

министерство образования Белгородской области

Педагогическим советом

Протокол №

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

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

10.06.2022

лужащих

дение "Дмитриевский аграрный колледж"

вания

бщее образование

необходимый для приема на обучение

10м год начала подготовки по УГ 2022

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 (Производствен 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.			
						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	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	5	6					2160	10	74
4	ОУП	Базовые учебные предметы	1	3	6					968		17
5	ОУП.01	Русский язык	4							137		17
6	ОУП.02	Литература			4					171		
7	ОУП.03	Родной русский язык								39		
8	ОУП.04	Иностранный язык			4					171		
9	ОУП.05	Астрономия			6					36		
10	ОУП.06	История			2					171		
11	ОУП.07	Физическая культура		1-3	4					171		
12	ОУП.08	Основы безопасности жизнедеятельности			2					72		
13	*											
14												
15												
16	ОУП	Профильные учебные предметы	3							584	10	57
17	ОУП.09	Математика	3							243		9
18	ОУП.10	Химия	4							195		18
19	ОУП.11	Биология	2							146	10	30
20	*											
21												
22	ДУП.00	Дополнительные учебные предметы		2						608		
23	ДУП.12	Научная картина мира (обществознание 176, физика 152, информатика 140, экология 68, основы предпринимательства 72)		26						608		
24	*											
25												
26												
27	ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	10	4	28					3672	30	50
28	ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	1	4	12					706	16	
29	ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены			1					50	2	
30	ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	2		1					106	4	
31	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места			2					106	2	
32	ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности			8					48		
33	ОП.05	Основы калькуляции и учета			6					46	2	
34	ОП.06	Охрана труда			2					40		
35	ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности			8					32	4	
36	ОП.08	Безопасность жизнедеятельности			8					40		

38	ОП.09	Физическая культура		67	8					72		
39	ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности			8					36		
40	ОП.11	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания			6					34	2	
41	ОП.12	Психология личности и профессиональное самоопределение			7					32		
42	ОП.13	Основы финансовой грамотности и предпринимательства		7						32		
43	ОП.14	Основы бережливого производства		6						32		
44	*											
46	ПЦ	Профессиональный цикл	9		16					2966	14	50
48	ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	1		4					334	3	9
50	МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов			3					50	1	3
51	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			3					128	2	6
52	МДК*											
54	УП.01	Учебная практика			3		РП		час	72		
55	УП*											
57	ПП.01	Производственная практика			4		РП		час	72		
58	ПП*											
60	ПМ.01.ЭК	Экзамен квалификационный	4							12		
61		Всего часов по МДК								178		
63	ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	2		3					796	4	18
65	МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			3					52		
66	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	5							336	4	18
67	МДК*											
69	УП.02	Учебная практика			5		РП		час	180		
70	УП*											
72	ПП.02	Производственная практика			5		РП		час	216		
73	ПП*											
75	ПМ.02.ЭК	Экзамен квалификационный	5							12		
76		Всего часов по МДК								388		
78	ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	3		2					522	1	1

#	Учебная и производственная практики					час	1728		
#	Учебная практика					час	684		
#	Концентрированная					час	684		
#	Распределенная					час			
#	Производственная практика					час	1044		
#	Концентрированная					час	1044		
#	Распределенная					час			
#	Государственная итоговая аттестация					час	72		
#	Защита выпускной квалификационной работы					час	72		
#	Проведение государственных экзаменов					час			
#	КОНСУЛЬТАЦИИ по О								
#	КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП								
#	ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ	14	9	34				5904	40 124
#	Экзамены (без учета физ. культуры)								
#	Зачеты (без учета физ. культуры)								
#	Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)								
#	Курсовые проекты (без учета физ. культуры)								
#	Курсовые работы (без учета физ. культуры)								
#	Контрольные работы (без учета физ. культуры)								

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										
74											35														
50																									
3838	2458	1364	16		102	10	612	6		606	389	215	2			864	2	35	811	486					
																2									
																1									
																2					4				

Распред

Курс 2																								
тр 2					Семестр 3										Семестр 4									
ед					14 (2) нед										15 (8) нед									
в том числе				Промеж. аттестация	Индивид. проект	Объём ОП	Самост.	Консульт.	С препод.	в том числе				Промеж. аттестация	Индивид. проект	Объём 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		
46	47	48	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76		

					36			35.79						36				35.6				
--	--	--	--	--	----	--	--	-------	--	--	--	--	--	----	--	--	--	------	--	--	--	--

271	14		6	10	310		21	283	158	125			6	396		18	366	249	117		
-----	----	--	---	----	-----	--	----	-----	-----	-----	--	--	---	-----	--	----	-----	-----	-----	--	--

177					107			107	24	83				217		12	199	98	101		
-----	--	--	--	--	-----	--	--	-----	----	----	--	--	--	-----	--	----	-----	----	-----	--	--

16					28			28	14	14				42		12	24	12	12		
----	--	--	--	--	----	--	--	----	----	----	--	--	--	----	--	----	----	----	----	--	--

10					14			14	10	4				65			65	53	12		
----	--	--	--	--	----	--	--	----	----	---	--	--	--	----	--	--	----	----	----	--	--

														39			39	33	6		
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----	--	--	----	----	---	--	--

40					26			26		26				59			59		59		
----	--	--	--	--	----	--	--	----	--	----	--	--	--	----	--	--	----	--	----	--	--

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

24																					
----	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

69					39			39		39				12			12		12		
----	--	--	--	--	----	--	--	----	--	----	--	--	--	----	--	--	----	--	----	--	--

18																					
----	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

28			6	10	167		21	140	98	42			6	143		6	131	115	16		
----	--	--	---	----	-----	--	----	-----	----	----	--	--	---	-----	--	---	-----	-----	----	--	--

24					115		9	100	64	36			6								
----	--	--	--	--	-----	--	---	-----	----	----	--	--	---	--	--	--	--	--	--	--	--

					52		12	40	34	6				143		6	131	115	16		
--	--	--	--	--	----	--	----	----	----	---	--	--	--	-----	--	---	-----	-----	----	--	--

4			6	10																	
---	--	--	---	----	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

66	14				36			36	36					36			36	36			
----	----	--	--	--	----	--	--	----	----	--	--	--	--	----	--	--	----	----	--	--	--

66	14				36			36	36					36			36	36			
----	----	--	--	--	----	--	--	----	----	--	--	--	--	----	--	--	----	----	--	--	--

40					302	3	9	218	144	74				468			168	108	60		
----	--	--	--	--	-----	---	---	-----	-----	----	--	--	--	-----	--	--	-----	-----	----	--	--

40																					
----	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

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

20																					
----	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

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

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

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

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

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

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

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

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

		14			14		14					28			28		28				
												34	2		32	32					
												32			32	32					

12		410	4	18	190	118	72				18		632	3	17	270	174	96			18
----	--	-----	---	----	-----	-----	----	--	--	--	----	--	-----	---	----	-----	-----	----	--	--	----

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

	час				нед						час					нед				
--	-----	--	--	--	-----	--	--	--	--	--	-----	--	--	--	--	-----	--	--	--	--

	час				нед						час					нед				
--	-----	--	--	--	-----	--	--	--	--	--	-----	--	--	--	--	-----	--	--	--	--

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

		360	4	18	140	80	60				18										
--	--	-----	---	----	-----	----	----	--	--	--	----	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

		168	4	18	140	80	60				6										

	час				108	нед	3					час					нед			
--	-----	--	--	--	-----	-----	---	--	--	--	--	-----	--	--	--	--	-----	--	--	--

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

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

		50			50	38	12						472	1	1	128	80	48			18
--	--	----	--	--	----	----	----	--	--	--	--	--	-----	---	---	-----	----	----	--	--	----

		26			26	20	6					24			24	12	12				
		24			24	18	6					112	1	1	104	68	36				6

	час				нед							час				108	нед	3			
--	-----	--	--	--	-----	--	--	--	--	--	--	-----	--	--	--	-----	-----	---	--	--	--

	час				нед							час				216	нед	6			
--	-----	--	--	--	-----	--	--	--	--	--	--	-----	--	--	--	-----	-----	---	--	--	--

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

													120	2	14	104	68	36				
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-----	---	----	-----	----	----	--	--	--	--

													32		2	30	18	12				
													88	2	12	74	50	24				

	час				нед							час					нед				
--	-----	--	--	--	-----	--	--	--	--	--	--	-----	--	--	--	--	-----	--	--	--	--

	час				нед							час					нед				
--	-----	--	--	--	-----	--	--	--	--	--	--	-----	--	--	--	--	-----	--	--	--	--

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

													40		2	38	26	12				
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----	--	---	----	----	----	--	--	--	--

													40		2	38	26	12				

	час				нед							час					нед				
--	-----	--	--	--	-----	--	--	--	--	--	--	-----	--	--	--	--	-----	--	--	--	--

	час				нед							час					нед				
--	-----	--	--	--	-----	--	--	--	--	--	--	-----	--	--	--	--	-----	--	--	--	--

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

	час			180	нед		5		час			324	нед		9					
	час			108	нед		3		час			108	нед		3					
	час			108	нед		3		час			108	нед		3					
	час				нед				час				нед							
	час			72	нед		2		час			216	нед		6					
	час			72	нед		2		час			216	нед		6					
	час				нед				час				нед							
	час				нед				час				нед							
	час				нед				час				нед							
	18								17											
24		612	4	18	392	294	98			18		864	7	17	498	368	130			18
	2										2									
											2									
											6									

Курс 4																		ЦК	Объём Обяз. часть		
Семестр 7									Семестр 8												
6 (11) нед									8 (13) нед												
Объём ОП	Самост.	Консульт.	С препод.	в том числе				Про меж ут. атте стац ия	Индивид. проект	Объём ОП	Самост.	Консульт.	С препод.	в том числе						Про меж ут. атте стац ия	Индивид. проект
				Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия							Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия				
111	112	113	114	115	116	117	118	123	124	125	126	127	128	129	130	131	132	137	138	167	168

36			34.67							36				36							
----	--	--	-------	--	--	--	--	--	--	----	--	--	--	----	--	--	--	--	--	--	--

612	8		208	116	92					792	6	288	146	142			30			70.97%
44	4		40	16	24					206		206	110	96						2606
																				378
																				40
																				46
																				46
										48		48	40	8						48
																				40
																				20
14	4		10		10					18		18		18						22
										40		40	22	18						40

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		
							6						
612	8		208	116	92		864	6	288	146	142		30
1							2						
1													
3							6						
4838													

м ОП
Вар. часть
169

29.03%
1066
328
10
60
60
6
20
10

30
36
32
32
32

738
74
18
56

336
20
208

36

72

90

18

72

24

24

214

20

194



1066

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

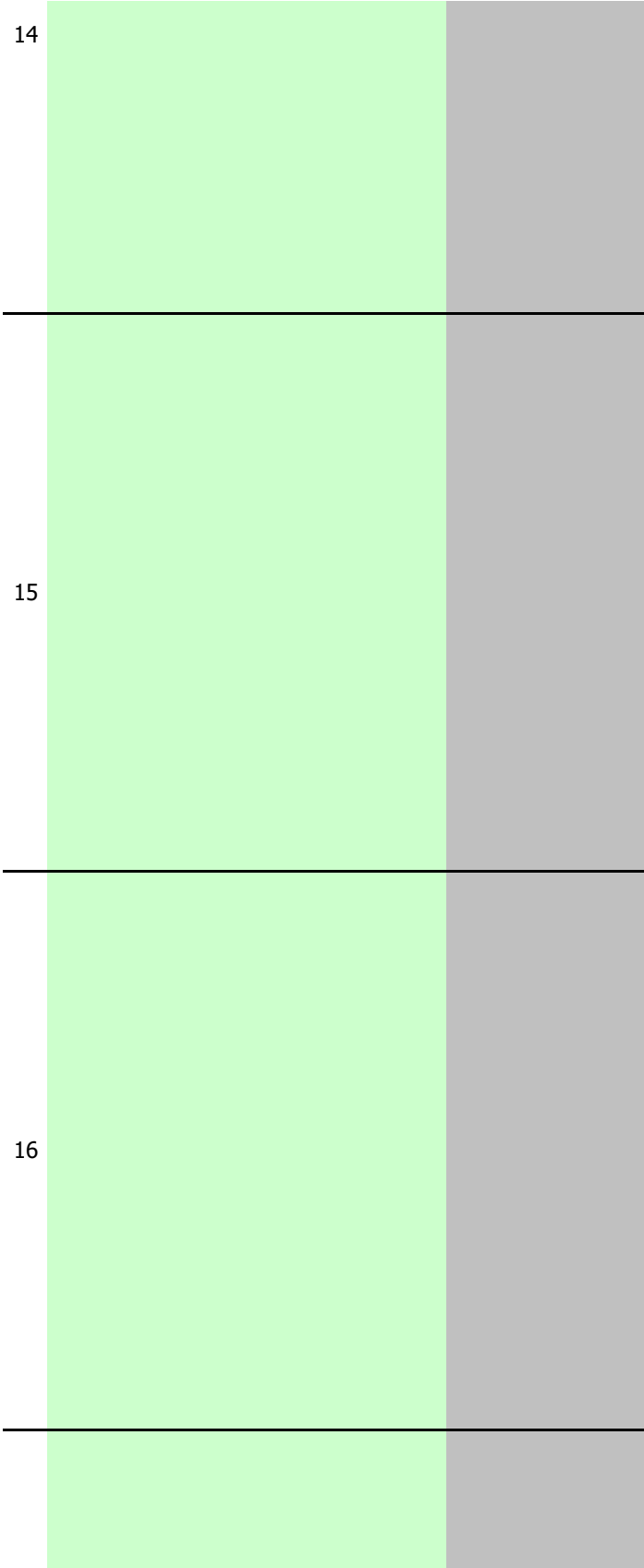
9				
10				
11				

12					
13					

14

15

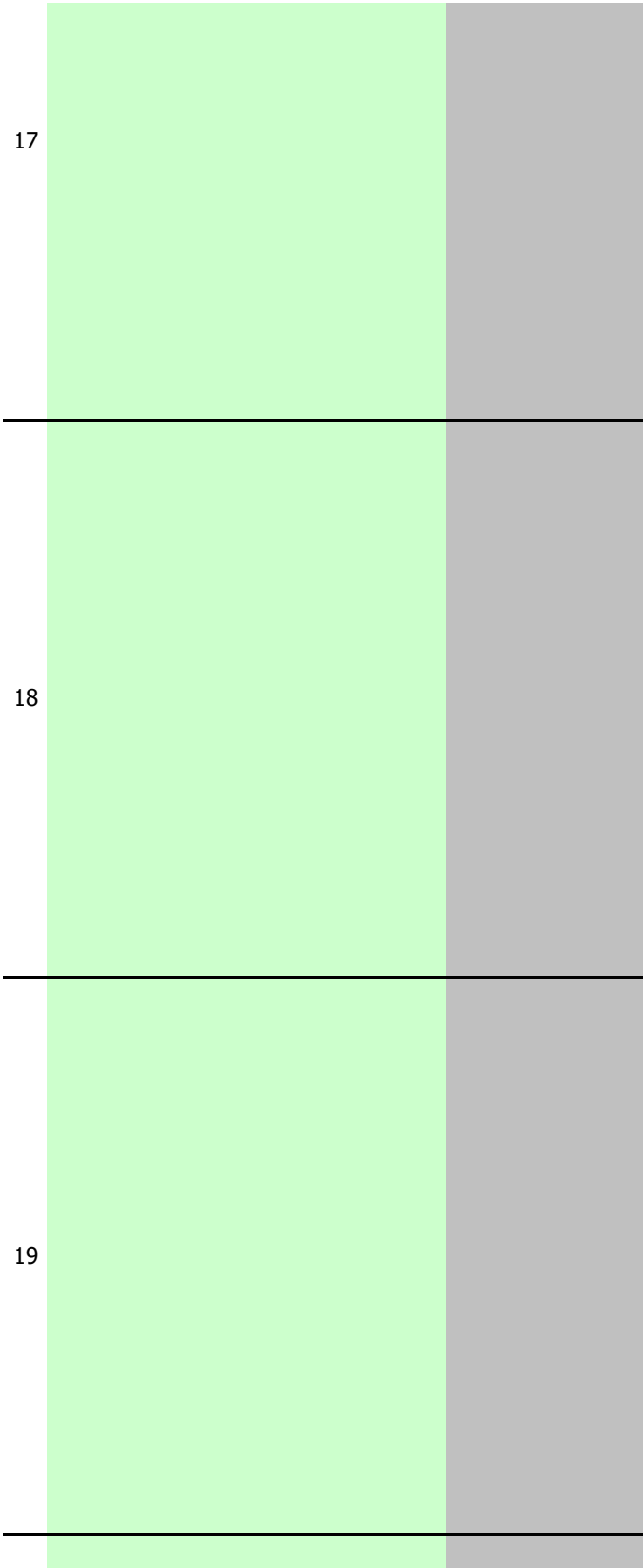
16

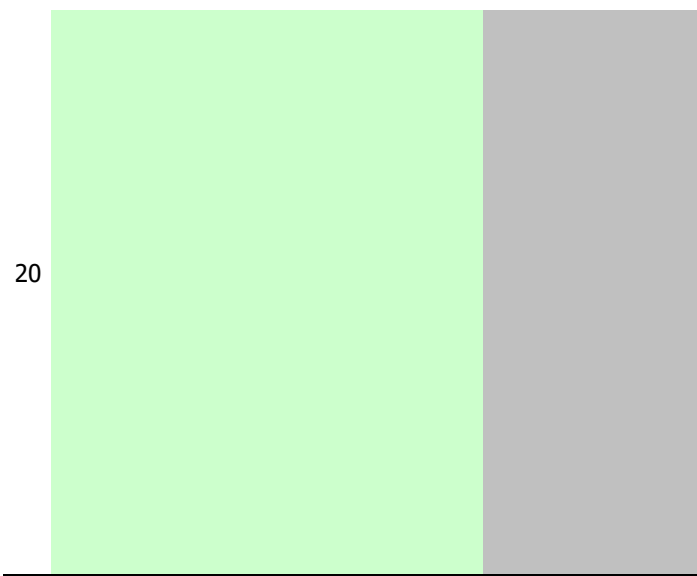


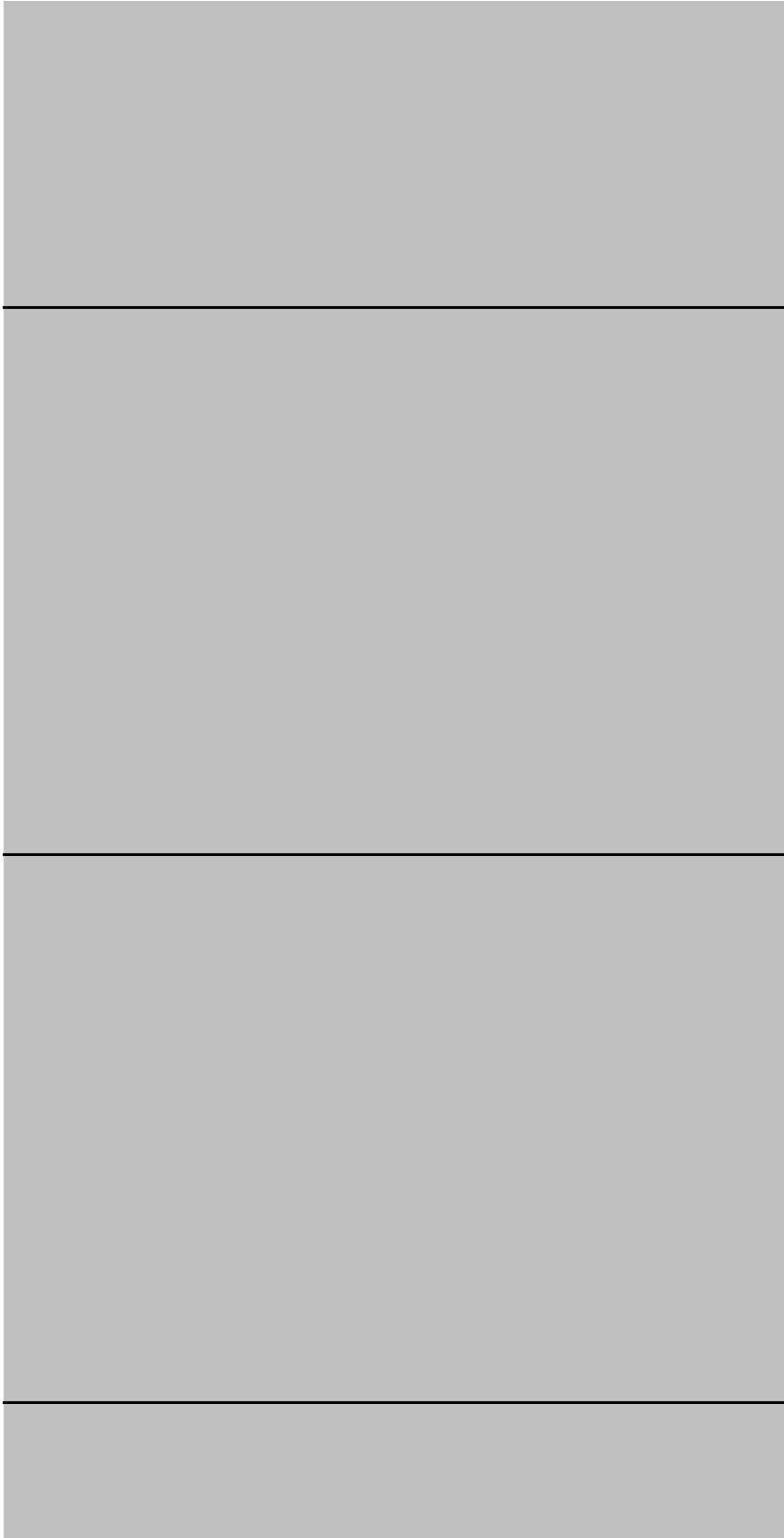
17

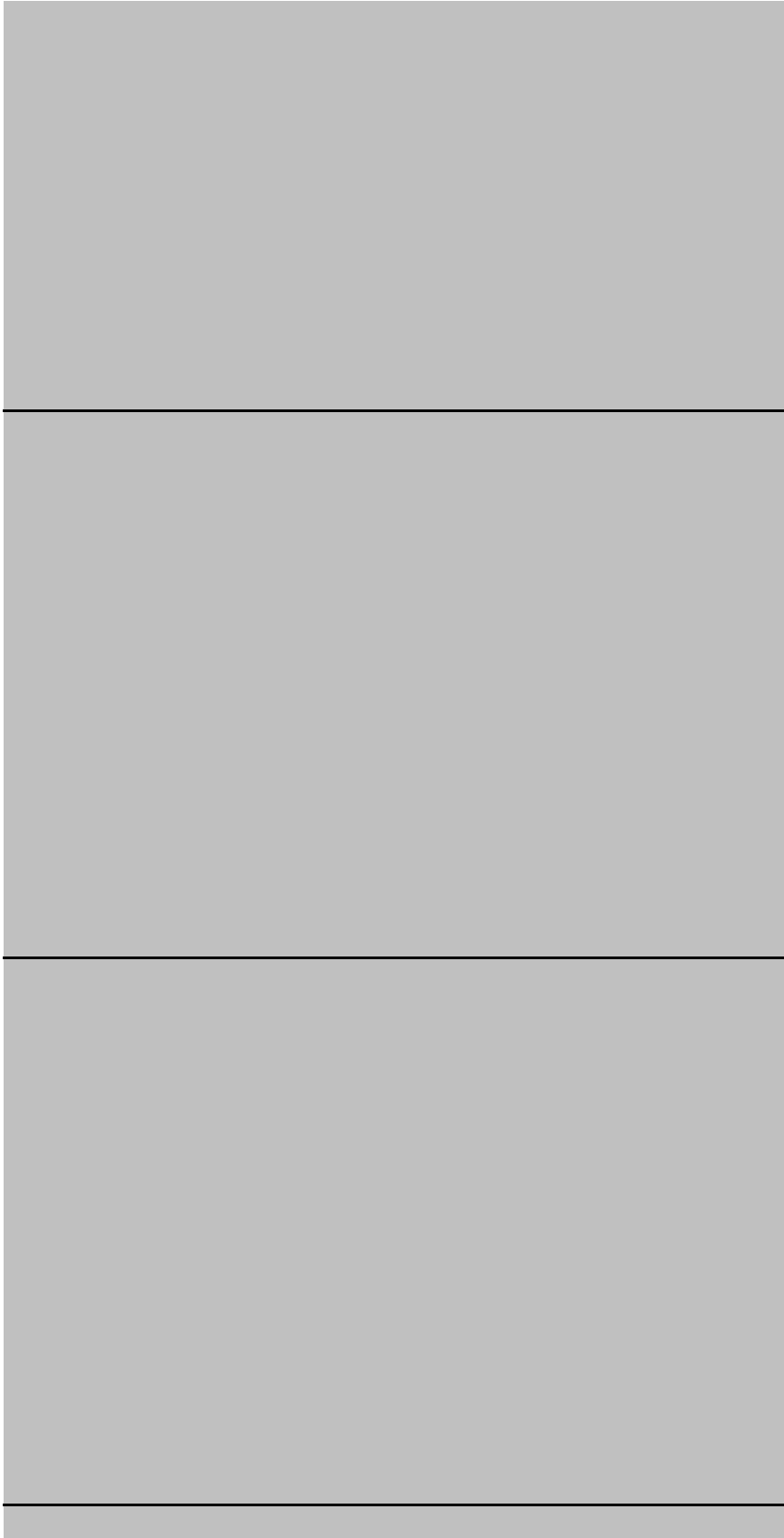
18

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

--

--

ОК 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

--

--

ОК 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

OK 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

OK 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
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
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
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				
ОУП.01	Русский язык				
ОУП.02	Литература				
ОУП.03	Родной русский язык				
ОУП.04	Иностранный язык				
ОУП.05	Астрономия				
ОУП.06	История				
ОУП.07	Физическая культура				
ОУП.08	Основы безопасности жизнедеятельности				
ОУП	Профильные учебные предметы				
ОУП.09	Математика				
ОУП.10	Химия				
ОУП.11	Биология				
ДУП.00	Дополнительные учебные предметы				
ДУП.12	Научная картина мира (обществознание 176, физика 152, информатика 140, экология 68, основы предпринимательства 72)				
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	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				
ПЦ	Профессиональный цикл	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.	
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04
		ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	
млк 01 01	Организация приготовления, подготовки к	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04

МДК.01.01	реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	ПК 1.3.	ПК 1.4.		
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04
		ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	
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	ОК 02	ОК 03	ОК 04
		ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04
		ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	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	ОК 02	ОК 03	ОК 04
		ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04
		ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	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	ОК 02	ОК 03	ОК 04
		ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04
		ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	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	ОК 02	ОК 03	ОК 04
		ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04
		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 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.							

	№
	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 утверждени образовательную организацию, реализующую образовательную программу среднего профессио
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»
1.2 Организация учебного процесса и режим занятий:
Начало учебных занятий - 1 сентября и окончание в соответствии с календарным учебным граф
Продолжительность учебной недели - шестидневная.
Продолжительность занятий – 45 минут, занятия группируются парами.
Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (ур занятие, консультация, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле) и самостоятель академических часов в неделю.
Оценка качества освоения программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих вкл промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся
Текущий контроль знаний осуществляется в процессе проведения практических и лабораторных работы, контрольной работы, устного опроса и других форм. Определяется оценками «5» - отли удовлетворительно, «2» - неудовлетворительно.
Консультации в рамках учебных дисциплин (междисциплинарных курсов) выделяются за счет вр 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, направление деятел 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 проводится в период между временем проведения последней сессии и временем, отведенным на
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
Дисциплина "Физическая культура" реализуется в объеме согласно требованиям ФГОС СПО.
При реализации образовательной программы колледж вправе применять электронное обучение технологии.
Реализация образовательной программы может осуществляться колледжем как самостоятельно, соответствии с заключенными договорами с профессиональными образовательными организациями-партнерами.
Образовательная деятельность при освоении образовательной программы или отдельных ее компонентов практической подготовки: 3135 часов, в том числе в разрезе циклов: 1) Общеобразовательная и
Общепрофессиональные дисциплины - 252 часа; 5) Профессиональные модули - 2150 часов.
Учебные предметы, курсы, дисциплины, направленные на формирование информационно-коммуникационных обучающихся, это Информатика, Информационные технологии в профессиональной деятельности
1.3. Общеобразовательный цикл
Федеральный государственный образовательный стандарт (далее – ФГОС) среднего общего образования естественнонаучного профиля получаемого профессионального образования (часть 3 статьи 68
г. № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации"), в соответствии с рекомендациями по организации образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования с учётом требований федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования (письмо Министерства образования и науки Российской Федерации
В соответствии с ФГОС СПО по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих профессии среднего профессионального образования при очной форме получения образования общего образования с получением среднего общего образования, увеличивается на 82 недели и обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) – 57 нед., промежуточная аттестация – 3 нед.
Общеобразовательная подготовка в соответствии с приказом Министерства образования и науки № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности профессионального образования» реализуется в течение всего срока освоения профессионального общеобразовательные учебные дисциплины а делятся на базовые и профильные. Профильными профилями являются информатика, химия и биология.
По русскому языку, математике и профильным дисциплинам общеобразовательного цикла – бис 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). Самостоятельно 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 наполнен человек.
Учитывая образовательные потребности и интересы обучающихся, с целью повышения качества общеобразовательным дисциплинам, а также предоставления возможности сдачи единого государственного экзамена освоение 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 конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда
Формирование вариативной части в соответствии с запросами социального партнера ООО "Bera"
1.5. Порядок аттестации обучающихся

<p>Промежуточная аттестация проводится в отведенное время и составляет не более 1 недели (36 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. году в процессе промежуточной аттестации обучающихся не превышает 8, а количество зачетов учета зачетов по физической культуре). Промежуточная аттестация по междисциплинарным курсам после завершения их освоения. По дисциплинам общеобразовательного цикла формы промежуточной аттестации (дифференцированный зачет) и Э (экзамен):</p>	
<p>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 количества зачетов в учебный год.</p>	
<p>При освоении программ профессиональных модулей в последнем семестре изучения формой итоговой (промежуточной) аттестации по ППКРС) является экзамен квалификационный, который представляет собой проверку результатов 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 заключение о сформированности / не сформированности профессиональной деятельности освоено / не освоено». Условием допуска к экзамену (квалификационному) являются успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля: теоретической части модуля.</p>	
<p>Формы проведения государственной итоговой аттестации</p>	
<p>Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы. Обязательно соблюдение требований, предъявляемые к участникам международных конкурсов «International по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дело».</p>	
<p>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 учебные задания по программам профессиональных модулей.</p>	
<p>Согласовано</p>	
Зам. директора по УМР	
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 граждан ной 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 норм 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 зания и науки Российской Федерации от 29 горых утвержден приказом Министерства едного 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 другую нального образования»
одавания общеобразовательных дисциплин я, реализуемых на базе основного общего
арственные образовательные стандарты
ритории Белгородской области» егиональной программы «Повышение
иком.
лок, 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

<p>льтатов, подтвержденных документами</p>
<p>практики (по профилю специальности) и государственную итоговую аттестацию.</p>
<p>мени, отводимому на работу во время в ходе текущего контроля.</p>
<p>и дистанционные образовательные</p>
<p>так и посредством сетевой формы в учебных заведениях Белгородской области и предприятиями-</p>
<p>спонентов организуется в форме подготовки - 733 часа; 2)</p>
<p>никационно-технологической компетенции</p>
<p>ги.</p>
<p>зования реализуется с учетом требований 3 Федерального закона от 29 декабря 2012 года об организации получения среднего общего образования на базе основного общего образования и получаемой профессии или специальности (Федерации от 17.03.2015 г. № 06-259).</p>
<p>по профессии нормативный срок освоения для лиц, обучающихся на базе основного общего образования из расчета: теоретическое обучение (при этом, каникулярное время – 22 нед.</p>
<p>и Российской Федерации от 14 июня 2013 г. по образовательным программам среднего общего образования образовательной программы. В учебные дисциплинами естественнонаучного</p>
<p>ологии, химии проводятся экзамены. По</p>
<p>ции, при этом перед экзаменом выполняемая работа обучающихся конкретизируется</p>
<p>няемость каждой составляет не менее 8 часов, а наполняемость каждой составляет не менее 8 часов</p>
<p>и подготовки студентов по государственному экзамену, подтверждающего освоения в образовательные организации</p>
<p>Повар и 12901 Кондитер</p>
<p>зованы с целью расширить и углубить знания и навыки, необходимых для обеспечения</p>
<p>'</p>
<p></p>

часов) в семестр. Промежуточная
экзамены, после завершения освоения
этого зачета проводится за счет часов,
... Количество экзаменов в каждом учебном
... и дифференцированных зачетов – 10 (без
... экзамен может проводиться непосредственно
... очной аттестации – ДЗ

дифференцированный зачет), Э (экзамен).
... МДК – экзамен или дифференцированный
... соблюдения максимального количества

итоговой аттестации по модулю
... является формой независимой оценки
... экзаменов в профессиональном модуле.
... да профессиональной деятельности и
... оценка и однозначное решение: «вид
... ациональному) является успешное освоение
... модуля (МДК) и практик.

... работы в виде демонстрационного
... конкурсов WorldSkills Russia / WorldSkills

... аттестации обучающиеся знакомятся с
... собственной итоговой аттестации допускаются
... учебный план по программе подготовки

Потанина Е.В.

Лебедева О.Ю.

Назаренко А.А.

	Код
	1
	2

Наименование ЦК
преподавателей специальных дисциплин
преподавателей общепрофессиональных дисциплин