

Педагогическим советом
Протокол № от 07.06.2023

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, с

Областное государственное втономное профессиональное обрзовательное учреж

наименование образовательного учреждения (организации)

по профессии среднего профессионального образо

43.01.09

код

повар, кондитер

наименование профессии

ОСНОВНОЕ О

Уровень образования, не

квалификация:

повар кондитер

форма обучения

Очная

Срок получения образования по ОП

3г

профиль получаемого профессионального образования

естественно научный естес

при реализации программы среднего с

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016

№ 1569

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

Утверждаю

Директор

Овчинникова Наталья Михайловна

07.06.2022

лужащих

дение "Дмитриевский аграрный колледж"

вания

бщее образование

необходимый для приема на обучение

10м год начала подготовки по УГ 2023

ответственно научный

общего образования

1 Календарный учебный график

Курс	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь			Февраль			Март				Апр						
	1-7	8-14	15-21	22-28	29 сен - 5 окт	6-12	13-19	20-26	27 окт - 2 ноя	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29 дек - 4 янв	5-11	12-18	19-25	26 янв - 1 фев	2-8	9-15	16-22	23 фев - 1 мар	2-8	9-15	16-22	23-29	30 мар - 5 апр	6-12		
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32		
I																		К	К															
II															У	П	А	К	К															
III		У	У	У	П	П												А	К	К														
IV						П	П	П	П	П	П	У	У	У	У	У	К	К						У	У	У	У						П	

Обозначения:

<input type="checkbox"/>	Обучение по циклам	<input type="checkbox"/>	Учебная практика
<input type="checkbox"/>	Промежуточная аттестация	<input type="checkbox"/>	Производственная практика
<input type="checkbox"/>	Каникулы	<input type="checkbox"/>	

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по циклам			Промежуточная аттестация			Учебная практика (Производственное обучение)	
	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем
	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.
I	40	17	23	1		1		
II	29	14	15	2	1	1	4	1
III	25	11	14	2	1	1	6	3
IV	14	6	8	1		1	9	5
Всего	108	48	60	6	2	4	19	9

апрель		Май							Июнь				Июль			Август							
13 - 19	20 - 26	27 апр - 3 май		4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 июн - 5 июл		6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 июл - 2 авг		3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 31	
33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52				
											А	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
		У	У	У	П	П	П	П	П	А	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
	У	П	П	П	П	У	У	П	П	А	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
П	П	П	П	П	П	П	П	А	Г	Г	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*



Г

Государственная итоговая аттестация

*

Неделя отсутствует

Практики				ГИА		Каникулы	Всего	Студентов	Групп
Ка ное	Производственная практика			Прове дение					
	2 сем	Всего	1 сем			2 сем			
нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.			
						11	52	25	1
3	6	1	5			11	52	25	1
3	8	2	6			11	52	25	1
4	15	6	9	2	2	2	43	25	1
10	29	9	20	2		35	199		

	Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации							Учебн		
			Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные работы	Другие	Объём ОП	Самост.(с.р.+и.п.)	Консультации
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	12	14
2		Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)										
3	ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	4	2	9					2160	6	48
4												
5	ОУП	Базовые учебные предметы	4	2	9					2160	6	48
6	ОУД.01	Русский язык	2							138		12
7	ОУД.02	Литература	3							178		12
8	ОУД.03	История			3					172		
9	ОУД.04	Обществознание			5					178		
10	ОУД.05	География			4					156		
11	ОУД.06	Иностранный язык		15	6					196		
12	ОУД.07	Математика			5					278		
13	ОУД.08	Информатика								144		
14	ОУД.09	Физическая культура			4					172	2	
15	ОУД.10	Основы безопасности жизнедеятельности			4					72	4	
16	ОУД.11	Физика			4					144		
17	ОУД.12	Химия	5							156		12
18	ОУД.13	Биология	2							144		12
19	ОУД.14	Индивидуальный проект			2					32		
20	*											
21												
22												
23	*											
24												
25												
26	*											
27												
28												
29	ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	10	4	27					3672	6	48
30												
31	ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	1	4	11					706		12
32	ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены			2					50		
33	ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	3							106		12
34	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места			2					106		
35	ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности			8					48		
36	ОП.05	Основы калькуляции и учета			6					46		
37	ОП.06	Охрана труда			2					36		
38	ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности			8					36		
39	ОП.08	Безопасность жизнедеятельности			8					40		

		12												
294														

1728	нед	48	час				нед				час				нед
684	нед	19	час				нед				час				нед
684	нед	19	час				нед				час				нед
	нед		час				нед				час				нед

1044	нед	29	час				нед				час				нед
1044	нед	29	час				нед				час				нед
	нед		час				нед				час				нед

72	нед	2	час				нед				час				нед
72	нед	2	час				нед				час				нед
	нед		час				нед				час				нед

48										24					
----	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----	--	--	--	--	--

48															
----	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

3888	2428	1460			108		612			612	394	218				864		24	828	546
------	------	------	--	--	-----	--	-----	--	--	-----	-----	-----	--	--	--	-----	--	----	-----	-----

																2
																1
																4

Курс 2																								
тр 2					Семестр 3										Семестр 4									
ед					14 (2) нед										15 (8) нед									
в том числе				Промежуточная аттестация	Индивидуальный проект	Объем ОП	Самост.	Консульт.	С препод.	в том числе				Промежуточная аттестация	Индивидуальный проект	Объем ОП	Самост.	Консульт.	С препод.	в том числе				
Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Лекции, уроки							Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Лекции, уроки							Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Лекции, уроки	Пр. занятия
46	47	48	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76		

					36			36							36			36				
--	--	--	--	--	----	--	--	----	--	--	--	--	--	--	----	--	--	----	--	--	--	--

238			12		362		12	344	220	124			6		268	6		262	144	118		
-----	--	--	----	--	-----	--	----	-----	-----	-----	--	--	---	--	-----	---	--	-----	-----	-----	--	--

238			12		362		12	344	220	124			6		268	6		262	144	118		
-----	--	--	----	--	-----	--	----	-----	-----	-----	--	--	---	--	-----	---	--	-----	-----	-----	--	--

10			6																			
10					56		12	38	36	2			6									
14					40			40	30	10												
14					28			28	20	8					20			20	10	10		
					32			32	32						34			34	34			
48					28			28		28					20			20		20		
32					28			28	18	10					26			26	12	14		
10					28			28	28						24			24	24			
56					34			34		34					40	2		38		38		
					28			28	18	10					44	4		40	30	10		
14					28			28	18	10					24			24	12	12		
					32			32	20	12					36			36	22	14		
30			6																			

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

44					250		12	160	108	52			6		596		12	278	188	90		
----	--	--	--	--	-----	--	----	-----	-----	----	--	--	---	--	-----	--	----	-----	-----	----	--	--

44					58		12	40	26	14			6									
----	--	--	--	--	----	--	----	----	----	----	--	--	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--

12																						
----	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

12					58		12	40	26	14			6									
----	--	--	--	--	----	--	----	----	----	----	--	--	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--

12																						
----	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

8																						
---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

						12				12			12
--	--	--	--	--	--	----	--	--	--	----	--	--	----

час			396	нед		11	час			468	нед		13
час			180	нед		5	час			144	нед		4
час			180	нед		5	час			144	нед		4
час				нед			час				нед		

час			216	нед		6	час			324	нед		9
час			216	нед		6	час			324	нед		9
час				нед			час				нед		

час				нед			час			72	нед	2		
час				нед			час			72	нед	2		72
час				нед			час				нед			

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

612			216	116	100					864		6	288	146	142			30
-----	--	--	-----	-----	-----	--	--	--	--	-----	--	---	-----	-----	-----	--	--	----

4838

1										2									
1																			
3										6									

30
36
32
32
32

738
74
18
56

--

--

--

336
20
208

36

72

--

--

90

18

72

24

24

214

20

194



№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	
1				
2	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	5	[5] [5]
3	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6] [6]

6	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	5	[5]
7				
8				

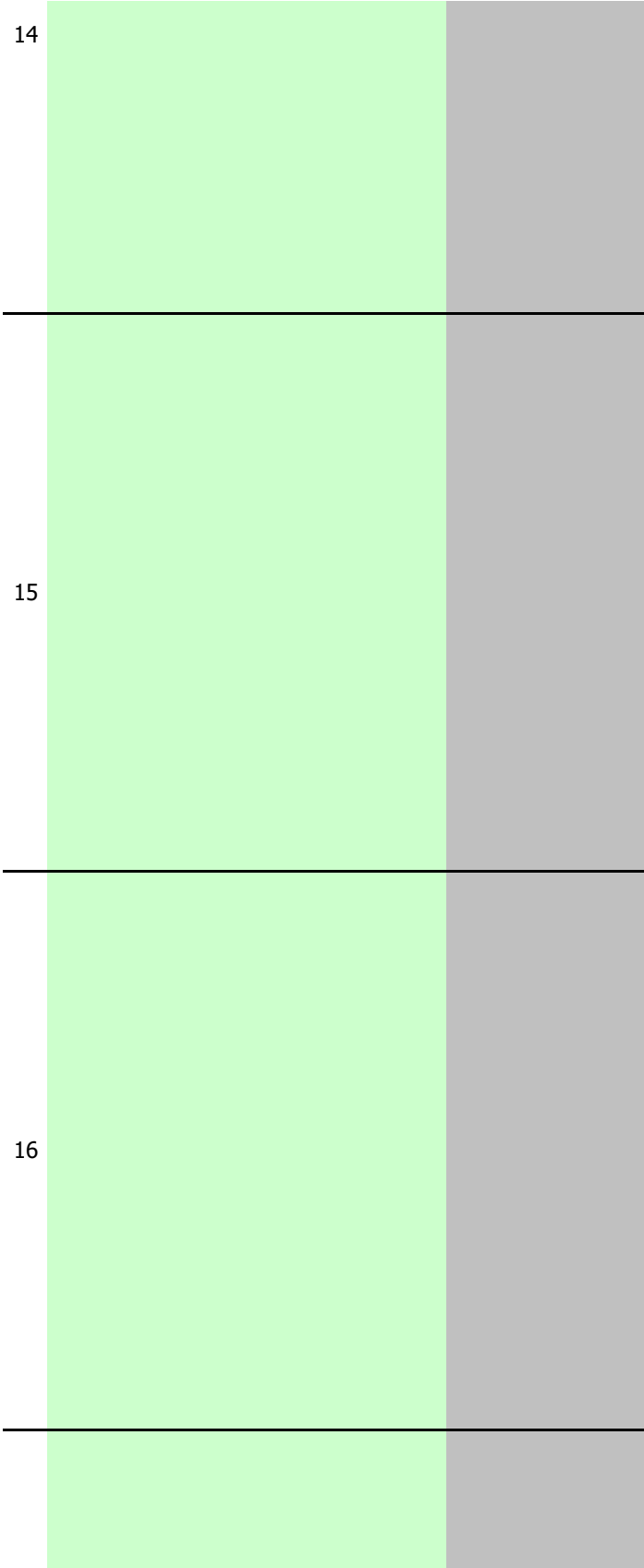
9				
10				
11				

12					
13					

14

15

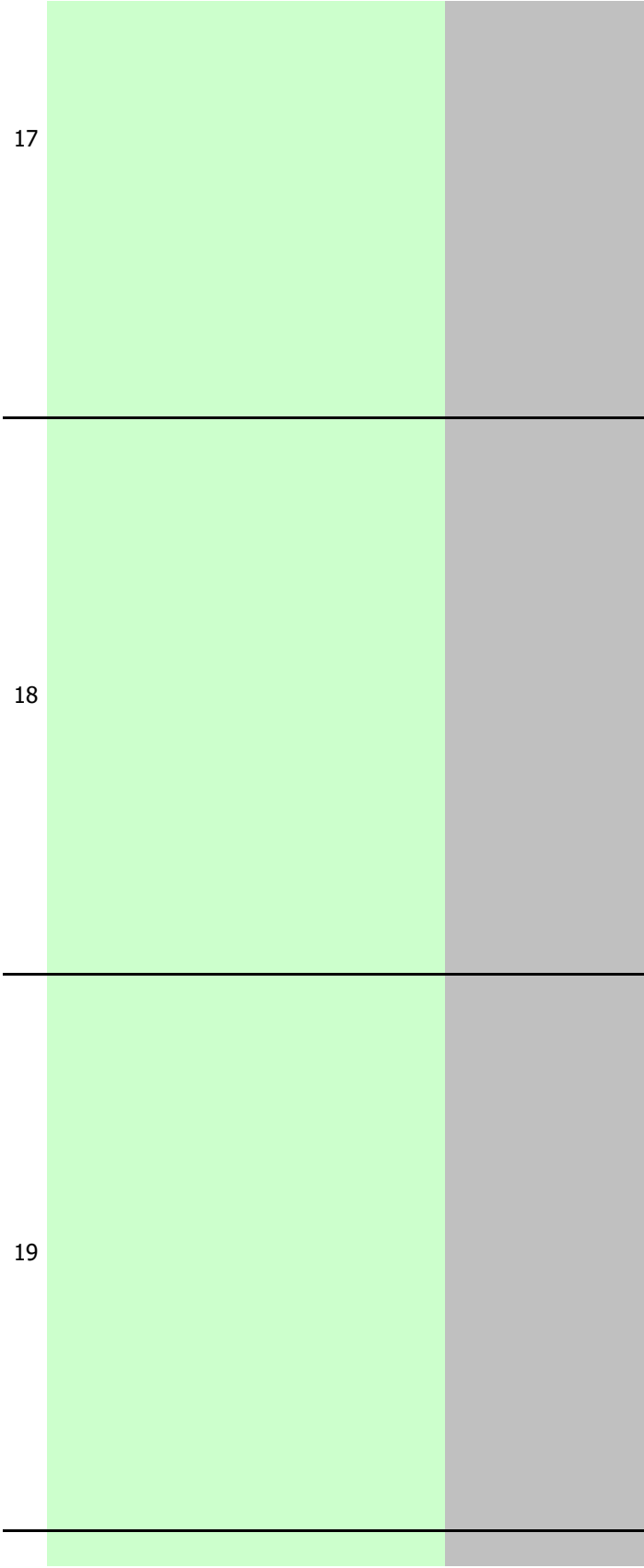
16

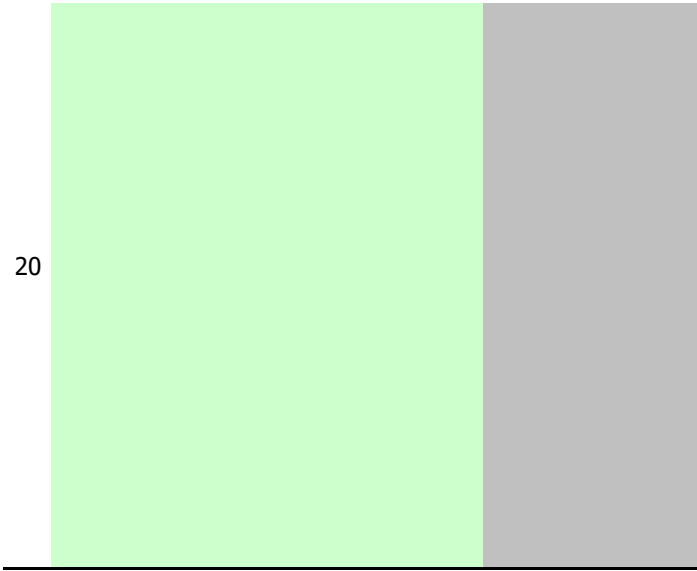


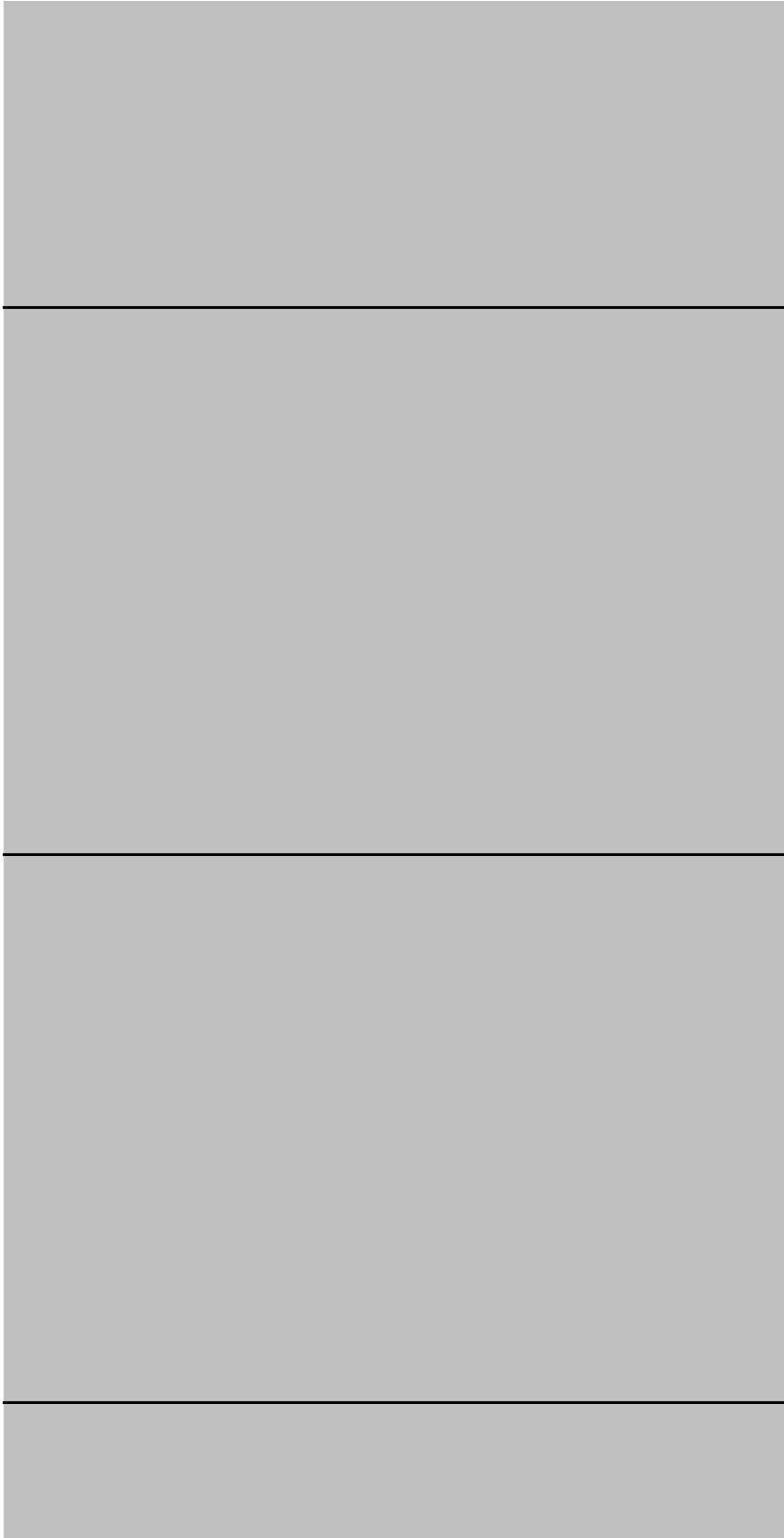
17

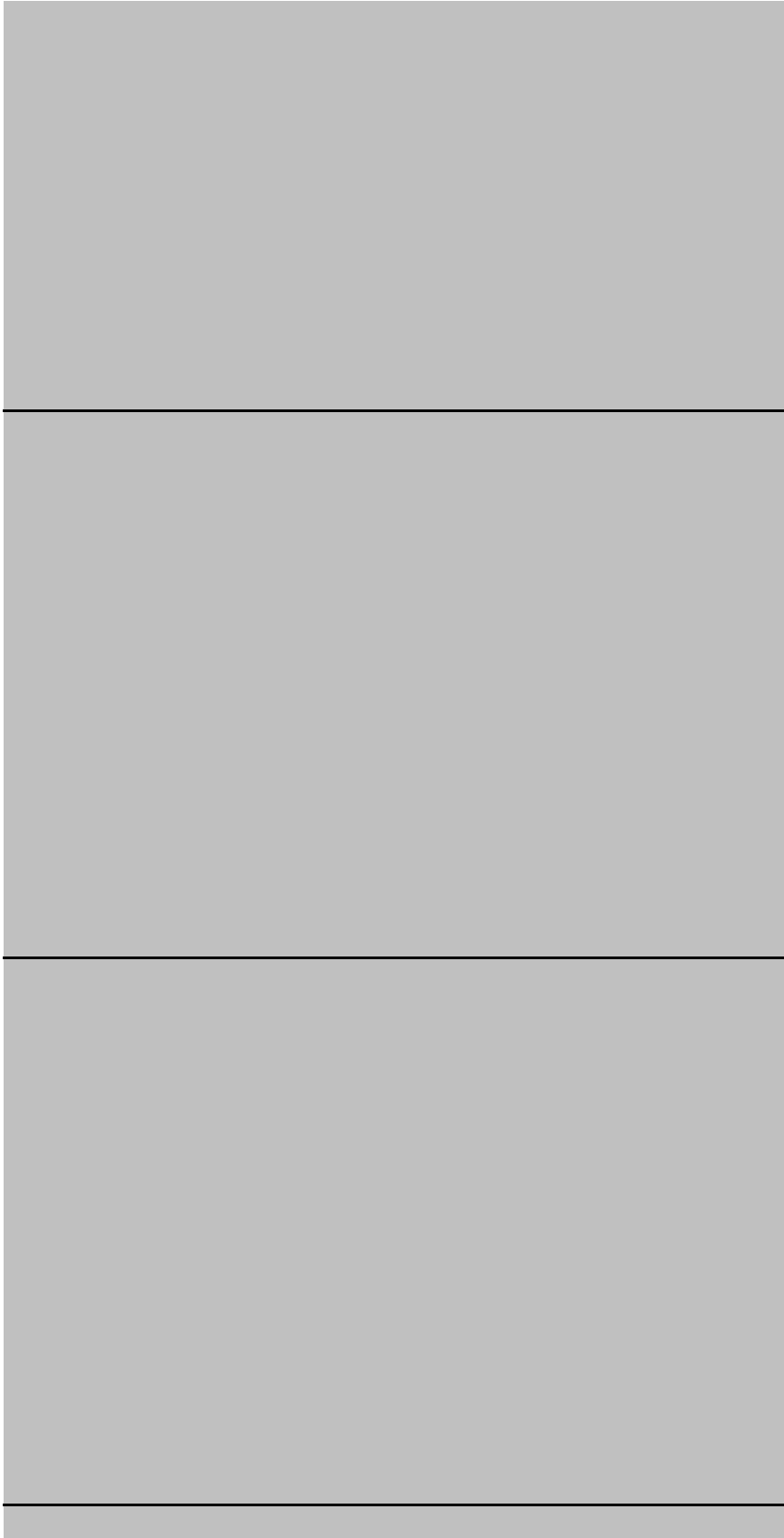
18

19











Индекс
ОК 01

ОП.01
ОП.02
ОП.03
ОП.04
ОП.05
ОП.06
ОП.07
ОП.08
ОП.10
ОП.11
ОП.12
МДК.01.01
МДК.01.02
МДК.02.01
МДК.02.02
МДК.03.01
МДК.03.02
МДК.04.01
МДК.04.02
МДК.05.01
МДК.05.02

ОК 02

ОП.02
ОП.03
ОП.04
ОП.05
ОП.06
ОП.07
ОП.08
ОП.10
ОП.11
ОП.12
МДК.01.01
МДК.01.02
МДК.02.01
МДК.02.02
МДК.03.01
МДК.03.02

МДК.04.01

МДК.04.02

МДК.05.01

МДК.05.02

OK 03

ОП.02

ОП.03

ОП.04

ОП.05

ОП.06

ОП.07

ОП.08

ОП.11

ОП.12

МДК.01.01

МДК.01.02

МДК.02.01

МДК.02.02

МДК.03.01

МДК.03.02

МДК.04.01

МДК.04.02

МДК.05.01

МДК.05.02

OK 04

ОП.01

ОП.02

ОП.03

ОП.04

ОП.05

ОП.06

ОП.07

ОП.08

ОП.11

ОП.12

МДК.01.01

МДК.01.02

МДК.02.01

МДК.02.02

МДК.03.01

МДК.03.02

МДК.04.01

МДК.04.02

МДК.05.01

МДК.05.02

ОК 05

ОП.02

ОП.03

ОП.04

ОП.05

ОП.06

ОП.08

ОП.11

ОП.12

МДК.01.01

МДК.01.02

МДК.02.01

МДК.02.02

МДК.03.01

МДК.03.02

МДК.04.01

МДК.04.02

МДК.05.01

МДК.05.02

ОК 06

ОП.03

ОП.11

ОП.12

МДК.01.02

МДК.02.01

МДК.02.02

МДК.03.01

МДК.03.02

МДК.04.01

МДК.04.02

МДК.05.01

МДК.05.02

OK 07

ОП.01
ОП.03
ОП.11
МДК.01.01
МДК.01.02
МДК.02.01
МДК.02.02
МДК.03.01
МДК.03.02
МДК.04.01
МДК.04.02
МДК.05.01
МДК.05.02

OK 08

ОП.03
ОП.09
ОП.11
МДК.01.01
МДК.01.02
МДК.02.01
МДК.02.02
МДК.03.01
МДК.03.02
МДК.04.01
МДК.04.02
МДК.05.01

OK 09

ОП.03
ОП.04
ОП.05
ОП.10
ОП.11
МДК.01.01
МДК.01.02
МДК.02.01
МДК.02.02

МДК.03.01

МДК.03.02

МДК.04.01

МДК.04.02

МДК.05.01

ОК 10

ОП.03

ОП.07

ОП.11

МДК.01.01

МДК.01.02

МДК.02.01

МДК.02.02

МДК.03.01

МДК.03.02

МДК.04.01

МДК.04.02

МДК.05.01

МДК.05.02

ОК 11

ОП.03

ОП.04

ОП.05

ОП.11

МДК.01.01

МДК.01.02

МДК.02.01

МДК.02.02

МДК.03.01

МДК.03.02

МДК.04.01

МДК.04.02

МДК.05.01

МДК.05.02

ПК 1.1

МДК.01.01

МДК.01.02
УП.01
ПП.01

ПК 1.2.

МДК.01.01
МДК.01.02
УП.01
ПП.01

ПК 1.3.

МДК.01.01
МДК.01.02
УП.01
ПП.01

ПК 1.4.

МДК.01.01
МДК.01.02
УП.01
ПП.01

ПК 2.1.

МДК.02.01
МДК.02.02
УП.02
ПП.02

ПК 2.2.

МДК.02.01
МДК.02.02
УП.02
ПП.02

ПК 2.3.

МДК.02.01
МДК.02.02
УП.02
ПП.02

ПК 2.4.

МДК.02.01
МДК.02.02
УП.02
ПП.02

ПК 2.5.

МДК.02.01
МДК.02.02
УП.02
ПП.02

ПК 2.6.

МДК.02.01
МДК.02.02
УП.02
ПП.02

ПК 2.7.

МДК.02.01
МДК.02.02
УП.02
ПП.02

ПК 2.8.

МДК.02.01
МДК.02.02
УП.02
ПП.02

ПК 3.1.

МДК.03.01

МДК.03.02

УП.03

ПП.03

ПК 3.2.

МДК.03.01

МДК.03.02

УП.03

ПП.03

ПК 3.3.

МДК.03.01

МДК.03.02

УП.03

ПП.03

ПК 3.4.

МДК.03.01

МДК.03.02

УП.03

ПП.03

ПК 3.5.

МДК.03.01

МДК.03.02

УП.03

ПП.03

ПК 3.6.

МДК.03.01

МДК.03.02

УП.03
ПП.03

ПК 4.1.

МДК.04.01
МДК.04.02
УП.04
ПП.04

ПК 4.2.

МДК.04.01
МДК.04.02
УП.04
ПП.04

ПК 4.3.

МДК.04.01
МДК.04.02
УП.04
ПП.04

ПК 4.4.

МДК.04.01
МДК.04.02
УП.04
ПП.04

ПК 4.5.

МДК.04.01
МДК.04.02
УП.04
ПП.04

ПК 5.1.

МДК.05.01
МДК.05.02
УП.05
ПП.05

ПК 5.2.

МДК.05.01
МДК.05.02
УП.05
ПП.05

ПК 5.3.

МДК.05.01
МДК.05.02
УП.05
ПП.05

ПК 5.4.

МДК.05.01
МДК.05.02
УП.05
ПП.05

ПК 5.5.

МДК.05.01
МДК.05.02
УП.05
ПП.05

Содержание
Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
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
Информационные технологии в профессиональной деятельности/Адаптивные информационные и коммуникационные технологии/Адаптивные информационные и коммуникационные технологии
Организация обслуживания на предприятиях общественного питания
Психология личности и профессиональное самоопределение
Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Защита выпускной квалификационной работы
Проведение государственных экзаменов
Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
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
Информационные технологии в профессиональной деятельности/Адаптивные информационные и коммуникационные технологии/Адаптивные информационные и коммуникационные технологии
Организация обслуживания на предприятиях общественного питания
Психология личности и профессиональное самоопределение
Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Защита выпускной квалификационной работы
Проведение государственных экзаменов
Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
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
Организация обслуживания на предприятиях общественного питания
Психология личности и профессиональное самоопределение
Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Защита выпускной квалификационной работы
Проведение государственных экзаменов
Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
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
Организация обслуживания на предприятиях общественного питания
Психология личности и профессиональное самоопределение
Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Защита выпускной квалификационной работы
Проведение государственных экзаменов
Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
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 обслуживания на предприятиях общественного питания
Психология личности и профессиональное самоопределение
Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Защита выпускной квалификационной работы
Проведение государственных экзаменов
Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
Техническое оснащение и организация рабочего места
Организация обслуживания на предприятиях общественного питания
Психология личности и профессиональное самоопределение
Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Защита выпускной квалификационной работы

Проведение государственных экзаменов
Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсо-сбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Техническое оснащение и организация рабочего места
Организация обслуживания на предприятиях общественного питания
Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Защита выпускной квалификационной работы
Проведение государственных экзаменов
Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
Техническое оснащение и организация рабочего места
Физическая культура
Организация обслуживания на предприятиях общественного питания
Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Защита выпускной квалификационной работы
Проведение государственных экзаменов
Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
Техническое оснащение и организация рабочего места
Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
Основы калькуляции и учета
Информационные технологии в профессиональной деятельности/Адаптивные информационные и коммуникационные технологии/Адаптивные информационные и коммуникационные технологии
Организация обслуживания на предприятиях общественного питания
Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Защита выпускной квалификационной работы
Проведение государственных экзаменов
Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
Техническое оснащение и организация рабочего места
Иностранный язык в профессиональной деятельности
Организация обслуживания на предприятиях общественного питания
Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Защита выпускной квалификационной работы
Проведение государственных экзаменов
Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
Техническое оснащение и организация рабочего места
Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
Основы калькуляции и учета
Организация обслуживания на предприятиях общественного питания
Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Защита выпускной квалификационной работы
Проведение государственных экзаменов
Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентам.
Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов

Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
Учебная практика
Производственная практика
Защита выпускной квалификационной работы
Проведение государственных экзаменов
Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
Учебная практика
Производственная практика
Защита выпускной квалификационной работы
Проведение государственных экзаменов
Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
Учебная практика
Производственная практика
Защита выпускной квалификационной работы
Проведение государственных экзаменов
Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
Учебная практика
Производственная практика
Защита выпускной квалификационной работы
Проведение государственных экзаменов
Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентам.
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
Защита выпускной квалификационной работы
Проведение государственных экзаменов
Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
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
Защита выпускной квалификационной работы
Проведение государственных экзаменов

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
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
Защита выпускной квалификационной работы
Проведение государственных экзаменов
Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
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
Защита выпускной квалификационной работы
Проведение государственных экзаменов
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
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
Защита выпускной квалификационной работы
Проведение государственных экзаменов
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
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
Защита выпускной квалификационной работы
Проведение государственных экзаменов
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
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
Защита выпускной квалификационной работы
Проведение государственных экзаменов
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
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

Защита выпускной квалификационной работы
Проведение государственных экзаменов
Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
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
Защита выпускной квалификационной работы
Проведение государственных экзаменов
Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
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
Защита выпускной квалификационной работы
Проведение государственных экзаменов
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
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
Защита выпускной квалификационной работы
Проведение государственных экзаменов
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
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
Защита выпускной квалификационной работы
Проведение государственных экзаменов
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
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
Защита выпускной квалификационной работы
Проведение государственных экзаменов
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
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
Защита выпускной квалификационной работы
Проведение государственных экзаменов
Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
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
Защита выпускной квалификационной работы
Проведение государственных экзаменов
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
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
Защита выпускной квалификационной работы
Проведение государственных экзаменов
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
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
Защита выпускной квалификационной работы
Проведение государственных экзаменов
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
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
Защита выпускной квалификационной работы
Проведение государственных экзаменов
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
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
Защита выпускной квалификационной работы
Проведение государственных экзаменов
Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами

Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Учебная практика
Производственная практика
Защита выпускной квалификационной работы
Проведение государственных экзаменов
Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Учебная практика
Производственная практика
Защита выпускной квалификационной работы
Проведение государственных экзаменов
Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Учебная практика
Производственная практика
Защита выпускной квалификационной работы
Проведение государственных экзаменов
Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Учебная практика
Производственная практика
Защита выпускной квалификационной работы
Проведение государственных экзаменов
Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента
Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Учебная практика
Производственная практика
Защита выпускной квалификационной работы
Проведение государственных экзаменов

ОУП	Базовые учебные предметы				
ОУД.01	Русский язык				
ОУД.02	Литература				
ОУД.03	История				
ОУД.04	Обществознание				
ОУД.05	География				
ОУД.06	Иностранный язык				
ОУД.07	Математика				
ОУД.08	Информатика				
ОУД.09	Физическая культура				
ОУД.10	Основы безопасности жизнедеятельности				
ОУД.11	Физика				
ОУД.12	Химия				
ОУД.13	Биология				
ОУД.14	Индивидуальный проект				
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ОК 01	ОК 04	ОК 07	
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04
ОП.05	Основы калькуляции и учета	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04
ОП.06	Охрана труда	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04
ОП.09	Физическая культура	ОК 08			
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности/Адаптивные информационные и коммуникационные технологии/Адаптивные информационные и коммуникационные технологии	ОК 01	ОК 02	ОК 09	
ОП.11	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04
ОП.12	Психология личности и профессиональное самоопределение	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04
ОП.13	Основы финансовой грамотности и предпринимательства				
ОП.14	Основы бережливого производства				
		ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04
ПЦ	Профессиональный цикл	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.
		ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.
		ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	
ПМ 01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04

ПМ.01	реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	ОК 01 ПК 1.3.	ОК 02 ПК 1.4.	ОК 03	ОК 04
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ОК 01 ПК 1.2.	ОК 02 ПК 1.3.	ОК 03 ПК 1.4.	ОК 04
УП.01	Учебная практика	ПК 1.1	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.
ПП.01	Производственная практика	ПК 1.1	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04
		ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ОК 01 ПК 2.2.	ОК 02 ПК 2.3.	ОК 03 ПК 2.4.	ОК 04 ПК 2.5.
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ОК 01 ПК 2.2.	ОК 02 ПК 2.3.	ОК 03 ПК 2.4.	ОК 04 ПК 2.5.
УП.02	Учебная практика	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.
ПП.02	Производственная практика	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04
		ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ОК 01 ПК 3.2.	ОК 02 ПК 3.3.	ОК 03 ПК 3.4.	ОК 04 ПК 3.5.
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ОК 01 ПК 3.2.	ОК 02 ПК 3.3.	ОК 03 ПК 3.4.	ОК 04 ПК 3.5.
УП.03	Учебная практика	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.
ПП.03	Производственная практика	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04
		ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ОК 01 ПК 4.2.	ОК 02 ПК 4.3.	ОК 03 ПК 4.4.	ОК 04 ПК 4.5.
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ОК 01 ПК 4.2.	ОК 02 ПК 4.3.	ОК 03 ПК 4.4.	ОК 04 ПК 4.5.
УП.04	Учебная практика	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.
ПП.04	Производственная практика	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04
		ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ОК 01 ПК 5.2.	ОК 02 ПК 5.3.	ОК 03 ПК 5.4.	ОК 04 ПК 5.5.
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04

14.03.02	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ПК 5.4.	ПК 5.5.		
УП.05	Учебная практика	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.
ПП.05	Производственная практика	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.
	Государственная итоговая аттестация	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04
		ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.
		ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.
		ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	
	<i>Защита выпускной квалификационной работы</i>	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04
		ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.
		ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.
		ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	
	<i>Проведение государственных экзаменов</i>	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04
		ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.
		ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.
		ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	

OK 05	OK 07	OK 08	OK 09	OK 10	OK 11	ПК 1.1	ПК 1.2.
OK 05	OK 06	OK 07	OK 08	OK 09	OK 10	OK 11	ПК 1.1
OK 05	OK 06	OK 07	OK 08	OK 09	OK 10	OK 11	ПК 2.1.
ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.					
OK 05	OK 06	OK 07	OK 08	OK 09	OK 10	OK 11	ПК 2.1.
ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.					
OK 05	OK 06	OK 07	OK 08	OK 09	OK 10	OK 11	ПК 2.1.
ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.					
ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.				
ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.				
OK 05	OK 06	OK 07	OK 08	OK 09	OK 10	OK 11	ПК 3.1.
ПК 3.6.							
OK 05	OK 06	OK 07	OK 08	OK 09	OK 10	OK 11	ПК 3.1.
ПК 3.6.							
OK 05	OK 06	OK 07	OK 08	OK 09	OK 10	OK 11	ПК 3.1.
ПК 3.6.							
ПК 3.5.	ПК 3.6.						
ПК 3.5.	ПК 3.6.						
OK 05	OK 06	OK 07	OK 08	OK 09	OK 10	OK 11	ПК 4.1.
OK 05	OK 06	OK 07	OK 08	OK 09	OK 10	OK 11	ПК 4.1.
OK 05	OK 06	OK 07	OK 08	OK 09	OK 10	OK 11	ПК 4.1.
ПК 4.5.							
ПК 4.5.							
OK 05	OK 06	OK 07	OK 08	OK 09	OK 10	OK 11	ПК 5.1.
OK 05	OK 06	OK 07	OK 08	OK 09	OK 10	OK 11	ПК 5.1.
OK 05	OK 06	OK 07	OK 10	OK 11	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.

ПК 5.5.							
ПК 5.5.							
OK 05	OK 06	OK 07	OK 08	OK 09	OK 10	OK 11	ПК 1.1
ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.
ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
OK 05	OK 06	OK 07	OK 08	OK 09	OK 10	OK 11	ПК 1.1
ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.
ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
OK 05	OK 06	OK 07	OK 08	OK 09	OK 10	OK 11	ПК 1.1
ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.
ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 5.1.	ПК 5.2.

	№
	1
	2
	3
	4
	5
	6
	7
	8
	9
	10
	11
	12
	13
	14
	15
	1
	2
	3
	4
	5
	6
	1
	2

Наименование
Кабинеты:
Русского языка и литературы
Иностранного языка
Математики
Истории
Информатики
Физики
Химии
Общественно-научных дисциплин
Биологии
Социально-экономических дисциплин
Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Товароведения продовольственных товаров
Технологии кулинарного и кондитерского производства
Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
Технического оснащения и организации рабочего места
Лаборатории:
Учебной кухни ресторана
Учебного кондитерского цеха
Спортивный комплекс
Спортивный зал
Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
Стрелковый тир
Залы:
Библиотека, читальный зал с выходом в интернет
Актный зал

Приказ Минобрнауки России от 23.08.2017 № 816 «Об утверждении Порядка применения органи образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных техно программ»
Приказ Минобрнауки России № 845, Минпросвещения России № 369 от 30.07.2020 «Об утвержде осуществляющей образовательную деятельность, результатов освоения обучающимися учебных практики, дополнительных образовательных программ в других организациях, осуществляющих
Приказ Минпросвещения России от 20.05.2020 № 254 «Об утверждении федерального перечня у при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начальное общего образования организациями, осуществляющими образовательную деятельность»
Приказ Минобрнауки России от 05.06.2014 № 632 «Об установлении соответствия профессий и с профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образов октября 2013 г. № 1199, профессиям начального профессионального образования, перечень кот образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2009 г. № 354, и специальностям сре перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерац
Постановление Правительства РФ от 13.10.2020 № 1681 «О целевом обучении по образовательн профессионального и высшего образования» (вместе с «Положением о целевом обучении по обр профессионального и высшего образования», «Правилами установления квоты приема на целев программам высшего образования за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета») (р
Письмо Министерства Просвещения 08.04.2021 г. № 05-369 «О направлении рекомендаций» (вм общие подходы к реализации образовательных программ среднего профессионального образова практической подготовки»)
Распоряжение Минпросвещения России от 01.04.2019 № Р-42 «Об утверждении методических ре использованием механизма демонстрационного экзамена» (ред. от 01.04.2020)
Методические рекомендации департамента государственной политики в сфере подготовки рабо федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образ перспективным профессиям и специальностям № 06-156 от 20.02.2017
Методические рекомендации по реализации федеральных государственных образовательных ста образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям (Г № 06-174)
Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 06.08.2021 № 533 «Об утверждении другую образовательную организацию, реализующую образовательную программу среднего про
Распоряжение Минпросвещения России от 30.04.2021 № Р-98 «Об утверждении Концепции преп с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образовани образования»
Приказ Минпросвещения РФ от 13.07.2021 № 450 «О внесении изменений в федеральные госуда среднего профессионального образования»
Закон Белгородской области от 05.03.2021 № 50 «О проектном и бережливом управлении на тер
Постановление Правительства Белгородской области от 08.02.2021 № 44-пп «Об утверждении р финансовой грамотности населения Белгородской области 2021-2023 годы»
Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 12 августа 2022 года № 732 «О вн государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный прик Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413»
Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 23 ноября 2022 г. № 1014 «Об утв программы среднего общего образования»
Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 17.05.2022 № 336 «Об утвержден среднего профессионального образования и установлении соответствия отдельных профессий и профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям сре перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерац утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»
Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 года № 762 «Об у осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профе
Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 01 сентября 2022 года № 796 «О в государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»
Приказ Минобрнауки России от 14.10.2022 г. № 906 «Об утверждении Порядка заполнения, уче профессиональном образоватом»
1.2 Организация учебного процесса и режим занятий:

Начало учебных занятий - 1 сентября и окончание в соответствии с календарным учебным графиком.
Продолжительность учебной недели - шестидневная.
Продолжительность занятий – 45 минут, занятия группируются парами.
Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, занятие, консультация, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельной академических часов в неделю.
Оценка качества освоения программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих включает промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.
Текущий контроль знаний осуществляется в процессе проведения практических и лабораторных работ, контрольной работы, устного опроса и других форм. Определяется оценками «5» - отлично, «4» - удовлетворительно, «3» - удовлетворительно, «2» - неудовлетворительно.
Консультации в рамках учебных дисциплин (междисциплинарных курсов) выделяются за счет времени аттестацию в форме экзамена. Они могут быть групповыми и индивидуальными.
Предусматриваются следующие виды практик: учебная практика и производственная практика, (преддипломная). Производственная практика проводится в организациях, направлении деятельности подготовки обучающихся.
Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов соответствующих организаций.
Преддипломная практика планируется непрерывно после освоения учебной и производственной практики, проводится в период между временем проведения последней сессии и временем, отведенным на подготовку к экзамену.
Общая продолжительность каникул составляет 34 недели.
Самостоятельная работа входит в объем часов образовательной программы и не относится к времени взаимодействия с преподавателем. Оценка результатов самостоятельной работы осуществляется по результатам выполнения заданий.
Дисциплина "Физическая культура" реализуется в объеме согласно требованиям ФГОС СПО.
При реализации образовательной программы колледж вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.
Реализация образовательной программы может осуществляться колледжем как самостоятельно, так и в соответствии с заключенными договорами с профессиональными образовательными организациями - партнерами.
Образовательная деятельность при освоении образовательной программы или отдельных ее компонентов включает практическую подготовку: 3135 часов, в том числе в разрезе циклов: 1) Общеобразовательная подготовка - 2150 часов; 2) Профессиональные модули - 2150 часов; 3) Профессиональные модули - 2150 часов; 4) Профессиональные модули - 2150 часов; 5) Профессиональные модули - 2150 часов.
Учебные предметы, курсы, дисциплины, направленные на формирование информационно-коммуникационных компетенций обучающихся, это Информатика, Информационные технологии в профессиональной деятельности, Информационные технологии в профессиональной деятельности. Выделены часы (12 часов) на изучение темы "Основы предпринимательства".
1.3. Общеобразовательный цикл
Федеральный государственный образовательный стандарт (далее – ФГОС) среднего общего образования естественнонаучного профиля получаемого профессионального образования (часть 3 статьи 68 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации"), в соответствии с рекомендациями по организации образовательного процесса в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования с учётом требований федеральных государственных образовательных стандартов и особенностей среднего профессионального образования (письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 06.06.2014 № 06-259).
В соответствии с ФГОС СПО по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих освоения профессии среднего профессионального образования при очной форме получения образования с получением среднего общего образования, увеличивается на 8 недель (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) – 57 нед., промежуточная аттестация – 2 нед.
Общеобразовательная подготовка в соответствии с приказом Министерства образования и науки № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам, образовательным программам среднего профессионального образования» реализуется в течение всего срока освоения профессионального образования. Общеобразовательные учебные дисциплины делятся на базовые и профильные. Профильными дисциплинами являются информатика, химия и биология.
По русскому языку, математике и профильным дисциплинам общеобразовательного цикла – базовые дисциплины по русскому языку, математике – в письменной форме, по биологии и химии – в устной.
Консультации для обучающихся включаются в общий объем нагрузки по промежуточной аттестации. Обязательно предусматриваются 2 часа консультаций (групповая консультация). Самостоятельная работа обучающихся в рабочих программах учебных дисциплин.
По дисциплине "Биология" предусмотрено выполнение индивидуального проекта.

Занятия по дисциплине «Иностранный язык» еженедельно проводятся в подгруппах, если наполнен человек. Практические работы по дисциплине «Информатика» проводятся в подгруппах, если не 8 человек.	
Учитывая образовательные потребности и интересы обучающихся, с целью повышения качества общеобразовательных дисциплин, а также предоставления возможности сдачи единого государственного экзамена по освоению образовательной программы среднего общего образования, необходимого для поступления в высшее образование увеличено количество общеобразовательных дисциплин.	
В ходе освоения образовательной программы обучающиеся получают рабочую профессию 16675	
1.4. Формирование вариативной части ППКРС	
Выделенные часы вариативной части ППКРС (1066 часа обязательных учебных занятий) исполняют подготовку, определяемую содержанием обязательной части, получения дополнительных умений и навыков конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда	
Формирование вариативной части в соответствии с запросами социального партнера ООО "Вега"	
1.5. Порядок аттестации обучающихся	
Промежуточная аттестация проводится в отведенное время и составляет не более 1 недели (36 часов). Аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки соответствующей программы. Промежуточная аттестация в форме зачета, дифференцированно отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины или междисциплинарного курса. В процессе промежуточной аттестации обучающихся не превышает 8, а количество зачетов по физическому воспитанию (по физической культуре). Промежуточная аттестация по междисциплинарным курсам (после завершения их освоения). По дисциплинам общеобразовательного цикла формы промежуточной аттестации (дифференцированный зачет) и Э (экзамен):	
По дисциплинам общепрофессионального цикла формы промежуточной аттестации – ДЗ (дифференцированный зачет). Промежуточная аттестация по составным элементам программы профессионального модуля - по зачету, по учебной и производственной практике – дифференцированный зачет, при условии соблюдения зачетов в учебный год.	
При освоении программ профессиональных модулей в последнем семестре изучения формой итоговой (промежуточной аттестации по ППКРС) является экзамен квалификационный, который представляет собой результат обучения с участием работодателей и учитывается при подсчете общего количества баллов. Экзамен (квалификационный) проверяет готовность обучающегося к выполнению указанного вида профессиональной деятельности, сформированность у него общих и профессиональных компетенций. Итогом проверки является статус «профессиональной деятельности освоен / не освоен». Условием допуска к экзамену (квалификационному экзамену) обучающихся всех элементов программы профессионального модуля: теоретической части модуля.	
Формы проведения государственной итоговой аттестации	
На итоговую аттестацию отводится две недели – 72 часа. За полгода, до начала итоговой аттестации программой итоговой аттестации, утвержденной на заседании педагогического совета. К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие подготовку квалифицированных рабочих, служащих.	
Согласовано	
Зам. директора по УР	
Зам. директора по УПР	
Председатель ПЦК естественно-математического цикла	

63 от 05.04.2021 года.
»;
т 16.04.2022)
от 30.12.2021)
азования (ФГОС СПО) по профессии сой Федерации от 9 декабря 2016 года № да, регистрационный № 44898)
ного образовательного стандарта среднего
циальностей среднего профессионального
кой подготовке обучающихся» (ред. от
струкции об организации обучения вам военной службы в образовательных о профессионального и среднего
цествления образовательной деятельности)
ударственной итоговой аттестации по
ния в пределах освоения образовательных етом требований федеральных него профессионального образования нобнауки России от 17.03.2015 № 06-259) овательных организаций (2015 г.), ификаций ФГАУ «ФИРО», протокол № 3 от
сударственные образовательные стандарты
осударственных образовательных
зации дуального обучения обучающихся»
нений в постановление Правительства
нений в постановление Правительства
шением федерального учебно-
мент государственных образовательных вержденный приказом Министерства
предмета «Астрономия» (вместе с ного для изучения на уровне среднего
те с «Рекомендациями по применению ыках из числа языков народов Российской из числа языков народов Российской
и выдачи дипломов о среднем
ции и осуществлении образовательной организации и осуществления

зациями, осуществляющими логий при реализации образовательных
энии Порядка зачета организацией, предметов, курсов, дисциплин (модулей), образовательную деятельность»
учебников, допущенных к использованию го общего, основного общего, среднего
специальностей среднего вания и науки Российской Федерации от 29 горых утвержден приказом Министерства дного профессионального образования, ии от 28 сентября 2009 г. № 355»
ным программам среднего разовательным программам среднего ое обучение по образовательным ед. от 31.08.2021)
есте с «Рекомендациями, содержащими иния (отдельных их частей) в форме
комендаций о проведении аттестации с
их кадров и ДПО по реализации ования по 50 наиболее востребованным и
андартов среднего профессионального письмо Минобрнауки России от 01.03.2017
ии Порядка перевода обучающихся в фессионального образования» одавания общеобразовательных дисциплин я, реализуемых на базе основного общего
арственные образовательные стандарты
рритории Белгородской области» егиональной программы «Повышение
есении изменений в Федеральный азом Министерства образования и науки
ерждении Федеральной образовательной
ии перечней профессий и специальностей специальностей среднего дного профессионального образования, ии от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об
тверждении Порядка организации и ссионального образования» несении изменений в Федеральные
та и выдачи дипломов о среднем

ИКОМ.
зок, практическое занятие, лабораторное ной работы обучающихся составляет 36
очает текущий контроль знаний,
. работ, тестирования, самостоятельной чно, «4» - хорошо, «3» -
емени, отведенного на промежуточную
производственная практика ьности которых соответствует профилю
пытатов, подтвержденных документами
практики (по профилю специальности) и а государственную итоговую аттестацию.
емени, отводимому на работу во я в ходе текущего контроля.
и дистанционные образовательные
так и посредством сетевой формы в ями Белгородской области и
ипонентов организуется в форме подготовка - 733 часа; 2)
никационно-технологической компетенции ги. Экономические и правовые основы имательства"
зования реализуется с учетом 3) Федерального закона от 29 декабря 2012 рганизации получения среднего общего зования на базе основного общего и получаемой профессии или науки Российской Федерации от 17.03.2015
по профессии нормативный срок азования для лиц, обучающихся на базе 32 недели из расчета: теоретическое естация – 3 нед., каникулярное время – 22
и Российской Федерации от 14 июня 2013 г. по образовательным программам среднего ой образовательной программы. дисциплинами естественнонаучного
ологии, химии проводятся экзамены. По
ции, при этом перед экзаменом ая работа обучающихся конкретизируется

<p>няемость каждой составляет не менее 8 аполняемость каждой составляет не менее</p>
<p>и подготовки студентов по арственного экзамена, подтверждающего ения в образовательные организации</p>
<p>Повар и 12901 Кондитер</p>
<p>ьзованы с целью расширить и углубить и знаний, необходимых для обеспечения</p>
<p>часов) в семестр. Промежуточная зки, после завершения освоения го зачета проводится за счет часов, . Количество экзаменов в каждом учебном ; и дифференцированных зачетов – 10 (без рсам может проводиться непосредственно очной аттестации – ДЗ</p>
<p>ренцированный зачет), Э (экзамен). МДК – экзамен или дифференцированный блюдения максимального количества</p>
<p>оговой аттестации по модулю ляет собой форму независимой оценки а экзаменов в профессиональном модуле. да профессиональной деятельности и ценка и однозначное решение: «вид ационному) является успешное освоение уля (МДК) и практик.</p>
<p>тации обучающиеся знакомятся с оственной итоговой аттестации лнившие учебный план по программе</p>
<p>Потанина Е.В.</p>
<p>Козляк Т.Н.</p>
<p>Назаренко А.А.</p>
<p></p>
<p></p>

	Код
	1
	2

Наименование ЦК
преподавателей специальных дисциплин
преподавателей общепрофессиональных дисциплин