

Педагогическим советом  
Протокол № 10 от 29.05.2024

# 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

*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

---

29.05.2024

---

лужащих

дение "Дмитриевский аграрный колледж"

---

вания

---

бщее образование

---

*необходимый для приема на обучение*

---

10м      год начала подготовки по УГ      2024

---

*общего образования*

---





	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	4	9					2160	6	48
4												
5	ОУП	Базовые учебные предметы	4	4	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		12
13	ОУД.08	Информатика								144		
14	ОУД.09	Физическая культура		13	4					172	2	
15	ОУД.10	Основы безопасности и защиты Родины			4					72	4	
16	ОУД.11	Физика			4					144		
17	ОУД.12	Химия			5					156		
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	60	54
30												
31	ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	1	4	11					734	32	12
32	ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены			2					50		
33	ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	3							106	6	12
34	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места			2					106	6	
35	ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности			8					48	10	
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					44		
39	ОП.08	Безопасность жизнедеятельности			8					40		















Распред

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	48							Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия							62	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			35.71							36			35.6					
--	--	--	--	--	----	--	--	-------	--	--	--	--	--	--	----	--	--	------	--	--	--	--	--

260			12		362		12	344	200	144			6		268	6		262	122	140			
-----	--	--	----	--	-----	--	----	-----	-----	-----	--	--	---	--	-----	---	--	-----	-----	-----	--	--	--

260			12		362		12	344	200	144			6		268	6		262	122	140			
-----	--	--	----	--	-----	--	----	-----	-----	-----	--	--	---	--	-----	---	--	-----	-----	-----	--	--	--

10			6																				
10					56		12	38	36	2			6										
20					34			34	24	10													
14					28			28	20	8					20			20	10	10			
					32			32	32						34			34	20	14			
48					28			28		28					20			20		20			
32					34			34	18	16					26			26	16	10			
10					28			28	14	14					24			24	12	12			
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																				
16																							

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

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

44					250	4	12	156	87	69			6		596	6	12	272	182	90			
----	--	--	--	--	-----	---	----	-----	----	----	--	--	---	--	-----	---	----	-----	-----	----	--	--	--

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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





















							6					6			6
--	--	--	--	--	--	--	---	--	--	--	--	---	--	--	---

час			288	нед		8	час			540	нед		15
час			72	нед		2	час			216	нед		6
час			72	нед		2	час			216	нед		6
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	6	6	306	152	154			6		864	20		214	110	104			18	4838
-----	---	---	-----	-----	-----	--	--	---	--	-----	----	--	-----	-----	-----	--	--	----	------

<b>1</b>										<b>2</b>									
<b>1</b>																			
<b>3</b>										<b>6</b>									



30
36
32
32
32

738
74
18
56

--

--

--

336
20
208

36
----

72
----

--

--

90

18

72

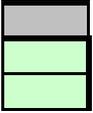
24

24

214

20

194

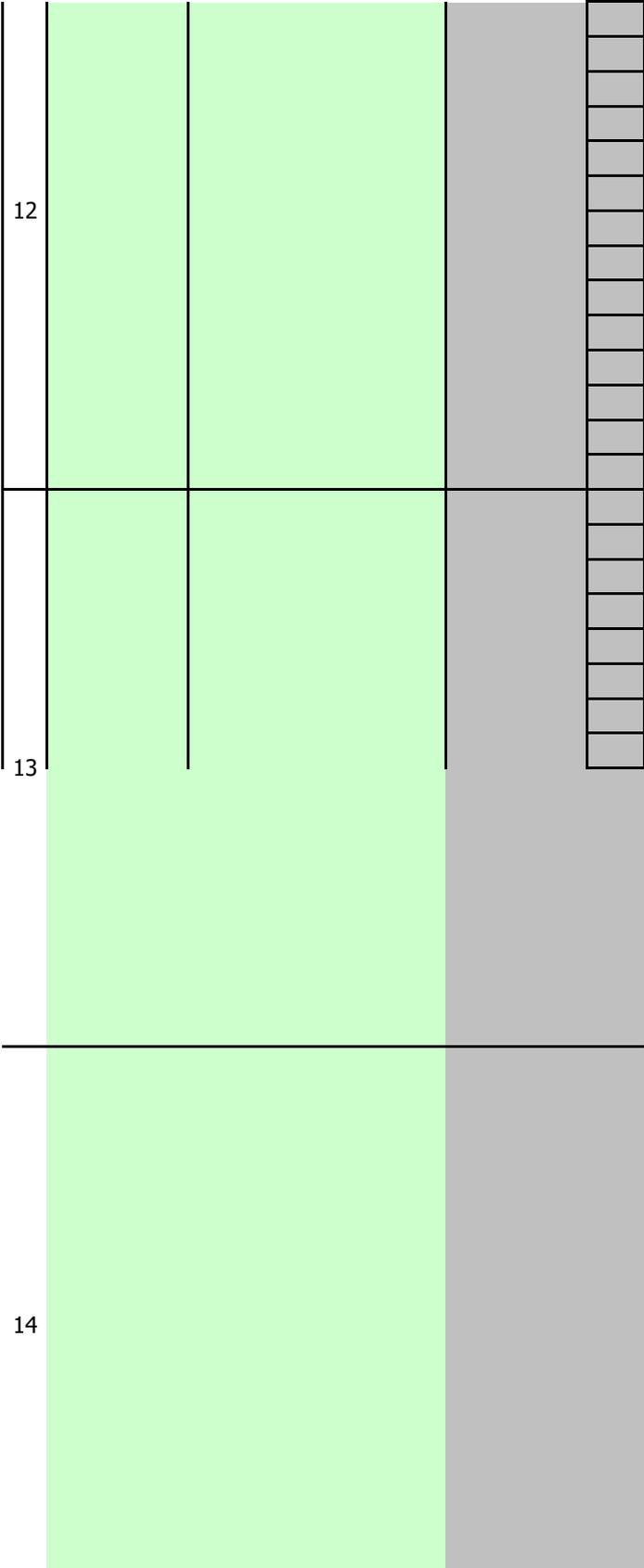


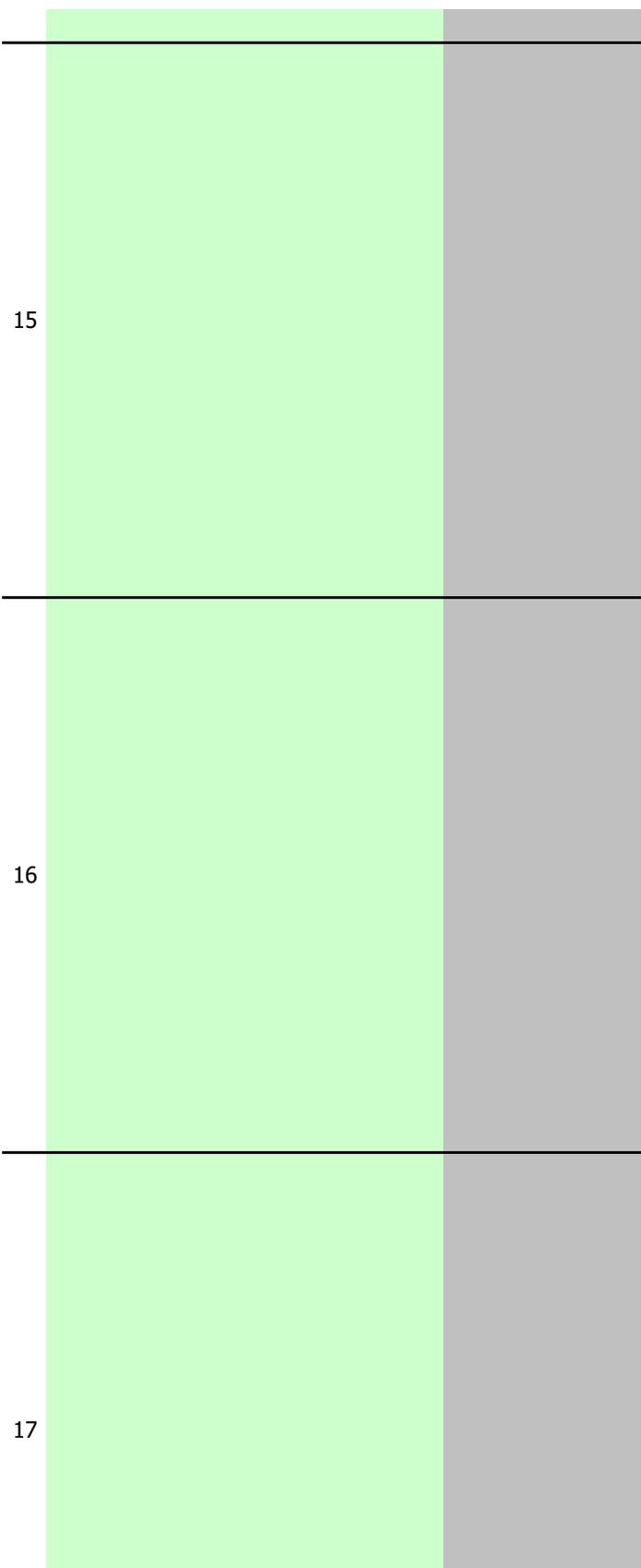
№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	
1				
2				
3				

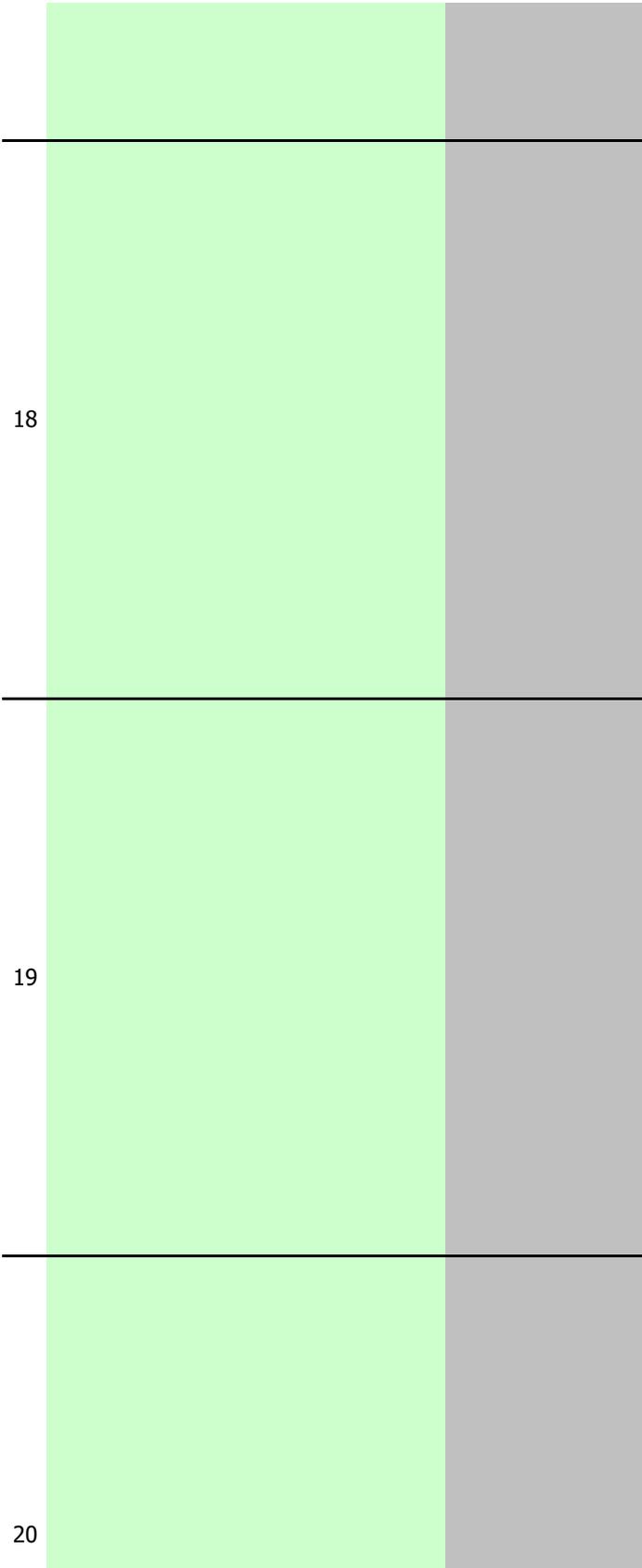
4				
5				
6				

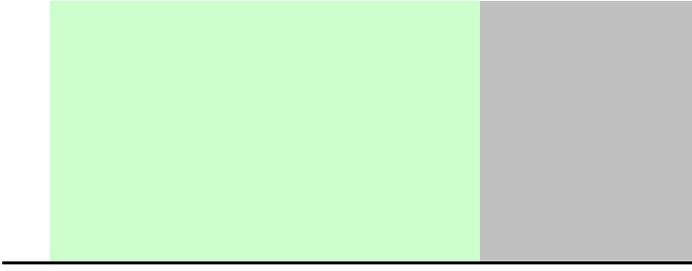
6				
7				
8				













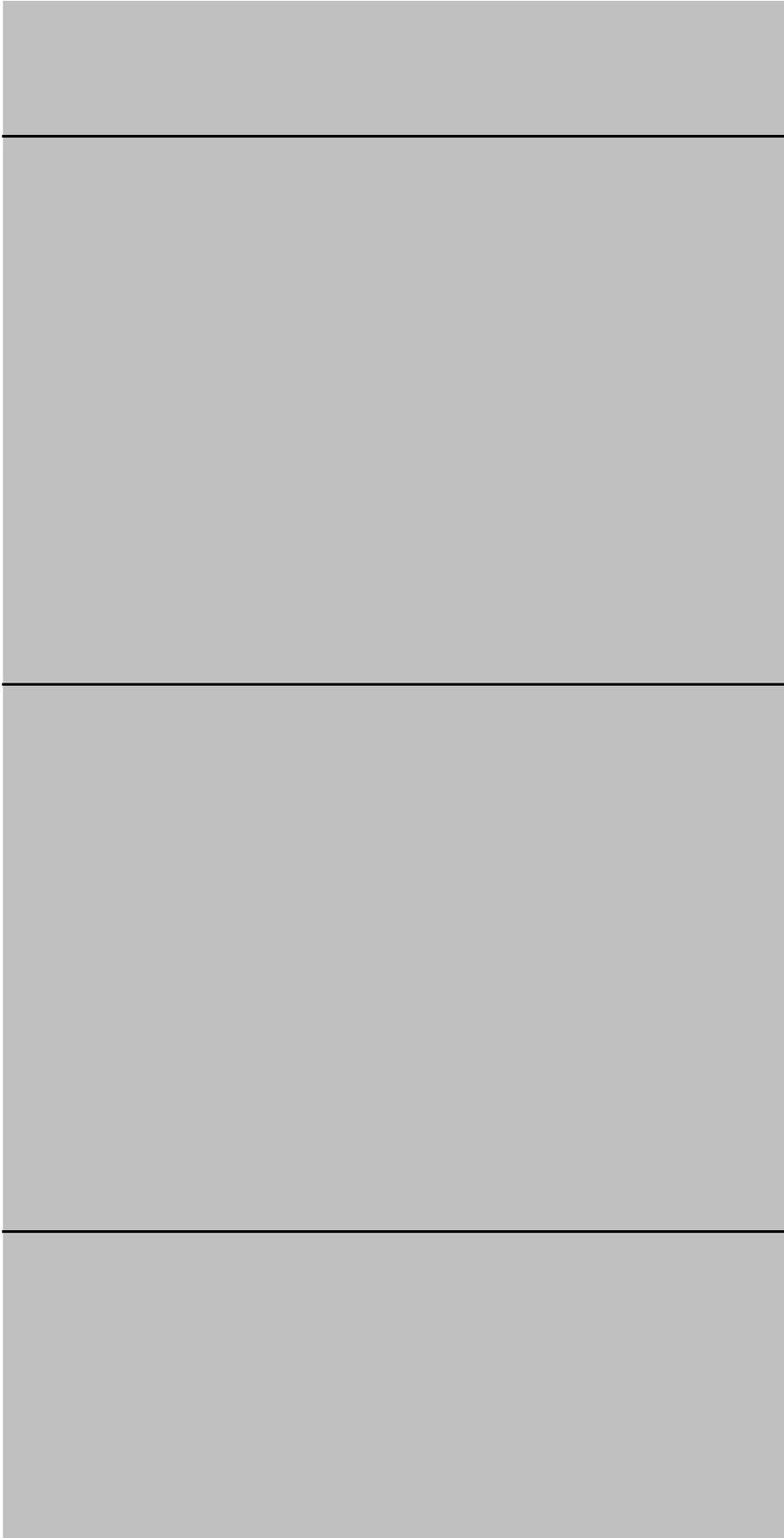














Индекс
ОК 01

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

<b>ОУП</b>	<b>Базовые учебные предметы</b>				
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 и защиты Родины				
ОУД.11	Физика				
ОУД.12	Химия				
ОУД.13	Биология				
ОУД.14	Индивидуальный проект				
<b>ОПЦ</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>ОК 01</b>	<b>ОК 02</b>	<b>ОК 03</b>	<b>ОК 04</b>
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				
<b>ПЦ</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>ОК 01</b>	<b>ОК 02</b>	<b>ОК 03</b>	<b>ОК 04</b>
		<b>ПК 1.2.</b>	<b>ПК 1.3.</b>	<b>ПК 1.4.</b>	<b>ПК 2.1.</b>
		<b>ПК 3.2.</b>	<b>ПК 3.3.</b>	<b>ПК 3.4.</b>	<b>ПК 3.5.</b>
		<b>ПК 5.3.</b>	<b>ПК 5.4.</b>	<b>ПК 5.5.</b>	
<b>ПМ 01</b>	<b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд</b>	<b>ОК 01</b>	<b>ОК 02</b>	<b>ОК 03</b>	<b>ОК 04</b>

<b>ПМ.01</b>	<b>реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного</b>	<b>ПК 1.2.</b>	<b>ПК 1.3.</b>	<b>ПК 1.4.</b>	
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.
<b>ПМ.02</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	<b>ОК 01</b>	<b>ОК 02</b>	<b>ОК 03</b>	<b>ОК 04</b>
		<b>ПК 2.2.</b>	<b>ПК 2.3.</b>	<b>ПК 2.4.</b>	<b>ПК 2.5.</b>
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.
<b>ПМ.03</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	<b>ОК 01</b>	<b>ОК 02</b>	<b>ОК 03</b>	<b>ОК 04</b>
		<b>ПК 3.2.</b>	<b>ПК 3.3.</b>	<b>ПК 3.4.</b>	<b>ПК 3.5.</b>
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.
<b>ПМ.04</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>	<b>ОК 01</b>	<b>ОК 02</b>	<b>ОК 03</b>	<b>ОК 04</b>
		<b>ПК 4.2.</b>	<b>ПК 4.3.</b>	<b>ПК 4.4.</b>	<b>ПК 4.5.</b>
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ОК 01 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.
<b>ПМ.05</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>	<b>ОК 01</b>	<b>ОК 02</b>	<b>ОК 03</b>	<b>ОК 04</b>
		<b>ПК 5.2.</b>	<b>ПК 5.3.</b>	<b>ПК 5.4.</b>	<b>ПК 5.5.</b>
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ОК 01 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.
	<b>Государственная итоговая аттестация</b>	<b>ОК 01</b>	<b>ОК 02</b>	<b>ОК 03</b>	<b>ОК 04</b>
		<b>ПК 1.2.</b>	<b>ПК 1.3.</b>	<b>ПК 1.4.</b>	<b>ПК 2.1.</b>
		<b>ПК 3.2.</b>	<b>ПК 3.3.</b>	<b>ПК 3.4.</b>	<b>ПК 3.5.</b>
		<b>ПК 5.3.</b>	<b>ПК 5.4.</b>	<b>ПК 5.5.</b>	
	<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
<b>OK 05</b>	<b>OK 06</b>	<b>OK 07</b>	<b>OK 08</b>	<b>OK 09</b>	<b>OK 10</b>	<b>OK 11</b>	<b>ПК 2.1.</b>
<b>ПК 2.6.</b>	<b>ПК 2.7.</b>	<b>ПК 2.8.</b>					
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.				
<b>OK 05</b>	<b>OK 06</b>	<b>OK 07</b>	<b>OK 08</b>	<b>OK 09</b>	<b>OK 10</b>	<b>OK 11</b>	<b>ПК 3.1.</b>
<b>ПК 3.6.</b>							
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.						
<b>OK 05</b>	<b>OK 06</b>	<b>OK 07</b>	<b>OK 08</b>	<b>OK 09</b>	<b>OK 10</b>	<b>OK 11</b>	<b>ПК 4.1.</b>
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.							
<b>OK 05</b>	<b>OK 06</b>	<b>OK 07</b>	<b>OK 08</b>	<b>OK 09</b>	<b>OK 10</b>	<b>OK 11</b>	<b>ПК 5.1.</b>
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.							
<b>OK 05</b>	<b>OK 06</b>	<b>OK 07</b>	<b>OK 08</b>	<b>OK 09</b>	<b>OK 10</b>	<b>OK 11</b>	<b>ПК 1.1</b>
<b>ПК 2.2.</b>	<b>ПК 2.3.</b>	<b>ПК 2.4.</b>	<b>ПК 2.5.</b>	<b>ПК 2.6.</b>	<b>ПК 2.7.</b>	<b>ПК 2.8.</b>	<b>ПК 3.1.</b>
<b>ПК 3.6.</b>	<b>ПК 4.1.</b>	<b>ПК 4.2.</b>	<b>ПК 4.3.</b>	<b>ПК 4.4.</b>	<b>ПК 4.5.</b>	<b>ПК 5.1.</b>	<b>ПК 5.2.</b>
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
	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 зал
Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
Стрелковый тир
Залы:
Библиотека, читальный зал с выходом в интернет
Актный зал

<b>Пояснения</b>
1.1 Нормативная база реализации ППКРС.
Устав ОГАПОУ "Дмитриевский аграрный колледж"
Лицензия на право осуществления образовательной деятельности в сфере СПО серия №31/21/89
Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»
Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (ред. о
Федеральный закон от 28.03.1998 № 53-ФЗ «О воинской обязанности и военной службе» (ред. с
Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального обра: 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российск 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 год
- Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (ред. о
- Федеральный закон от 28.03.1998 N 53-ФЗ «О воинской обязанности и военной службе» (ред.
Постановление Правительства Российской Федерации от 27 апреля 2024 г. N 555 "О целевом обу среднего профессионального и высшего образования"
- Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государствене среднего общего образования»
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 12 августа 2022 года № 732 «О в государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный прик Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413»
Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 27 декабря 2023 г. № 1028 «О вне министерства образования и науки Российской Федерации и министерства просвещения Российс государственных образовательных стандартов основного общего образования и среднего общег
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации России от 18.05.2023 № 371 «Об ут программы среднего общего образования»
- Приказ Минпросвещения России от 17.05.2022 № 336 «Об утверждении перечней профессий и профессионального образования и установлении соответствия отдельных профессий и специаль образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионал утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября : профессий и специальностей среднего профессионального образования»
- Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 05.08.2020 «О практич
- Приказ Министра обороны РФ № 96, Минобрнауки РФ № 134 от 24.02.2010 «Об утверждении V граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по осно учреждениям среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начальной профессионального образования и учебных пунктах»
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 года № 762 «Об осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профе
- Приказ Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения го образовательным программам среднего профессионального образования»
- Приказ Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747 «О внесении изменений в федеральные г стандарты среднего профессионального образования»
- Приказ Министерства Просвещения Российской Федерации от 01 сентября 2022 года № 796 «О государственных образовательные стандарты среднего профессионального образования»
- Приказ Министерства Просвещения Российской Федерации от 01 сентября 2022 года № 796 «О государственных образовательные стандарты среднего профессионального образования»
- Приказ Минобрнауки России от 14.10.2022 г. № 906 «Об утверждении Порядка заполнения, уч профессиональном образовании и их дубликатов»
- Приказ Минпросвещения России от 02.06.2022 г № 390 «Об утверждении образцов и описания образовании и приложения к нему»
- Приказ Минобрнауки России № 882, Минпросвещения России № 391 от 05.08.2020 «Об органи: деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ» (вместе с «Порядком образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ»)»
- Приказ Минобрнауки России № 845, Минпросвещения России № 369 от 30.07.2020 «Об утвержд, осуществляющей образовательную деятельность, результатов освоения обучающимися учебных практики, дополнительных образовательных программ в других организациях, осуществляющих
- Приказ Минпросвещения России от 21.09.2022 г. № 858 «Об утверждении федерального переч использованием при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных прог общего, среднего общего образования организациями, осуществляющими образовательную деят срока использования исключенных учебников»

- Приказ Минобрнауки России от 09.11.2015 № 1309 «Об утверждении Порядка обеспечения услуг и предоставляемых услуг в сфере образования, а также оказания им при этом необходимой помощи»
- Приказ Министерства Просвещения Российской Федерации от 06.08.2021 № 533 «Об утверждении другой образовательную организацию, реализующую образовательную программу среднего профессионального образования»
- Приказ Минпросвещения РФ от 13.07.2021 № 450 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»
- Приказ Минпросвещения России от 14.07.2023 № 534 «Об утверждении Перечня профессий, реализуемых профессиональное обучение»
- Приказ Минпросвещения России от 29.02.2024 № 136 «О внесении изменений в Перечень профессий, реализуемых профессиональное обучение, утвержденный приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 14 июля 2023 г. № 534»
- Санитарные правила и нормы СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности для человека факторов среды обитания», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 января 2021 г. № 2
- Санитарные правила СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям оздоровления детей и молодежи», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 г. № 28
- Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 15 сентября 2022 года № 05-163 «О направлении рекомендаций» (с изменениями)
- Письмо Министерства просвещения Российской Федерации «О направлении рекомендаций» № 05-369 «О направлении рекомендаций» (в отношении подходов к реализации образовательных программ среднего профессионального образования с практической подготовкой)
- Письмо Министерства Просвещения 08.04.2021 г. № 05-369 «О направлении рекомендаций» (в отношении подходов к реализации образовательных программ среднего профессионального образования с практической подготовкой)
- Закон Белгородской области от 05.03.2021 № 50 «О проектном и бережливом управлении на территории образовательных организаций»
- Постановление Правительства Белгородской области от 18.03.2013 № 85-пп «О порядке организации образовательного процесса в образовательных организациях» (с изменениями)
<b>1.2 Организация учебного процесса и режим занятий:</b>
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 самостоятельная 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» - хорошо, «3» - удовлетворительно, «2» - неудовлетворительно.
Консультации в рамках учебных дисциплин (междисциплинарных курсов) выделяются за счет времени на подготовку к экзамену. 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.
Общая продолжительность каникул составляет 35 недель.
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 технологии.
Реализация образовательной программы может осуществляться колледжем как самостоятельно, в соответствии с заключенными договорами с профессиональными образовательными организациями, предприятиями-партнерами.
Образовательная деятельность при освоении образовательной программы или отдельных ее компонентов включает в себя практическую подготовку: 3135 часов, в том числе в разрезе циклов: 1) Общеобразовательная подготовка - 286 часов; 2) Профессиональные модули - 2157 часов.



По дисциплинам общепрофессионального цикла формы промежуточной аттестации –ДЗ (дифференцированный зачет, 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 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 том, освоена / не освоена профессиональная деятельность. Условием допуска к экзамену (квалификационному экзамену) обучающимися всех элементов программы профессионального модуля: теоретической части модуля.	
<b>Формы проведения государственной итоговой аттестации</b>	
На итоговую аттестацию отводится две недели – 72 часа. За полгода, до начала итоговой аттестации, утверждается программа 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. Итоговая аттестация проводится в форме экзамена.	
<b>Согласовано</b>	
Зам. директора по УР	
Зам. директора по УПР	
Заместитель директора по УВР	
Методист	
Заведующий отделением	

63 от 05.04.2021 года.
»;
т 16.04.2022)
от 30.12.2021)
азования (ФГОС СПО) по профессии ой Федерации от 9 декабря 2016 года № а, регистрационный № 44898)
т 16.04.2022)
от 30.12.2021)
чении по образовательным программам
нного образовательного стандарта
несении изменений в Федеральный азом Министерства образования и науки
сении изменений в некоторые приказы кой Федерации, касающиеся Федеральных о образования»
зерждении федеральной образовательной
специальностей среднего ностей среднего профессионального ьного образования, перечни которых 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней
эской подготовке обучающихся»
Инструкции об организации обучения вам военной службы в образовательных о профессионального и среднего
утверждении Порядка организации и ссионального образования»
сударственной итоговой аттестации по
сударственные образовательные
внесении изменений в Федеральные
внесении изменений в Федеральные
эта и выдачи дипломов о среднем
диплома о среднем профессиональном
зации и осуществлении образовательной организации и осуществления
дении Порядка зачета организацией, предметов, курсов, дисциплин (модулей), образовательную деятельность»
ня учебников, допущенных к грамм начального общего, основного тельность и установления предельного

овий доступности для инвалидов объектов эщи»
ии Порядка перевода обучающихся в фессионального образования»
дарственные образовательные стандарты
бочих, должностей служащих, по которым
эссий рабочих, должностей служащих, по освещения Российской Федерации от 14
обеспечению безопасности и (или) о государственного санитарного врача
иям воспитания и обучения, отдыха и инитарного врача Российской Федерации от
1 «О вступлении в силу приказа
05-592 от 01 марта 2023 года (вместе с ьной программы среднего
месте с «Рекомендациями, содержащими ния (отдельных их частей) в форме
ерритории Белгородской области»
изации дуального обучения обучающихся»
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
емени, отводимому на работу во я в ходе текущего контроля.
и дистанционные образовательные
так и посредством сетевой формы в ями Белгородской области и
понентов организуется в форме подготовка - 910 часов; 2)

никационно-технологической компетенции  
ги.

зования в пределах образовательной  
еным приказом Минобрнауки России от 17  
а среднего общего образования,  
внесении изменений в Федеральный  
зком Министерства образования и науки  
сой Федерации от 18 мая 2023 г. № 371  
учётom письма Министерства просвещения  
с Рекомендациями по реализации  
ессионального образования). В  
ода № 762 «Об утверждении Порядка  
среднего профессионального образования»  
ганизации дуального обучения учащихся и  
ендаций» (вместе с «Рекомендациями,  
ного образования (отдельных их частей) в  
курсах одновременно с освоением  
обучающимися при освоении учебных  
ения дисциплин и междисциплинарных  
ны и ПМ.00 Профессиональных модулей  
овых общеобразовательных учебных  
кий язык, ОУД.02 Литература, ОУД.03  
атика, ОУД.08 Информатика, ОУД.09  
имия, ОУД.13 Биология, ОУД.14  
икации, профессионализации и  
эв общеобразовательных дисциплин с  
лин с увеличенным объемом на освоение  
сиональных дисциплин и  
ого содержания в не менее, чем 20%  
й деятельности в форме практической  
заемой специальности.  
рограммы общеобразовательных  
ыполнение обучающимися  
й. Индивидуальный проект выполняется  
ециально отведенного учебным планом, и

ции. Самостоятельная работа

няемость каждой составляет не менее 8  
зполняемость каждой составляет не менее

Повар и 12901 Кондитер

ьзованы с целью расширить и углубить  
и знаний, необходимых для обеспечения

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

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

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

аттестации обучающиеся знакомятся с  
структурой итоговой аттестации  
включившие учебный план по программе  
демонстрационного экзамена.

Потанина Е.В.

Козляк Т.Н.

Селифанова Ю.С.

Деговоцова И.Н.

Грищенко О.А.

	Код
	1
	2

Наименование ЦК
преподавателей специальных дисциплин
преподавателей общепрофессиональных дисциплин