПин 2.4.3.1186 – 03 (с изменениями от 28 апреля 2007 г., 23 июля 2008 г.), СанПин 2.4.3.2554 – 09;
1.2. Организация учебного процесса и режим занятий Начало учебных занятий - 1 сентября и окончание в соответствии с графиком учебного процесса. Продолжительность каникул - 11 недель в том числе в зимний период 2 недели. • Продолжительность учебной недели - шестидневная. • Продолжительность занятий - 45 минут. • Текущий контроль знаний осуществляется в процессе проведения практических и лабораторных занятий, консультаций, лекций, самостоятельной работы обучающихся, контрольной работы, устного опроса и других форм контроля знаний. • Виды практик - учебная и производственная практики. Организация консультаций - групповые, предусмотренны только по междисциплинарным курсам. Консультации проводятся непосредственно перед экзаменами. Общий объем образовательной программы - 5904 часа.
Особенности распределения учебной нагрузки в рамках дуального обучения: в целях совершенствования навыков профессиональной деятельности обучающихся, все лабораторные и практические занятия междисциплинарных курсов (МДК) в, учебные и производственные практики проводятся на предприятиях якорного работодателя и предприятиях-партнёрах. часы общепрофессиональных дисциплин и профессионального цикла распределены следующим образом: 300 часов проводятся в образовательном учреждении, в т.ч.: 221 час отводится на изучение общепрофессиональных дисциплин, 79 часов – на проведение теоретических занятий профессиональных модулей; 2413 часов профессионального и общепрофессионального циклов распределены следующим образом: 1836 часа проводятся на производстве, в т.ч.: 610 ч – лабораторные и практические занятия. 51% часов, отведённых на изучение профессионального цикла, изучается на предприятиях якорного работодателя и предприятиях-партнёрах.
1.3 Общеобразовательный цикл Корректировка учебного рабочего плана проведена на основании рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ СПО на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования. Одобрено «Научно-методическим советом центра профессионального образования и системы квалификации ФГАУ «ФИРО» протокол №3 от 25 мая 2017г. фиксируются две учебные дисциплины «Русский язык», «Литература» в учебном плане. Также в учебный план введена учебная дисциплина «Астрономия» в количестве 36 часов.

<p>Федеральный государственный образовательный стандарт (далее - ФГОС) среднего общего образования реализуется с учётом естественнонаучного профиля получаемого профессионального образования (часть 3 статьи 68 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации"), в соответствии с рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учётом требований федеральных государственных стандартов и получаемой профессии или специальности образованного с учётом требований федеральной Федерации от 17.03.2015 г. № 06-259).</p> <p>Профессионального образования (письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.03.2015 г. № 06-259). Общеобразовательная подготовка реализуется на 1 и 2 курсе. Дисциплины общеобразовательного цикла делятся на базовые и профильные. Профильными дисциплинами естественнонаучного профиля являются информатика, химия, биология. По русскому языку, математике, химии проводятся экзамены. По русскому языку и математике в письменной форме, по химии в устной. Предлагаемые учебные дисциплины на основании письма Департамента внутренней и кадровой политики области от 03.07.2014 г. №3-114/556 «О включении в курс обучения» введены дисциплины УД.01 «Православная культура» - 52 часа, УД.02 «Культура речи» - 56 часов. Также введена дисциплина УД.08 «Астрономия» - 36 часов (письмо Минобрнауки РФ от 20 июня 2017 г. № ТС-194/08 " Об организации изучения учебного предмета "Астрономия"). На 1 курсе студенты самостоятельно под руководством преподавателя выполняется индивидуальный проект по выбранной теме по дисциплине Информатика. Текущий контроль по дисциплинам общеобразовательного цикла проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии. Текущий контроль знаний осуществляется в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, контрольных работ, устного опроса и определяется оценками «5» - отлично, «4» - хорошо, «3» - удовлетворительно, «2» - неудовлетворительно. Занятия по дисциплине «Иностранный язык» проводятся в подгруппах, если наполняемость каждой составляет не менее 8 человек. Практические работы по Информатике проводятся в подгруппах, если наполняемость каждой составляет не менее 8 человек.</p>
1.4. Формирование вариативной части ППКРС
По согласованию с работодателем 737 часов (20,07 % от объема образовательной программы) вариативной части отданы на увеличение часов междисциплинарных курсов :
ОП. 10. Психология личности и профессиональное самоопределение (за счет вариативной части добавлена адаптированная учебная дисциплина на 36 часов).
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок - 99 часов;
МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок - 106 часа;
МДК 04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков - 141 час;
МДК 05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента - 86 часов;
МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента - 268 часов.
Основанием для распределения вариативной части ППКРС являются:
- необходимость расширения базовых знаний обучающихся для освоения профессиональных модулей;
- углубление освоения профессиональных модулей и общих компетенций;
- обеспечения конкурентоспособности на рынке труда.
1.4. Порядок аттестации обучающихся
Качество образовательной программы определяется в рамках системы внутренней оценки, а также внешней оценки (добровольно). Виды контроля: текущий, промежуточная и государственная итоговая аттестация.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППКРС (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоение компетенции.	
Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются и утверждаются образовательной организацией самостоятельно, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации - разрабатываются и утверждаются образовательной организацией после предварительного положительного заключения работодателей.	
Для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам (междисциплинарным курсам) кроме преподавателей дисциплины (междисциплинарного курса) в качестве внешних экспертов привлекается преподаватель.	
При освоении программ профессиональных модулей в последнем семестре изучения формой итоговой аттестации по модулю (промежуточной аттестации по ОПОП) является экзамен (квалификационный), который представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей; по его итогам возможно присвоение выпускнику определенной квалификации. Экзамен (квалификационный) проверяет готовность обучающегося к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и сформированность у него компетенций, определенных в разделе «Требования к результатам освоения образовательной программы» ФГОС СПО. Итогом проверки является оценка : «5» - отлично, «4» - хорошо, «3» - удовлетворительно, «2» - неудовлетворительно.	
Условием допуска к экзамену (квалификационному) является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля: теоретической части модулей (МДК) и практик.	
По дисциплинам, для которых не указана форма промежуточной аттестации итоговая оценка ставится по текущим и вносится в зачетную книжку студента.	
Формы проведения консультаций: консультации проводятся групповые и входят в общую аудиторную нагрузку учебной дисциплины, модуля.	
К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план по ППКРС, если иное не установлено порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования.	
Государственная итоговая аттестация	
Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена. На государственную итоговую аттестацию отводится 2 недели: с 15.06.2023г. по 28.06.2023г. За полгода до начала государственной итоговой аттестации обучающиеся знакомятся с программой итоговой аттестации утвержденной на заседании педагогического совета. Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимися компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть представлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики.	
Согласовано	
Заместитель директора	Е.И.Курилова
Зам.директора	Е.М.Чепурных
Методист	И.Н.Деговоцова
Председатель ПЦК	В.В.Наплёкова
Председатель ПЦК	В.Н.Ротарь

Код	Наименование ЦК
1	преподавателей специальных дисциплин
2	преподавателей общепрофессиональных дисциплин