ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00A30B6FE628C1931C800DF16E13B37E0A
Владелец: Сиденко Ирина Эдуардовна
Действителен: с 17.04.2023 до 10.07.2024

Министерство образования Белгородской области

Утверждаю

Директор ОГАПОУ "Белгородский техникум общественного питания"

Сиденко И.Э.

Педагогическим советом
Протокол № 10 от 25.05.2023

25.05.2023

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение "Белгородский техникум общественного питания"

наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

код *наименование специальности*

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация: Специалист по поварскому и кондитерскому делу

форма обучения Очная **Срок получения образования по ОП** 3г 10м **год начала подготовки по УП** 2023

профиль получаемого профессионального образования

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС **от** 09.12.2016 **№** 1565

Виды деятельности
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изде-лий сложного ассорти-мента
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложно-го ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

1 Календарный учебный график

Курс	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь					Январь				Февраль				Март					Апрель				Май				Июнь				Июль				Август			
	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	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
	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	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
I																		=	=																								::	=	=	=	=	=	=	=	=
II													0		0		::	=	=				0		0		0		0		0		8		8		8		8				::	=	=	=	=	=	=	=	=
III				0		0		0		8		8		8			::	=	=					0			0					8			8		8				8			::	=	=	=	=	=	=	=	=
IV				0		0							8				::	=	=					0			8		8		8		::	X	X	X	X	Δ	Δ	Δ	Δ	III	III	*	*	*	*	*	*	*	*	*

Обозначения:

- (пустая ячейка) — Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам
- :: — Промежуточная аттестация
- = — Каникулы
- 0 — Учебная практика
- 8 — Производственная практика (по профилю специальности)
- X — Производственная практика (преддипломная)
- Δ — Подготовка к государственной итоговой аттестации
- III — Государственная итоговая аттестация
- * — Неделя отсутствует

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам			Промежуточная аттестация			Практики									ГИА		Каникулы	Всего	Студентов	Групп
							Учебная практика			Производственная практика (по профилю специальности)			Производственная практика (преддипломная)			Подго-□ товка	Прове-□ дение				
	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем						
	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.		
I	40	17	23	1		1												11	52	100	4
II	28	14	14	2	1	1	7	2	5	4		4						11	52	100	4
III	28	10	18	2	1	1	5	3	2	7	3	4						10	52	100	4
IV	22	13	9	2	1	1	3	2	1	4	1	3	4		4	4	2	2	43	100	4
Всего	**118**	**54**	**64**	**7**	**3**	**4**	**15**	**7**	**8**	**15**	**4**	**11**	**4**		**4**	**4**	**2**	**34**	**199**		

№	Индекс (1)	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик (2)	Экзамены (3)	Зачеты (4)	Дифер. зачеты (5)	Курсовые проекты (6)	Курсовые работы (7)	Контрольные работы (8)	Другие (9)	Объем образовательной программы (10)	Самост.(с.р.+и.п.) (12)	Консультации (14)	С преподавателем: Всего (15)	в том числе: Лекции, уроки (17)	Пр. занятия (18)	Лаб. занятия (19)	Семинар. занятия (20)	Курс. проектир. (23)	Промежут. аттестация (25)	Индивид. проект (входит в с.р.) (26)	ЦК (335)	Объем образовательной программы: Обяз. часть (336)	Вар. часть (337)
2		Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)																					
3	ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	3	1	10					1476		18	1440	673	767				18				
5																							
6	*																						
8																							
9	*																						
11	СО	Среднее общее образование	3	1	10					1476		18	1440	673	767				18				
13	ОУД	Общие учебные дисциплины	3	1	10					1476		18	1440	673	767				18				
14	ОУД.01	Русский язык	2							116		6	104	50	54				6		1		
15	ОУД.02	Литература			2					108			108	60	48						1		
16	ОУД.03	Иностранный язык			2					144			144		144						1		
17	ОУД.04	История			3					136			136	106	30						1		
18	ОУД.05	Физическая культура		1	2					72			72	2	70						1		
19	ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности			1					68			68	48	20						1		
20	ОУД.07	Математика	2							234		6	222	88	134				6		2		
21	ОУД.08	География			2					72			72	52	20						1		
22	ОУД.09	Информатика			3					108			108	20	88								
23	ОУД.10	Физика			3					108			108	54	54								
24	ОУД.11	Биология			2					72			72	36	36								
25	ОУД.12	Обществознание								72			72	72									
26	ОУД.13	Химия	2							134		6	122	64	58				6				
27	ОУД.14	Индивидуальный проект по химии			2					32			32	21	11								
28	*																						
30																							
31	*																						
33																							
34	*																						
36																						69.49%	30.51%
37	ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	21	3	36		1			4248	12	78	2796	1370	890	516		20	138			2952	1296
39	ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл		3	10					566	2		564	172	392							432	134
40	ОГСЭ.01	Основы философии			8					48			48	38	10						1	40	8
41	ОГСЭ.02	История			4					48			48	34	14						1	40	8
42	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности			8					180			180		180						1	160	20
43	ОГСЭ.04	Физическая культура / Адаптационная физическая культура		357	468					162			162	2	160						1	160	2
44	ОГСЭ.05	Психология общения			7					32			32	32							1	32	
45	ОГСЭ.06	Психология личности и профессиональное самоопределение			2					32	2		30	22	8						1		32
46	ОГСЭ.07	Основы православной культуры			2					32			32	24	8						1		32
47	ОГСЭ.08	Основы финансовой грамотности			4					32			32	20	12						3		32
48	*																						
50	ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	1		1					180	2	6	166	114	10	42			6			180	
51	ЕН.01	Химия	6							148	2	6	134	82	10	42			6		2	148	
52	ЕН.02	Экологические основы природопользования			4					32			32	32							2	32	
53	*																						
55	ОПЦ	Общепрофессиональный учебный цикл	4		7					776	4	24	724	470	230	24			24			612	164
56	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	3							90		6	78	58	16	4			6		2	64	26
57	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	3							112		6	100	62	38				6		3	76	36
58	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	3							106	2	6	92	60	12	20			6		4	88	18
59	ОП.04	Организация обслуживания			6					52			52	32	20						4	52	
60	ОП.05	Основы экономики, менеджмента и	7							150	2	6	136	90	46				6		3	130	20
61	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности			6					42			42	32	10						4	42	
62	ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности			6					60			60	20	40						2	60	
63	ОП.08	Охрана труда			2					32			32	22	10						4	32	
64	ОП.09	Безопасность жизнедеятельности			4					68			68	48	20						1	68	
65	ОП.10	Основы калькуляции и учета			4					32			32	20	12						4		32
66	ОП.11	Основы предпринимательства			6					32			32	26	6						3		32
67	*																						
69	ПЦ	Профессиональный учебный цикл	16		18		1			2726	4	48	1342	614	258	450		20	108			1728	998
71	ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	1		4					208		12	118	62	20	36			6			208	
73	МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			5					42		6	36	26	10						4	42	
74	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			5					88		6	82	36	10	36					4	88	
75	МДК*																						
77	УП.01	Учебная практика			5		РП		час	36			36	нед	1						4	36	
78	УП*																						
80	ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)			5		РП		час	36			36	нед	1						4	36	
81	ПП*																						
83	ПМ.01.ЭК	Экзамен	5							6									6		4	6	
84		Всего часов по МДК								130			118										
86	ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	3		2		1			528		6	288	96	46	126		20	18			438	90
88	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	6							36			36	26	10						4	36	
89	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	6				6			264		6	252	70	36	126		20	6		4	174	90
90	МДК*																						
92	УП.02	Учебная практика			6		РП		час	72			72	нед	2						4	72	
93	УП*																						
95	ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)			6		РП		час	144			144	нед	4						4	144	
96	ПП*																						
98	ПМ.02.ЭК	Экзамен	6							12									12		4	12	
99		Всего часов по МДК								300			288										
#	ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	3		2					306	2	6	142	84	22	36			12			274	32
#	МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	5							36			36	26	10						4	36	
#	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	5							120	2	6	106	58	12	36			6		4	88	32
#	МДК*																						
#	УП.03	Учебная практика			5		РП		час	72			72	нед	2						4	72	

Распределение по курсам и семестрам

Курс 1: Семестр 1 — 17 нед; Семестр 2 — 23 нед

№	Индекс	С1 Объем ОП (27)	Самост. (28)	Консульт. (29)	С преподавателем (30)	Лекции, уроки (31)	Пр. занятия (32)	Лаб. занятия (33)	Семинар. занятия (34)	Курс. проектир. (37)	Промежут. аттест. (39)	Индивид. проект (40)	С2 Объем ОП (41)	Самост. (42)	Консульт. (43)	С преподавателем (44)	Лекции, уроки (45)	Пр. занятия (46)	Лаб. занятия (47)	Семинар. занятия (48)	Курс. проектир. (51)	Промежут. аттест. (53)	Индивид. проект (54)
2		35.88			35.88								36.08			36							
3	ОП	610			610	308	302						740		18	704	309	395				18	
11	СО	610			610	308	302						740		18	704	309	395				18	
13	ОУД	610			610	308	302						740		18	704	309	395				18	
14	ОУД.01	58			58	28	30						58		6	46	22	24				6	
15	ОУД.02	50			50	30	20						58			58	30	28					
16	ОУД.03	72			72		72						72			72		72					
17	ОУД.04	48			48	38	10						50			50	40	10					
18	ОУД.05	20			20	2	18						52			52		52					
19	ОУД.06	68			68	48	20																
20	ОУД.07	118			118	50	68						116		6	104	38	66				6	
21	ОУД.08	32			32	22	10						40			40	30	10					
22	ОУД.09												58			58	10	48					
23	ОУД.10												70			70	36	34					
24	ОУД.11	34			34	16	18						38			38	20	18					
25	ОУД.12	34			34	34							38			38	38						
26	ОУД.13	76			76	40	36						58		6	46	24	22				6	
27	ОУД.14												32			32	21	11					
37	ПП												126	2		124	90	34					
39	ОГСЭ												64	2		62	46	16					
45	ОГСЭ.06												32	2		30	22	8					
46	ОГСЭ.07												32			32	24	8					
55	ОПЦ												62			62	44	18					
57	ОП.02												30			30	22	8					
63	ОП.08												32			32	22	10					
77	УП.01	час				нед							час				нед						
80	ПП.01	час				нед							час				нед						
92	УП.02	час				нед							час				нед						
95	ПП.02	час				нед							час				нед						
#	УП.03	час				нед							час				нед						

Курс 2: Семестр 3 — 14 (2) нед; Семестр 4 — 14 (9) нед

№	Индекс	С3 Объем ОП (55)	Самост. (56)	Консульт. (57)	С преподавателем (58)	Лекции, уроки (59)	Пр. занятия (60)	Лаб. занятия (61)	Семинар. занятия (62)	Курс. проектир. (65)	Промежут. аттест. (67)	Индивид. проект (68)	С4 Объем ОП (69)	Самост. (70)	Консульт. (71)	С преподавателем (72)	Лекции, уроки (73)	Пр. занятия (74)	Лаб. занятия (75)	Семинар. занятия (76)	Курс. проектир. (79)	Промежут. аттест. (81)	Индивид. проект (82)
2		36			35.86								36			35.86							
3	ОП	126			126	56	70																
11	СО	126			126	56	70																
13	ОУД	126			126	56	70																
17	ОУД.04	38			38	28	10																
22	ОУД.09	50			50	10	40																
23	ОУД.10	38			38	18	20																
37	ПП	486	2	18	376	224	128	24			18		864	2	12	502	230	128	144			24	
39	ОГСЭ	94			94	36	58						78			78	20	58					
41	ОГСЭ.02	48			48	34	14																
42	ОГСЭ.03	22			22		22						22			22		22					
43	ОГСЭ.04	24			24	2	22						24			24		24					
47	ОГСЭ.08												32			32	20	12					
50	ЕН												32			32	32						
52	ЕН.02												32			32	32						
55	ОПЦ	278	2	18	240	158	58	24			18		100			100	68	32					
56	ОП.01	90		6	78	58	16	4			6												
57	ОП.02	82		6	70	40	30				6												
58	ОП.03	106	2	6	92	60	12	20			6												
64	ОП.09												68			68	48	20					
65	ОП.10												32			32	20	12					
69	ПЦ	114			42	30	12						654	2	12	292	110	38	144			24	
77	УП.01	час				нед							час				нед						
80	ПП.01	час				нед							час				нед						
92	УП.02	час				нед							час				нед						
95	ПП.02	час				нед							час				нед						
#	УП.03	час				нед							час				нед						

Курс 3: Семестр 5 — 10 (6) нед; Семестр 6 — 18 (6) нед

№	Индекс	С5 Объем ОП (83)	Самост. (84)	Консульт. (85)	С преподавателем (86)	Лекции, уроки (87)	Пр. занятия (88)	Лаб. занятия (89)	Семинар. занятия (90)	Курс. проектир. (93)	Промежут. аттест. (95)	Индивид. проект (96)	С6 Объем ОП (97)	Самост. (98)	Консульт. (99)	С преподавателем (100)	Лекции, уроки (101)	Пр. занятия (102)	Лаб. занятия (103)	Семинар. занятия (104)	Курс. проектир. (107)	Промежут. аттест. (109)	Индивид. проект (110)
2		36			35.8								36			35.89							
37	ПП	612	2	18	358	170	108	80			18		900	2	12	646	264	202	160		20	24	
39	ОГСЭ	62			62		62						74			74		74					
42	ОГСЭ.03	38			38		38						42			42		42					
43	ОГСЭ.04	24			24		24						32			32		32					
50	ЕН	36			36	24	4	8					112	2	6	98	58	6	34			6	
51	ЕН.01	36			36	24	4	8					112	2	6	98	58	6	34			6	
55	ОПЦ												186			186	110	76					
59	ОП.04												52			52	32	20					
61	ОП.06												42			42	32	10					
62	ОП.07												60			60	20	40					
66	ОП.11												32			32	26	6					
69	ПЦ	514	2	18	260	146	42	72			18		528		6	288	96	46	126		20	18	
71	ПМ.01	208		12	118	62	20	36			6												
73	МДК.01.01	42		6	36	26	10																
74	МДК.01.02	88		6	82	36	10	36															
77	УП.01	час			36	нед	1						час				нед						
80	ПП.01	час			36	нед	1						час				нед						
83	ПМ.01.ЭК	6									6												
86	ПМ.02												528		6	288	96	46	126		20	18	
88	МДК.02.01												36			36	26	10					
89	МДК.02.02												264		6	252	70	36	126		20	6	
92	УП.02	час				нед							час			72	нед	2					
95	ПП.02	час				нед							час			144	нед	4					
98	ПМ.02.ЭК												12									12	
#	ПМ.03	306	2	6	142	84	22	36			12												
#	МДК.03.01	36			36	26	10																
#	МДК.03.02	120	2	6	106	58	12	36			6												
#	УП.03	час			72	нед	2						час				нед						

Курс 4: Семестр 7 — 13 (3) нед; Семестр 8 — 9 (8) нед

№	Индекс	С7 Объем ОП (111)	Самост. (112)	Консульт. (113)	С преподавателем (114)	Лекции, уроки (115)	Пр. занятия (116)	Лаб. занятия (117)	Семинар. занятия (118)	Курс. проектир. (121)	Промежут. аттест. (123)	Индивид. проект (124)	С8 Объем ОП (125)	Самост. (126)	Консульт. (127)	С преподавателем (128)	Лекции, уроки (129)	Пр. занятия (130)	Лаб. занятия (131)	Семинар. занятия (132)	Курс. проектир. (135)	Промежут. аттест. (137)	Индивид. проект (138)
2		36			35.85								36			36							
37	ПП	612	2	12	466	244	150	72			24		648		6	324	148	140	36			30	
39	ОГСЭ	94			94	32	62						100			100	38	62					
40	ОГСЭ.01												48			48	38	10					
42	ОГСЭ.03	30			30		30						26			26		26					
43	ОГСЭ.04	32			32		32						26			26		26					
44	ОГСЭ.05	32			32	32																	
55	ОПЦ	150	2	6	136	90	46				6												
60	ОП.05	150	2	6	136	90	46				6												
69	ПЦ	368		6	236	122	42	72			18		548		6	224	110	78	36			30	
77	УП.01	час				нед							час				нед						
80	ПП.01	час				нед							час				нед						
92	УП.02	час				нед							час				нед						
95	ПП.02	час				нед							час				нед						
#	УП.03	час				нед							час				нед						

#	УП*														
#	ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)	5 РП	час 72 72 нед 2	час нед	час нед	час нед	час нед	час 72 нед 2	час нед	час нед	час нед	4	72	
#	ПП*														
#	ПМ.03.ЭК	Экзамен	5	6 6					6 6				4	6	
#		Всего часов по МДК		156 142											
#	ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	3 2	204 6 108 52 20 36 18							204 6 108 52 20 36 18			204	
#	МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	7	36 36 26 10							36 36 26 10		4	36	
#	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	7	84 6 72 26 10 36 6							84 6 72 26 10 36 6		4	84	
#	МДК*														
#	УП.04	Учебная практика	7 РП	час 36 36 нед 1	час нед	час нед	час нед	час нед	час нед	час нед	час 36 нед 1	час нед	4	36	
#	УП*														
#	ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)	7 РП	час 36 36 нед 1	час нед	час нед	час нед	час нед	час нед	час нед	час 36 нед 1	час нед	4	36	
#	ПП*														
#	ПМ.04.ЭК	Экзамен	7	12 12							12 12		4	12	
#		Всего часов по МДК		120 108											
#	ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	2 3	330 6 198 98 28 72 18							164 128 70 22 36	166 6 70 28 6 36 18		258	72
#	МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	7	36 36 26 10							36 36 26 10		4	36	
#	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	8	174 6 162 72 18 72 6							92 92 44 12 36	82 6 70 28 6 36 6	4	102	72
#	МДК*														
#	УП.05	Учебная практика	8 РП	час 72 72 нед 2	час нед	час нед	час нед	час нед	час нед	час нед	час 36 нед 1	час 36 нед 1	4	72	
#	УП*														
#	ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)	8 РП	час 36 36 нед 1	час нед	час нед	час нед	час нед	час нед	час нед	час нед	час 36 нед 1	4	36	
#	ПП*														
#	ПМ.05.ЭК	Экзамен	8	12 12								12 12	4	12	
#		Всего часов по МДК		210 198											
#	ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	1 2	238 154 82 72 12								238 154 82 72 12		202	36
#	МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	8	154 154 82 72								154 154 82 72	4	118	36
#	МДК*														
#	УП*														
#	ПП.06	Производственная практика (по профилю специальности)	8 РП	час 72 72 нед 2	час нед	час нед	час нед	час нед	час нед	час нед	час нед	час 72 нед 2	4	72	
#	ПП*														
#	ПМ.06.ЭК	Экзамен	8	12 12								12 12	4	12	
#		Всего часов по МДК		154 154											
#	ПМ.07	Выполнение работ по профессиям 16675 Повар, 12901 Кондитер	3 2	768 2 12 334 140 50 144 24			114 42 30 12	654 2 12 292 110 38 144 24							768
#	МДК.07.01	Технология приготовления кулинарной продукции массового спроса и её отпуск	4	208 2 6 194 68 36 90 6			42 42 30 12	166 2 6 152 38 24 90 6					4		208
#	МДК.07.02	Технология приготовления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	4	152 6 140 72 14 54 6				152 6 140 72 14 54 6					4		152
#	МДК*														
#	УП.07	Учебная практика	4 РП	час 252 252 нед 7	час нед	час нед	час 72 нед 2	час 180 нед 5	час нед	час нед	час нед	час нед	4		252
#	УП*														
#	ПП.07	Производственная практика (по профилю специальности)	4 РП	час 144 144 нед 4	час нед	час нед	час нед	час 144 нед 4	час нед	час нед	час нед	час нед	4		144
#	ПП*														
#	ПМ.07.ЭК	Экзамен квалификационный	4	12 12				12 12					4		12
#		Всего часов по МДК		360 334											
#	ПМ*														
#		Учебная и производственная (по профилю специальности) практики		час 1080 1080 нед 30	час нед	час нед	час 72 нед 2	час 324 нед 9	час 216 нед 6	час 216 нед 6	час 108 нед 3	час 144 нед 4			
#		Учебная практика		час 540 540 нед 15	час нед	час нед	час 72 нед 2	час 180 нед 5	час 108 нед 3	час 72 нед 2	час 72 нед 2	час 36 нед 1			
#		Концентрированная		час 540 540 нед 15	час нед	час нед	час 72 нед 2	час 180 нед 5	час 108 нед 3	час 72 нед 2	час 72 нед 2	час 36 нед 1			
#		Рассредоточенная		час нед	час нед	час нед	час нед	час нед	час нед	час нед	час нед	час нед			
#		Производственная (по профилю специальности) практика		час 540 540 нед 15	час нед	час нед	час нед	час 144 нед 4	час 108 нед 3	час 144 нед 4	час 36 нед 1	час 108 нед 3			
#		Концентрированная		час 540 540 нед 15	час нед	час нед	час нед	час 144 нед 4	час 108 нед 3	час 144 нед 4	час 36 нед 1	час 108 нед 3			
#		Рассредоточенная		час нед	час нед	час нед	час нед	час нед	час нед	час нед	час нед	час нед			
#	ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	8 РП	час 144 144 нед 4	час нед	час нед	час нед	час нед	час нед	час нед	час нед	час 144 нед 4		144	
#		Государственная итоговая аттестация		час 216 216 нед 6	час нед	час нед	час нед	час нед	час нед	час нед	час нед	час 216 нед 6			
#		Подготовка выпускной квалификационной работы		час 72 72 нед 2	час нед	час нед	час нед	час нед	час нед	час нед	час нед	час 72 нед 2		72	
#		Защита выпускной квалификационной работы		час 36 36 нед 1	час нед	час нед	час нед	час нед	час нед	час нед	час нед	час 36 нед 1		36	
#		Подготовка к демонстрационному экзамену		час 72 72 нед 2	час нед	час нед	час нед	час нед	час нед	час нед	час нед	час 72 нед 2		72	
#		Проведение демонстрационного экзамена		час 36 36 нед 1	час нед	час нед	час нед	час нед	час нед	час нед	час нед	час 36 нед 1		36	
#		КОНСУЛЬТАЦИИ по О		18		18									
#		КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП		78			18	12	18	12	12	6			
#		ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ	24 4 46 1	5940 12 96 4236 2043 1657 516 20 156	610 610 308 302	866 2 18 828 399 429 18	612 2 18 502 280 198 24 18	864 2 12 502 230 128 144 24	612 2 18 358 170 108 80 18	900 2 12 646 264 202 160 20 24	612 2 12 466 244 150 72 24	864 6 324 148 140 36 30		4644	1296
#		Экзамены (без учета физ. культуры)				3	3	3	3	3	3	3			
#		Зачеты (без учета физ. культуры)													
#		Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)			1	8	3	7	4	6	4	6			
#		Курсовые проекты (без учета физ. культуры)													
#		Курсовые работы (без учета физ. культуры)								1					
#		Контрольные работы (без учета физ. культуры)													

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК	
1	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	5	[5]	МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
				[5]	МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
2	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	5	[5]	УП.01 Учебная практика
				[5]	ПП.01 Производственная практика (по профилю специальности)

3	Экз	Комплексный экзамен	5	[5]	МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
				[5]	МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
				[6]	МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
				[6]	МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

4	Экз	Комплексный экзамен	6		
5	Экз	Комплексный экзамен	7	[7]	МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
				[7]	МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

6	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	8	[8]	УП.05 Учебная практика
				[8]	ПП.05 Производственная практика (по профилю специальности)
7					

8					
9					

10					
11					

12

13

14

15

16

17

17

18

19		
20		

Индекс		Содержание
ОК 01.		Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
	ОУД.01	Русский язык
	ОУД.02	Литература
	ОУД.03	Иностранный язык
	ОУД.04	История
	ОУД.05	Физическая культура
	ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности
	ОУД.07	Математика
	ОУД.08	География
	ОУД.09	Информатика
	ОУД.10	Физика
	ОУД.11	Биология
	ОУД.12	Обществознание
	ОУД.13	Химия
	ОУД.14	Индивидуальный проект по химии
	ОГСЭ.01	Основы философии
	ОГСЭ.02	История
	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОГСЭ.04	Физическая культура / Адаптационная физическая культура
	ОГСЭ.05	Психология общения
	ОГСЭ.06	Психология личности и профессиональное самоопределение
	ОГСЭ.07	Основы православной культуры
	ОГСЭ.08	Основы финансовой грамотности
	ЕН.01	Химия
	ЕН.02	Экологические основы природопользования
	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
	ОП.04	Организация обслуживания

ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Основы калькуляции и учета
ОП.11	Основы предпринимательства
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)

	МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
	ПП.06	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.07.01	Технология приготовления кулинарной продукции массового спроса и её отпуск
	МДК.07.02	Технология приготовления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	УП.07	Учебная практика
	ПП.07	Производственная практика (по профилю специальности)
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной работы
		Подготовка к демонстрационному экзамену
		Проведение демонстрационного экзамена
ОК 02.		Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
	ОУД.01	Русский язык
	ОУД.02	Литература
	ОУД.03	Иностранный язык
	ОУД.04	История
	ОУД.05	Физическая культура
	ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности
	ОУД.07	Математика
	ОУД.08	География
	ОУД.09	Информатика
	ОУД.10	Физика
	ОУД.11	Биология
	ОУД.12	Обществознание
	ОУД.13	Химия
	ОУД.14	Индивидуальный проект по химии
	ОГСЭ.01	Основы философии
	ОГСЭ.02	История
	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОГСЭ.04	Физическая культура / Адаптационная физическая культура
	ОГСЭ.05	Психология общения

ОГСЭ.06	Психология личности и профессиональное самоопределение
ОГСЭ.07	Основы православной культуры
ОГСЭ.08	Основы финансовой грамотности
ЕН.01	Химия
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Основы калькуляции и учета
ОП.11	Основы предпринимательства
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)

	МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
	УП.04	Учебная практика
	ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	УП.05	Учебная практика
	ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
	ПП.06	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.07.01	Технология приготовления кулинарной продукции массового спроса и её отпуск
	МДК.07.02	Технология приготовления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	УП.07	Учебная практика
	ПП.07	Производственная практика (по профилю специальности)
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной работы
		Подготовка к демонстрационному экзамену
		Проведение демонстрационного экзамена
ОК 03.		Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
	ОУД.01	Русский язык
	ОУД.02	Литература
	ОУД.03	Иностранный язык
	ОУД.04	История
	ОУД.05	Физическая культура
	ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности
	ОУД.07	Математика
	ОУД.08	География
	ОУД.09	Информатика

ОУД.10	Физика
ОУД.11	Биология
ОУД.12	Обществознание
ОУД.13	Химия
ОУД.14	Индивидуальный проект по химии
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОГСЭ.04	Физическая культура / Адаптационная физическая культура
ОГСЭ.05	Психология общения
ОГСЭ.06	Психология личности и профессиональное самоопределение
ОГСЭ.07	Основы православной культуры
ОГСЭ.08	Основы финансовой грамотности
ЕН.01	Химия
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Основы калькуляции и учета
ОП.11	Основы предпринимательства
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)

	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	УП.02	Учебная практика
	ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	УП.03	Учебная практика
	ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
	УП.04	Учебная практика
	ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	УП.05	Учебная практика
	ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
	ПП.06	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.07.01	Технология приготовления кулинарной продукции массового спроса и её отпуск
	МДК.07.02	Технология приготовления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	УП.07	Учебная практика
	ПП.07	Производственная практика (по профилю специальности)
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной работы
		Подготовка к демонстрационному экзамену
		Проведение демонстрационного экзамена
ОК 04.		Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОУД.01	Русский язык
ОУД.02	Литература
ОУД.03	Иностранный язык
ОУД.04	История
ОУД.05	Физическая культура
ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности
ОУД.07	Математика
ОУД.08	География
ОУД.09	Информатика
ОУД.10	Физика
ОУД.11	Биология
ОУД.12	Обществознание
ОУД.13	Химия
ОУД.14	Индивидуальный проект по химии
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОГСЭ.04	Физическая культура / Адаптационная физическая культура
ОГСЭ.05	Психология общения
ОГСЭ.06	Психология личности и профессиональное самоопределение
ОГСЭ.07	Основы православной культуры
ОГСЭ.08	Основы финансовой грамотности
ЕН.01	Химия
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности

ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Основы калькуляции и учета
ОП.11	Основы предпринимательства
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
ПП.06	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.07.01	Технология приготовления кулинарной продукции массового спроса и её отпуск

	МДК.07.02	Технология приготовления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	УП.07	Учебная практика
	ПП.07	Производственная практика (по профилю специальности)
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной работы
		Подготовка к демонстрационному экзамену
		Проведение демонстрационного экзамена
ОК 05.		Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
	ОУД.01	Русский язык
	ОУД.02	Литература
	ОУД.03	Иностранный язык
	ОУД.04	История
	ОУД.05	Физическая культура
	ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности
	ОУД.07	Математика
	ОУД.08	География
	ОУД.09	Информатика
	ОУД.10	Физика
	ОУД.11	Биология
	ОУД.12	Обществознание
	ОУД.13	Химия
	ОУД.14	Индивидуальный проект по химии
	ОГСЭ.01	Основы философии
	ОГСЭ.02	История
	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОГСЭ.04	Физическая культура / Адаптационная физическая культура
	ОГСЭ.05	Психология общения
	ОГСЭ.06	Психология личности и профессиональное самоопределение
	ОГСЭ.07	Основы православной культуры
	ОГСЭ.08	Основы финансовой грамотности

ЕН.01	Химия
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Основы калькуляции и учета
ОП.11	Основы предпринимательства
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
УП.04	Учебная практика

	ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	УП.05	Учебная практика
	ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
	ПП.06	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.07.01	Технология приготовления кулинарной продукции массового спроса и её отпуск
	МДК.07.02	Технология приготовления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	УП.07	Учебная практика
	ПП.07	Производственная практика (по профилю специальности)
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной работы
		Подготовка к демонстрационному экзамену
		Проведение демонстрационного экзамена
ОК 06.		Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
	ОУД.01	Русский язык
	ОУД.02	Литература
	ОУД.03	Иностранный язык
	ОУД.04	История
	ОУД.05	Физическая культура
	ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности
	ОУД.07	Математика
	ОУД.08	География
	ОУД.09	Информатика
	ОУД.10	Физика
	ОУД.11	Биология
	ОУД.12	Обществознание
	ОУД.13	Химия

ОУД.14	Индивидуальный проект по химии
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОГСЭ.04	Физическая культура / Адаптационная физическая культура
ОГСЭ.05	Психология общения
ОГСЭ.06	Психология личности и профессиональное самоопределение
ОГСЭ.07	Основы православной культуры
ОГСЭ.08	Основы финансовой грамотности
ЕН.01	Химия
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Основы калькуляции и учета
ОП.11	Основы предпринимательства
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.02	Учебная практика

	ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	УП.03	Учебная практика
	ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
	УП.04	Учебная практика
	ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	УП.05	Учебная практика
	ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
	ПП.06	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.07.01	Технология приготовления кулинарной продукции массового спроса и её отпуск
	МДК.07.02	Технология приготовления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	УП.07	Учебная практика
	ПП.07	Производственная практика (по профилю специальности)
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной работы
		Подготовка к демонстрационному экзамену
		Проведение демонстрационного экзамена
ОК 07.		Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
	ОУД.01	Русский язык
	ОУД.02	Литература
	ОУД.03	Иностранный язык
	ОУД.04	История

ОУД.05	Физическая культура
ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности
ОУД.07	Математика
ОУД.08	География
ОУД.09	Информатика
ОУД.10	Физика
ОУД.11	Биология
ОУД.12	Обществознание
ОУД.13	Химия
ОУД.14	Индивидуальный проект по химии
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОГСЭ.04	Физическая культура / Адаптационная физическая культура
ОГСЭ.05	Психология общения
ОГСЭ.06	Психология личности и профессиональное самоопределение
ОГСЭ.07	Основы православной культуры
ОГСЭ.08	Основы финансовой грамотности
ЕН.01	Химия
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Основы калькуляции и учета
ОП.11	Основы предпринимательства

ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
ПП.06	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.07.01	Технология приготовления кулинарной продукции массового спроса и её отпуск
МДК.07.02	Технология приготовления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.07	Учебная практика
ПП.07	Производственная практика (по профилю специальности)
	Подготовка выпускной квалификационной работы

		Защита выпускной квалификационной работы
		Подготовка к демонстрационному экзамену
		Проведение демонстрационного экзамена
ОК 08.		Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
	ОГСЭ.04	Физическая культура / Адаптационная физическая культура
	ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОК 09.		Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
	ОУД.01	Русский язык
	ОУД.02	Литература
	ОУД.03	Иностранный язык
	ОУД.04	История
	ОУД.05	Физическая культура
	ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности
	ОУД.07	Математика
	ОУД.08	География
	ОУД.09	Информатика
	ОУД.10	Физика
	ОУД.11	Биология
	ОУД.12	Обществознание
	ОУД.13	Химия
	ОУД.14	Индивидуальный проект по химии
	ОГСЭ.01	Основы философии
	ОГСЭ.02	История
	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОГСЭ.04	Физическая культура / Адаптационная физическая культура
	ОГСЭ.05	Психология общения
	ОГСЭ.06	Психология личности и профессиональное самоопределение
	ОГСЭ.07	Основы православной культуры
	ОГСЭ.08	Основы финансовой грамотности

ЕН.01	Химия
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Основы калькуляции и учета
ОП.11	Основы предпринимательства
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
УП.04	Учебная практика

	ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	УП.05	Учебная практика
	ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
	ПП.06	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.07.01	Технология приготовления кулинарной продукции массового спроса и её отпуск
	МДК.07.02	Технология приготовления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	УП.07	Учебная практика
	ПП.07	Производственная практика (по профилю специальности)
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной работы
		Подготовка к демонстрационному экзамену
		Проведение демонстрационного экзамена
ОК 10.		Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
	ОУД.01	Русский язык
	ОУД.02	Литература
	ОУД.03	Иностранный язык
	ОУД.04	История
	ОУД.05	Физическая культура
	ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности
	ОУД.07	Математика
	ОУД.08	География
	ОУД.09	Информатика
	ОУД.10	Физика
	ОУД.11	Биология
	ОУД.12	Обществознание
	ОУД.13	Химия

ОУД.14	Индивидуальный проект по химии
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОГСЭ.04	Физическая культура / Адаптационная физическая культура
ОГСЭ.05	Психология общения
ОГСЭ.06	Психология личности и профессиональное самоопределение
ОГСЭ.07	Основы православной культуры
ОГСЭ.08	Основы финансовой грамотности
ЕН.01	Химия
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Основы калькуляции и учета
ОП.11	Основы предпринимательства
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.02	Учебная практика

ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
ПП.06	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.07.01	Технология приготовления кулинарной продукции массового спроса и её отпуск
МДК.07.02	Технология приготовления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.07	Учебная практика
ПП.07	Производственная практика (по профилю специальности)
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
	Подготовка к демонстрационному экзамену
	Проведение демонстрационного экзамена
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.11	Основы предпринимательства

МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
ПП.06	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.07.01	Технология приготовления кулинарной продукции массового спроса и её отпуск
МДК.07.02	Технология приготовления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.07	Учебная практика
ПП.07	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ЕН.01	Химия
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания

	ОП.04	Организация обслуживания
	ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.08	Охрана труда
	МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
	УП.01	Учебная практика
	ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.07.01	Технология приготовления кулинарной продукции массового спроса и её отпуск
	МДК.07.02	Технология приготовления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	УП.07	Учебная практика
	ПП.07	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 1.2.		Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
	ЕН.01	Химия
	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
	ОП.04	Организация обслуживания
	ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.08	Охрана труда
	МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
	УП.01	Учебная практика
	ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.07.01	Технология приготовления кулинарной продукции массового спроса и её отпуск
	МДК.07.02	Технология приготовления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	УП.07	Учебная практика
	ПП.07	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 1.3.		Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
	ЕН.01	Химия

ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.07.01	Технология приготовления кулинарной продукции массового спроса и её отпуск
МДК.07.02	Технология приготовления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.07	Учебная практика
ПП.07	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 1.4.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ЕН.01	Химия
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.07.01	Технология приготовления кулинарной продукции массового спроса и её отпуск
МДК.07.02	Технология приготовления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.07	Учебная практика
ПП.07	Производственная практика (по профилю специальности)

ПК 2.1.		Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
	ЕН.01	Химия
	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
	ОП.04	Организация обслуживания
	ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.08	Охрана труда
	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	УП.02	Учебная практика
	ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.07.01	Технология приготовления кулинарной продукции массового спроса и её отпуск
	МДК.07.02	Технология приготовления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	УП.07	Учебная практика
	ПП.07	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 2.2.		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ЕН.01	Химия
	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
	ОП.04	Организация обслуживания
	ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.08	Охрана труда
	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	УП.02	Учебная практика

	ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.07.01	Технология приготовления кулинарной продукции массового спроса и её отпуск
	МДК.07.02	Технология приготовления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	УП.07	Учебная практика
	ПП.07	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 2.3.		Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.
	ЕН.01	Химия
	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
	ОП.04	Организация обслуживания
	ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.08	Охрана труда
	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	УП.02	Учебная практика
	ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.07.01	Технология приготовления кулинарной продукции массового спроса и её отпуск
	МДК.07.02	Технология приготовления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	УП.07	Учебная практика
	ПП.07	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 2.4.		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ЕН.01	Химия
	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
	ОП.04	Организация обслуживания

	ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.08	Охрана труда
	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	УП.02	Учебная практика
	ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.07.01	Технология приготовления кулинарной продукции массового спроса и её отпуск
	МДК.07.02	Технология приготовления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	УП.07	Учебная практика
	ПП.07	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 2.5.		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ЕН.01	Химия
	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
	ОП.04	Организация обслуживания
	ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.08	Охрана труда
	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	УП.02	Учебная практика
	ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.07.01	Технология приготовления кулинарной продукции массового спроса и её отпуск
	МДК.07.02	Технология приготовления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	УП.07	Учебная практика
	ПП.07	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 2.6.		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ЕН.01	Химия
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.07.01	Технология приготовления кулинарной продукции массового спроса и её отпуск
МДК.07.02	Технология приготовления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.07	Учебная практика
ПП.07	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ЕН.01	Химия
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.07.01	Технология приготовления кулинарной продукции массового спроса и её отпуск

	МДК.07.02	Технология приготовления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	УП.07	Учебная практика
	ПП.07	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 2.8.		Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ЕН.01	Химия
	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
	ОП.04	Организация обслуживания
	ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.08	Охрана труда
	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	УП.02	Учебная практика
	ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.07.01	Технология приготовления кулинарной продукции массового спроса и её отпуск
	МДК.07.02	Технология приготовления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	УП.07	Учебная практика
	ПП.07	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 3.1.		Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
	ЕН.01	Химия
	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
	ОП.04	Организация обслуживания
	ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.08	Охрана труда

	МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	УП.03	Учебная практика
	ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.07.01	Технология приготовления кулинарной продукции массового спроса и её отпуск
	МДК.07.02	Технология приготовления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	УП.07	Учебная практика
	ПП.07	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 3.2.		Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ЕН.01	Химия
	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
	ОП.04	Организация обслуживания
	ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.08	Охрана труда
	МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	УП.03	Учебная практика
	ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.07.01	Технология приготовления кулинарной продукции массового спроса и её отпуск
	МДК.07.02	Технология приготовления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	УП.07	Учебная практика
	ПП.07	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 3.3.		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ЕН.01	Химия
	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.07.01	Технология приготовления кулинарной продукции массового спроса и её отпуск
МДК.07.02	Технология приготовления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.07	Учебная практика
ПП.07	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ЕН.01	Химия
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.07.01	Технология приготовления кулинарной продукции массового спроса и её отпуск
МДК.07.02	Технология приготовления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.07	Учебная практика

	ПП.07	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 3.5.		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ЕН.01	Химия
	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
	ОП.04	Организация обслуживания
	ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.08	Охрана труда
	МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	УП.03	Учебная практика
	ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.07.01	Технология приготовления кулинарной продукции массового спроса и её отпуск
	МДК.07.02	Технология приготовления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	УП.07	Учебная практика
	ПП.07	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 3.6.		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ЕН.01	Химия
	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
	ОП.04	Организация обслуживания
	ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.08	Охрана труда
	МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

	УП.03	Учебная практика
	ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.07.01	Технология приготовления кулинарной продукции массового спроса и её отпуск
	МДК.07.02	Технология приготовления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	УП.07	Учебная практика
	ПП.07	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 3.7.		Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ЕН.01	Химия
	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
	ОП.04	Организация обслуживания
	ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.08	Охрана труда
	МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	УП.03	Учебная практика
	ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.07.01	Технология приготовления кулинарной продукции массового спроса и её отпуск
	МДК.07.02	Технология приготовления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	УП.07	Учебная практика
	ПП.07	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 4.1.		Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
	ЕН.01	Химия
	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
	ОП.04	Организация обслуживания

	ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.08	Охрана труда
	МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
	УП.04	Учебная практика
	ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.07.01	Технология приготовления кулинарной продукции массового спроса и её отпуск
	МДК.07.02	Технология приготовления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	УП.07	Учебная практика
	ПП.07	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 4.2.		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ЕН.01	Химия
	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
	ОП.04	Организация обслуживания
	ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.08	Охрана труда
	МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
	УП.04	Учебная практика
	ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.07.01	Технология приготовления кулинарной продукции массового спроса и её отпуск
	МДК.07.02	Технология приготовления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	УП.07	Учебная практика
	ПП.07	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 4.3.		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ЕН.01	Химия
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.07.01	Технология приготовления кулинарной продукции массового спроса и её отпуск
МДК.07.02	Технология приготовления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.07	Учебная практика
ПП.07	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ЕН.01	Химия
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.07.01	Технология приготовления кулинарной продукции массового спроса и её отпуск

	МДК.07.02	Технология приготовления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	УП.07	Учебная практика
	ПП.07	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 4.5.		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ЕН.01	Химия
	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
	ОП.04	Организация обслуживания
	ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.08	Охрана труда
	МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
	УП.04	Учебная практика
	ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.07.01	Технология приготовления кулинарной продукции массового спроса и её отпуск
	МДК.07.02	Технология приготовления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	УП.07	Учебная практика
	ПП.07	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 4.6.		Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ЕН.01	Химия
	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
	ОП.04	Организация обслуживания
	ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.08	Охрана труда

	МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
	УП.04	Учебная практика
	ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.07.01	Технология приготовления кулинарной продукции массового спроса и её отпуск
	МДК.07.02	Технология приготовления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	УП.07	Учебная практика
	ПП.07	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 5.1.		Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
	ЕН.01	Химия
	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
	ОП.04	Организация обслуживания
	ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.08	Охрана труда
	МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	УП.05	Учебная практика
	ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.07.01	Технология приготовления кулинарной продукции массового спроса и её отпуск
	МДК.07.02	Технология приготовления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	УП.07	Учебная практика
	ПП.07	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 5.2.		Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
	ЕН.01	Химия
	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.07.01	Технология приготовления кулинарной продукции массового спроса и её отпуск
МДК.07.02	Технология приготовления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.07	Учебная практика
ПП.07	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 5.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ЕН.01	Химия
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.07.01	Технология приготовления кулинарной продукции массового спроса и её отпуск
МДК.07.02	Технология приготовления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.07	Учебная практика

	ПП.07	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 5.4.		Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ЕН.01	Химия
	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
	ОП.04	Организация обслуживания
	ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.08	Охрана труда
	МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	УП.05	Учебная практика
	ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.07.01	Технология приготовления кулинарной продукции массового спроса и её отпуск
	МДК.07.02	Технология приготовления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	УП.07	Учебная практика
	ПП.07	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 5.5.		Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ЕН.01	Химия
	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
	ОП.04	Организация обслуживания
	ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.08	Охрана труда
	МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

	УП.05	Учебная практика
	ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.07.01	Технология приготовления кулинарной продукции массового спроса и её отпуск
	МДК.07.02	Технология приготовления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	УП.07	Учебная практика
	ПП.07	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 5.6.		Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.
	ЕН.01	Химия
	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
	ОП.04	Организация обслуживания
	ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.08	Охрана труда
	МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	УП.05	Учебная практика
	ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.07.01	Технология приготовления кулинарной продукции массового спроса и её отпуск
	МДК.07.02	Технология приготовления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	УП.07	Учебная практика
	ПП.07	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 6.1.		Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
	ОП.04	Организация обслуживания
	ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга

	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.08	Охрана труда
	МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
	ПП.06	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.07.01	Технология приготовления кулинарной продукции массового спроса и её отпуск
	МДК.07.02	Технология приготовления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	УП.07	Учебная практика
	ПП.07	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 6.2.		Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
	ОП.04	Организация обслуживания
	ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.08	Охрана труда
	ОП.11	Основы предпринимательства
	МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
	ПП.06	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.07.01	Технология приготовления кулинарной продукции массового спроса и её отпуск
	МДК.07.02	Технология приготовления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	УП.07	Учебная практика
	ПП.07	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 6.3.		Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.
	ЕН.02	Экологические основы природопользования
	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья

ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.08	Охрана труда
ОП.11	Основы предпринимательства
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
ПП.06	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.07.01	Технология приготовления кулинарной продукции массового спроса и её отпуск
МДК.07.02	Технология приготовления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.07	Учебная практика
ПП.07	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 6.4.	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.08	Охрана труда
ОП.11	Основы предпринимательства
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
ПП.06	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.07.01	Технология приготовления кулинарной продукции массового спроса и её отпуск
МДК.07.02	Технология приготовления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.07	Учебная практика
ПП.07	Производственная практика (по профилю специальности)

ПК 6.5.	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
ПП.06	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.07.01	Технология приготовления кулинарной продукции массового спроса и её отпуск
МДК.07.02	Технология приготовления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.07	Учебная практика
ПП.07	Производственная практика (по профилю специальности)

ОУД	**Общие учебные дисциплины**	**ОК 01.**	**ОК 02.**	**ОК 03.**	**ОК 04.**	**ОК 05.**	**ОК 06.**	**ОК 07.**	**ОК 09.**	**ОК 10.**			
ОУД.01	Русский язык	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.			
ОУД.02	Литература	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.			
ОУД.03	Иностранный язык	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.			
ОУД.04	История	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.			
ОУД.05	Физическая культура	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.			
ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.			
ОУД.07	Математика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.			
ОУД.08	География	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.			
ОУД.09	Информатика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.			
ОУД.10	Физика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.			
ОУД.11	Биология	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.			
ОУД.12	Обществознание	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.			
ОУД.13	Химия	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.			
ОУД.14	Индивидуальный проект по химии	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.			
ОГСЭ	**Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл**	**ОК 01.**	**ОК 02.**	**ОК 03.**	**ОК 04.**	**ОК 05.**	**ОК 06.**	**ОК 07.**	**ОК 08.**	**ОК 09.**	**ОК 10.**		
ОГСЭ.01	Основы философии	ОК 02.	ОК 03.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 09.	ОК 01.	ОК 04.	ОК 07.	ОК 10.			
ОГСЭ.02	История	ОК 02.	ОК 03.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 09.	ОК 01.	ОК 04.	ОК 07.	ОК 10.			
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ОК 02.	ОК 03.	ОК 05.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 01.	ОК 04.	ОК 06.	ОК 07.			
ОГСЭ.04	Физическая культура / Адаптационная физическая культура	ОК 08.	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.		
ОГСЭ.05	Психология общения	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 09.	ОК 01.	ОК 02.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 10.			
ОГСЭ.06	Психология личности и профессиональное самоопределение	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.			
ОГСЭ.07	Основы православной культуры	ОК 06.	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.			
ОГСЭ.08	Основы финансовой грамотности	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.			
ЕН	**Математический и общий естественнонаучный учебный цикл**	**ОК 01.**	**ОК 02.**	**ОК 03.**	**ОК 04.**	**ОК 05.**	**ОК 06.**	**ОК 07.**	**ОК 09.**	**ОК 10.**	**ОК 11.**	**ПК 1.1.**	**ПК 1.2.**
		ПК 1.3.	**ПК 1.4.**	**ПК 2.1.**	**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 3.2.**
		ПК 3.3.	**ПК 3.4.**	**ПК 3.5.**	**ПК 3.6.**	**ПК 3.7.**	**ПК 4.1.**	**ПК 4.2.**	**ПК 4.3.**	**ПК 4.4.**	**ПК 4.5.**	**ПК 4.6.**	**ПК 5.1.**
		ПК 5.2.	**ПК 5.3.**	**ПК 5.4.**	**ПК 5.5.**	**ПК 5.6.**	**ПК 6.3.**	**ПК 6.4.**					
ЕН.01	Химия	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 1.4.	ПК 2.1.	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 3.2.	ПК 3.3.

ЕН.01	Химия	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
		ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.								
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 11.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ОК 01.	ОК 10.
ОПЦ	**Общепрофессиональный учебный цикл**	**ОК 01.**	**ОК 02.**	**ОК 03.**	**ОК 04.**	**ОК 05.**	**ОК 06.**	**ОК 07.**	**ОК 08.**	**ОК 09.**	**ОК 10.**	**ОК 11.**	**ПК 1.1.**
		ПК 1.2.	**ПК 1.3.**	**ПК 1.4.**	**ПК 2.1.**	**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 3.2.	**ПК 3.3.**	**ПК 3.4.**	**ПК 3.5.**	**ПК 3.6.**	**ПК 3.7.**	**ПК 4.1.**	**ПК 4.2.**	**ПК 4.3.**	**ПК 4.4.**	**ПК 4.5.**	**ПК 4.6.**
		ПК 5.1.	**ПК 5.2.**	**ПК 5.3.**	**ПК 5.4.**	**ПК 5.5.**	**ПК 5.6.**	**ПК 6.1.**	**ПК 6.2.**	**ПК 6.3.**	**ПК 6.4.**	**ПК 6.5.**	
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 1.4.	ПК 2.1.	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 3.2.	ПК 3.3.
		ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
		ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.			
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 1.4.	ПК 2.1.	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 3.2.	ПК 3.3.
		ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
		ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.			
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 1.4.	ПК 2.1.	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 3.2.	ПК 3.3.
		ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
		ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.			
ОП.04	Организация обслуживания	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 1.1.	ПК 1.2.
		ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	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 3.2.
		ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.	ПК 5.1.
		ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.		
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 1.1.	ПК 1.2.
		ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	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 3.2.
		ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.	ПК 5.1.
		ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.		
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.
		ПК 6.4.											
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.
		ПК 6.4.											
ОП.08	Охрана труда	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 1.4.	ПК 2.1.	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 3.2.	ПК 3.3.
		ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
		ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.			
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 06.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 05.	ОК 07.		
ОП.10	Основы калькуляции и учета	ОК 01.	ОК 02.	ОК 04.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 03.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.			
ОП.11	Основы предпринимательства	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 09.	ОК 11.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.

ОП.11	Основы предпринимательства	ОК 10.											
ПЦ	**Профессиональный учебный цикл**	**ОК 01.**	**ОК 02.**	**ОК 03.**	**ОК 04.**	**ОК 05.**	**ОК 06.**	**ОК 07.**	**ОК 09.**	**ОК 10.**	**ОК 11.**	**ПК 1.1.**	**ПК 1.2.**
		ПК 1.3.	**ПК 1.4.**	**ПК 2.1.**	**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 3.2.**
		ПК 3.3.	**ПК 3.4.**	**ПК 3.5.**	**ПК 3.6.**	**ПК 3.7.**	**ПК 4.1.**	**ПК 4.2.**	**ПК 4.3.**	**ПК 4.4.**	**ПК 4.5.**	**ПК 4.6.**	**ПК 5.1.**
		ПК 5.2.	**ПК 5.3.**	**ПК 5.4.**	**ПК 5.5.**	**ПК 5.6.**	**ПК 6.1.**	**ПК 6.2.**	**ПК 6.3.**	**ПК 6.4.**	**ПК 6.5.**		
ПМ.01	**Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного**	**ОК 01.**	**ОК 02.**	**ОК 03.**	**ОК 04.**	**ОК 05.**	**ОК 06.**	**ОК 07.**	**ОК 09.**	**ОК 10.**	**ПК 1.1.**	**ПК 1.2.**	**ПК 1.3.**
		ПК 1.4.											
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 1.4.											
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 1.4.											
УП.01	*Учебная практика*	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 1.4.											
ПП.01	*Производственная практика (по профилю специальности)*	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 1.4.											
ПМ.02	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	**ОК 01.**	**ОК 02.**	**ОК 03.**	**ОК 04.**	**ОК 05.**	**ОК 06.**	**ОК 07.**	**ОК 09.**	**ОК 10.**	**ОК 11.**	**ПК 2.1.**	**ПК 2.2.**
		ПК 2.3.	**ПК 2.4.**	**ПК 2.5.**	**ПК 2.6.**	**ПК 2.7.**	**ПК 2.8.**						
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 2.1.	ПК 2.2.
		ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.						
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 2.1.	ПК 2.2.
		ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.						
УП.02	*Учебная практика*	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 2.1.	ПК 2.2.
		ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.						
ПП.02	*Производственная практика (по профилю специальности)*	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 2.1.	ПК 2.2.
		ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.						
ПМ.03	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	**ОК 01.**	**ОК 02.**	**ОК 03.**	**ОК 04.**	**ОК 05.**	**ОК 06.**	**ОК 07.**	**ОК 09.**	**ОК 10.**	**ОК 11.**	**ПК 3.1.**	**ПК 3.2.**
		ПК 3.3.	**ПК 3.4.**	**ПК 3.5.**	**ПК 3.6.**	**ПК 3.7.**							
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 3.1.	ПК 3.2.

МДК.03.01	реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.							
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 3.1.	ПК 3.2.
		ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.							
УП.03	*Учебная практика*	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 3.1.	ПК 3.2.
		ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.							
ПП.03	*Производственная практика (по профилю специальности)*	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 3.1.	ПК 3.2.
		ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.							
ПМ.04	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	**ОК 01.**	**ОК 02.**	**ОК 03.**	**ОК 04.**	**ОК 05.**	**ОК 06.**	**ОК 07.**	**ОК 09.**	**ОК 10.**	**ОК 11.**	**ПК 4.1.**	**ПК 4.2.**
		ПК 4.3.	**ПК 4.4.**	**ПК 4.5.**	**ПК 4.6.**								
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 4.1.	ПК 4.2.
		ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.								
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 4.1.	ПК 4.2.
		ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.								
УП.04	*Учебная практика*	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 4.1.	ПК 4.2.
		ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.								
ПП.04	*Производственная практика (по профилю специальности)*	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 4.1.	ПК 4.2.
		ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.								
ПМ.05	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	**ОК 01.**	**ОК 02.**	**ОК 03.**	**ОК 04.**	**ОК 05.**	**ОК 06.**	**ОК 07.**	**ОК 09.**	**ОК 10.**	**ОК 11.**	**ПК 5.1.**	**ПК 5.2.**
		ПК 5.3.	**ПК 5.4.**	**ПК 5.5.**	**ПК 5.6.**								
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
		ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.								
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
		ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.								
УП.05	*Учебная практика*	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
		ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.								
ПП.05	*Производственная практика (по профилю специальности)*	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
		ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.								
ПМ.06	**Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**	**ОК 01.**	**ОК 02.**	**ОК 03.**	**ОК 04.**	**ОК 05.**	**ОК 06.**	**ОК 07.**	**ОК 09.**	**ОК 10.**	**ОК 11.**	**ПК 6.1.**	**ПК 6.2.**
		ПК 6.3.	**ПК 6.4.**	**ПК 6.5.**									

МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 6.1.	ПК 6.2.
		ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.									
ПП.06	*Производственная практика (по профилю специальности)*	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 6.1.	ПК 6.2.
		ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.									
ПМ.07	**Выполнение работ по профессиям 16675 Повар, 12901 Кондитер**	**ОК 01.**	**ОК 02.**	**ОК 03.**	**ОК 04.**	**ОК 05.**	**ОК 06.**	**ОК 07.**	**ОК 09.**	**ОК 10.**	**ОК 11.**	**ПК 1.1.**	**ПК 1.2.**
		ПК 1.3.	**ПК 1.4.**	**ПК 2.1.**	**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 3.2.**
		ПК 3.3.	**ПК 3.4.**	**ПК 3.5.**	**ПК 3.6.**	**ПК 3.7.**	**ПК 4.1.**	**ПК 4.2.**	**ПК 4.3.**	**ПК 4.4.**	**ПК 4.5.**	**ПК 4.6.**	**ПК 5.1.**
		ПК 5.2.	**ПК 5.3.**	**ПК 5.4.**	**ПК 5.5.**	**ПК 5.6.**	**ПК 6.1.**	**ПК 6.2.**	**ПК 6.3.**	**ПК 6.4.**	**ПК 6.5.**		
МДК.07.01	Технология приготовления кулинарной продукции массового спроса и её отпуск	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 1.1.	ПК 1.2.
		ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	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 3.2.
		ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.	ПК 5.1.
		ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.		
МДК.07.02	Технология приготовления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 1.1.	ПК 1.2.
		ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	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 3.2.
		ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.	ПК 5.1.
		ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.		
УП.07	*Учебная практика*	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 1.1.	ПК 1.2.
		ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	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 3.2.
		ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.	ПК 5.1.
		ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.		
ПП.07	*Производственная практика (по профилю специальности)*	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 1.1.	ПК 1.2.
		ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	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 3.2.
		ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.	ПК 5.1.
		ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.		
ПДП	**ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)**	**ОК 01.**	**ОК 02.**	**ОК 03.**	**ОК 04.**	**ОК 05.**	**ОК 06.**	**ОК 07.**	**ОК 09.**	**ОК 10.**			
	Государственная итоговая аттестация	**ОК 01.**	**ОК 02.**	**ОК 03.**	**ОК 04.**	**ОК 05.**	**ОК 06.**	**ОК 07.**	**ОК 09.**	**ОК 10.**			
	Подготовка выпускной квалификационной работы	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.			
	Защита выпускной квалификационной работы	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.			
	Подготовка к демонстрационному экзамену	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.			
	Проведение демонстрационного экзамена	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.			

	№	Наименование
		Кабинеты:
	1	Социально-экономический дисциплин;
	2	Математики и физики
	3	Истории
	4	Общественных дисциплин
	5	Иностранного языка
	6	Информационных технологий в профессиональной деятельности
	7	Экологических основ природопользования
	8	Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства
	9	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
	10	Организации хранения и контроля запасов и сырья
	11	Психологии и этики профессиональной деятельности
	12	Организации производства и обслуживания
	13	Физиологии питания
	14	Технологии кулинарного производства
	15	Технологии кондитерского производства
		Лаборатории:
	1	Химии
	2	Микробиологии, санитарии и гигиены
	3	Учебная кухня ресторана
	4	Учебный кондитерский цех
		Спортивный комплекс:
	1	Спортивный зал
	2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
		Залы:
	1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
	2	Актовый зал

	Пояснения
	1. Пояснительная записка
	Настоящий учебный план основной образовательной программы среднего профессионального образования областного государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Белгородский техникум общественного питания» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1565 от 09.12.2016 г., зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации 20.12.2016 г. № 44828. По окончании курса обучения, сдачи экзаменов по профессиональным модулям, демонстрационного экзамена и защиты дипломной работы присваивается квалификация специалист по поварскому и кондитерскому делу, рабочая профессию: 16675 повар, 12901 кондитер.
	1.1. Нормативная база реализации ОПОП-ППСССЗ
	1. Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (ред. от 16.04.2022)
	2. Федеральный закон от 28.03.1998 № 53-ФЗ «О воинской обязанности и военной службе» (ред. от 30.12.2021)
	3. Федеральный государственный образовательный стандарт по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1565 от 09 декабря 2016 г., зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации (рег. № 44828 от 20 декабря 2016 г.)
	4. Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования»;
	5. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 12 августа 2022 года № 732 «О внесении изменений в Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413»;
	6. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 23 ноября 2022 г. № 1014 «Об утверждении Федеральной образовательной программы среднего общего образования»;
	7. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 17.05.2022 № 336 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установлении соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;
	8. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 года № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
	9. Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 05.08.2020 «О практической подготовке обучающихся»;
	10. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

	11. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 17.12.2020 № 747 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;
	12. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 01 сентября 2022 года № 796 «О внесении изменений в Федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;
	13. Приказ Минобрнауки России от 14.10.2022 г. № 906 «Об утверждении Порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов»;
	14. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 02.06.2022 г № 390 «Об утверждении образцов и описания диплома о среднем профессиональном образовании и приложения к нему»;
	15. Приказ Минобрнауки России № 882, Минпросвещения России № 391 от 05.08.2020 «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ» (вместе с «Порядком организации и осуществления образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ»);
	16. Приказ Минобрнауки России № 845, Минпросвещения России № 369 от 30.07.2020 «Об утверждении Порядка зачета организацией, осуществляющей образовательную деятельность, результатов освоения обучающимися учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, дополнительных образовательных программ в других организациях, осуществляющих образовательную деятельность»;
	17. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 21.09.2022 г. № 858 «Об утверждении федерального перечня учебников, допущенных к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования организациями, осуществляющими образовательную деятельность и установления предельного срока использования исключенных учебников»;
	18. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 06.08.2021 № 533 «Об утверждении Порядка перевода обучающихся в другую образовательную организацию, реализующую образовательную программу среднего профессионального образования»;
	19. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 13.07.2021 № 450 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;
	20. Приказ Минобрнауки России от 09.11.2015 № 1309 «Об утверждении Порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере образования, а также оказания им при этом необходимой помощи»;
	21. Постановление Правительства РФ от 13.10.2020 № 1681 «О целевом обучении по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования» (вместе с «Положением о целевом обучении по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования», «Правилами установления квоты приема на целевое обучение по образовательным программам высшего образования за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета»);
	22. Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации № 113н от 9 марта 2022 г. "Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар, зарегистрированный в Министерстве юстиции Российской Федерации 11 апреля 2022г. № 68148 ;
	23. Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации № 597н. от 9 сентября 2015 г. "Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер, зарегистрированный в Министерстве юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015г. № 38940;

	24. Приказ Министра обороны РФ № 96, Минобрнауки РФ № 134 от 24.02.2010 «Об утверждении Инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах»;
	25. Санитарные правилам и нормы СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 января 2021 г. № 2;
	26. Санитарные правилам СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 г. № 28;
	27. Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 15 сентября 2022 года № 05-1631 «О вступлении в силу приказа Минпросвещения России»;
	28. Письмо Министерства просвещения Российской Федерации «О направлении рекомендаций» № 05-592 от 01 марта 2023 года (вместе с Рекомендациями по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования);
	29. Письмо Министерства Просвещения 08.04.2021 г. № 05-369 «О направлении рекомендаций» (вместе с «Рекомендациями, содержащими общие подходы к реализации образовательных программ среднего профессионального образования (отдельных их частей) в форме практической подготовки»);
	30. Примерная основная образовательная программа, утвержденная протоколом Федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00 от 28.06.2021 № 01, зарегистрирована в государственном реестре примерных основных образовательных программ: приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022;
	31. Закон Белгородской области от 05.03.2021 № 50 «О проектном и бережливом управлении на территории Белгородской области»;
	32. Постановление Правительства Белгородской области от 18.03.2013 № 85-пп «О порядке организации дуального обучения обучающихся» (ред. от 21.12.2020);
	33. Постановление Правительства Белгородской области от 19.05.2014 № 190-пп «О внесении изменений в постановление Правительства Белгородской области от 18 марта 2013 года № 85-пп»;
	34. Постановление Правительства Белгородской области от 21.12.2020 № 539-пп «О внесении изменений в постановление Правительства Белгородской области от 18 марта 2013 года № 85-пп»;
	Устав ОГАПОУ "Белгородский техникум общественного питания"
	2. Лицензия на осуществление образовательной деятельности №7054 от 05 ноября 2015 г.
	1.2. Структура и объём образовательной программы
	Срок освоения образовательной программы в очной форме на базе основного общего образования составляет 199 недель, в том числе:
	- 118 недель (4248 часов) учебной нагрузки во взаимодействии с преподавателем (по видам учебной деятельности);
	- 7 недель промежуточной аттестации;
	- 15 недель учебной практики;
	- 15 недель производственной практики

	- 34 недели каникул: 11 недель на первом и втором курсах, 10 недель на третьем курсе и 2 недели в зимний период на четвертом курсе, что соответствует ФГОС (не менее 10 недель в учебном году).
	Образовательная программа имеет следующую структуру:
	- общеобразовательный цикл: 1476 часов учебной нагрузки;
	- профессиональный цикл, включая учебные и производственные практики: 2726 часов учебной нагрузки;
	- производственная (преддипломная практика): 144 часа;
	- государственная итоговая аттестация: 216 часов.
	Согласно ФГОС СПО объем основной профессиональной образовательной программы составляет 5940 часов, в том числе 2952 часа обязательной учебной наградзки по профессиональной подготовке. На вариативную часть ОПОП выделено 1296 часов (30,51%).
	Нагрузка обучающихся обязательными учебными занятиями составляет 36 академических часов в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы.
	1.3. Организация учебного процесса и режим занятий
	Учебный план базовой подготвки реализуется в течение 3 лет и 10 месяцев и вводится с 01 сентября 2023 года.
	Начало учебных занятий – 1 сентября, окончание в соответствии с графиком учебного процесса.
	Продолжительность учебной недели – шестидневная.
	Продолжительность учебных занятий 45 мин., которые группируются парами.
	Занятия по ОУД.06 «Иностранный язык» и ОГСЭ.03 "Иностранный язык в профессиональной деятельности", практические занятия по ОУД.08 "Информатика" проводятся в подгруппах, если наполняемость каждой составляет не менее 8 человек.
	Для подгрупп девушек 48 часов (70% учебного времени), отведенного на изучение основ военной службы, в рамках ОП.09 «Безопасность жизнедеятельности» используется на освоение основ медицинских знаний. В период обучения предусмотрено проведение учебных сборов для юношей (согласно пункта 1 статьи 13 ФЗ «О воинской обязанности и военной службе»).
	Текущий контроль знаний обучающихся осуществляется в процессе выполнения различных видов учебной деятельности, а конкретные формы и методы текущего контроля знаний, сформированности общих и профессиональных компетенций определяются предметными (цикловими) комиссиями, при этом используется пятибальная шкала оценивания: используются оценкам «5» - отлично, «4» - хорошо, «3» - удовлетворительно, «2» - неудовлетворительно.
	Образовательная деятельность при освоении образовательной программы организуется в форме практической подготовки, в которую включены все виды практик: учебная практика – 540 часов, производственная практика – 540 часов, преддипломная практика – 144 часа, а также в форме курсового проектирования, лабораторных и практических занятия, в том числе по профильным дисциплинам.
	Практическая подготовка реализуется в учебных лабораториях и учебных мастерских техникума, а также на базах производственного обучения предприяти-партнёров в рамках соглашений о дуальном обучении.
	В Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл за счёт вариативной части включены следующие дисциплины:
	ОГСЭ.06 Психология личности и профессиональное самоопределение
	ОГСЭ.07 Основы православной культуры

	ОГСЭ.08 Основы финансовой грамотности
	В Общепрофессиональный учебный цикл за счёт вариативной части включены следующие дисциплины:
	ОП.10 Основы калькуляции и учета
	ОП.11 Основы предпринимательства
	Курс "Основы бережливого производстве" в качестве раздела включены в МДК.06.01 "Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала" (в объёме 32 часов).
	Учебный план предусматривает выполнение в 6 семестре курсовой работы в объеме 20 часов учебной нагрузки по МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.
	В ходе освоения и по завершению освоения дисциплин проводятся дифференцированные зачеты и экзамены. Проведение дифференцированных зачетов предусматривается за счет времени, отведенного на изучение соответствующей дисциплины.
	По согласованию с работодателем в учебный план включена дисциплина общепрофессионального цикла ОП.10 Основы калькуляции и учета и Профессиональный модуль "Выполнение работ по профессиям 16675 Повар, 12901 Кондитер".
	На практические занятия, проводимые в организациях в рамках дуального обучения, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся, отводится 61 % (учебная, производственная, преддипломная практика - 1224 часов , ЛПЗ по МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов - 36 ч.; МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента - 126 ч.; МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента - 36 ч.; МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента - 36 ч.; МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента - 72 ч.; МДК.07.01 Технология приготовления кулинарной продукции массового спроса и её отпуск - 90 ч.; МДК.07.02 Технология приготовления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий - 54 ч.
	Лабораторные занятия по междисциплинарным курсам "Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов", "Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента", "Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента", "Процессы приготовления, подготов-ки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента", "Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента", "Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала", "Технология приготовления кулинарной продукции массового спроса и её отпуск", "Технология приготовления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий" могут проводиться в подгруппах, если наполняемость каждой составляет не менее 10 человек.
	Учебная практика реализуется в несколько периодов рассредоточено в рамках профессиональных модулей на базовых предприятиях г. Белгорода, с которыми заключены договоры о дуальном обучении:

	в 3-4 семестре - ПМ.07 Выполнение работ по профессиям 16675 Повар, 12901 Кондитер - 252 ч.; в 5 семестре - ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента - 36 ч., ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания - 72 ч.; в 6 семестре - ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и под-готовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания - 72 ч.; в 7 семестре - ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания - 36 ч., в 7-8 семестре - ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания - 72 ч.
	Производственная практика (по профилю специальности) реализуется также в несколько периодов рассредоточено в рамках профессиональных модулей на базовых предприятиях г. Белгорода, с которыми заключены договоры о дуальном обучении:
	в 4 семестре - ПМ.07 Выполнение работ по профессиям 16675 Повар, 12901 Кондитер - 144 ч.; в 5 семестре - ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента - 36 ч., ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания - 72 ч.; в 6 семестре - ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и под-готовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания - 144 ч.; в 7 семестре - ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания - 36 ч.; в 8 семестре - ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания - 36 ч., ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала - 72 ч.
	В рамках организации и проведения дуального обучения часы обязательных учебных занятий по профессиональным модулям распределены следующим образом:
	всего – 2726 ч., из них 1052 ч. (39%) в образовательном учреждении, 1674 ч. (61%) на производстве;
	площадками реализации программ дуального обучения являются: ООО "Фабрика социального питания", ООО «Фамильный дом вкуса» (ресторан «ГРИНН Beer», Scandy park, «Суши Дом», «Хива», «Чёрная утка», «Гуси-Лебеди», La Terrazza); ООО «Астрея» (ресторан АМАКС); Комбинат питания БГТУ им. В.Г. Шухова; ООО «Вкусная империя» (Lounge Cafe «IBIZA», кафе «Ой, всё»).
	Консультации для обучающихся включаются в общий объем нагрузки по промежуточной аттестации
	Часы, выделенные на консультации, распределены следующим образом:
	1 курс: ОУП.01 Русский язык - 6 ч., ОУП.09 Математика - 6 ч., ОУП.10 Химия - 12 ч.;

	2 курс: ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена 6 ч., ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья - 6 ч., ОП.03 Техническое оснащение организаций питания - 6 ч., МДК.07.01 Технология приготовления кулинарной продукции массового спроса и её отпуск - 6 ч., МДК.07.02 Технология приготовления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий - 6 ч.;
	3 курс: ЕН.01 Химия - 6 ч., МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов - 6 ч., МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов - 6 ч., МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента - 6 ч., МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента - 6 ч.;
	4 курс: ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга - 6 ч., МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента - 6 ч., МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента - 6 ч.
	1.4. Общеобразовательный цикл
	Общеобразовательный учебный цикл реализуется в соответствии с методическими рекомендациями по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования от 01.03.2023 года № 05-592, инструктивно-методическим письмом по формированию рабочих учебных планов как составляющих основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования на 2023-2024 учебный год (методические материалы разработаны рабочими группами учебно-методических объединений заместителей директоров по учебной и учебно-методической работе профессиональных образовательных организаций, протокол №3 от 17 марта 2023года).
	На общеобразовательную подготовку специалистов среднего звена, для лиц, обучающихся на базе основного общего образования составляет 1476 часов.
	Учебный план содержит 13 учебных дисциплин и предусматривает изучение не менее одной учебной дисциплины из каждой обязательной предметной области, определенной ФГОС СОО.
	Общеобразовательная учебная дисциплина (ОУД.14 Индивидуальный проект) выполняется обучающимися под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках дисциплины "химия" с учетом получаемой специальности.
	Экзамены проводятся по дисциплинам: ОУД.01 Русский язык (письменно), ОУД.13 Химия (устно), ОУД.07 Математика (письменно) во 2 семестре. По остальным дисциплинам общеобразовательного цикла проводится дифференцированный зачёт. Если дисциплина изучается несколько семестров, то оценка за семестр выставляется по текущей успеваемости.
	1.5. Формирование вариативной части ОПОП
	Выделенные ФГОС СПО часы вариативной части ОПОП (1296 часов от общего объема образовательной программы), использованы с целью расширить и углубить подготовку, определяемую содержанием обязательной части, получения дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда, следующим образом:

	в общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл добавлены 134 часа для изучения дисциплин "Основы философии", "История", "Иностранный язык в профессиональной деятельности", "Физическая культура". Для обеспечения коррекции нарушений развития и социальной адаптации обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья включена адаптационная дисциплина "Психология личности и профессиональное самоопределение" - 32 часа; на основании Закона Белгородской области от 03.07.2006г. №57 «Об установлении регионального компонента государственных общеобразовательных стандартов общего образования Белгородской области» включена дисциплин "Основы православной культуры" - 32 часа; а также в целях формирования общих компетенций в области финансовой грамотности включеная дисциплина "Основы финансовой грамотности" - 32 часа.
	в общепрофессиональном цикле предложены для изучения дисциплины «Основы калькуляции и учета» - 32 ч. (по рекомендации якорного предприятия) и "Основы предпринимательства" - 32 ч. с целью развития у обучающихся умений документационного оформления основных хозяйственных операций в общественном питании и знаний в сфере предпринимательства и финансовой деятельности, а также 100 часов дополнительно распределены между предложенными для изучения общепрофессиональными дисциплинами: ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена, ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья, ОП.03 Техническое оснащение организаций питания, ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга.
	в профессиональном цикле введен профессиональный модуль ПМ.07 Выполнение работ по профессиям 16675 Повар, 12901 Кондитер - 768 часов, среди других профессиональных модулей, определенных ПООП распределены дополнительно 230 часов в рамках междисциплинарных курсов: МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента., МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала.
	1.6. Порядок аттестации обучающихся
	Промежуточная аттестации проводится в отведенное время и составляет не более 1 недели в семестр. Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины или профессионального модуля.
	Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации обучающихся не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов – 10 (без учета зачетов по физической культуре). Промежуточную аттестацию по междисциплинарным курсам можно проводить непосредственно после завершения их освоения.
	По дисциплинам общеобразовательного цикла формы промежуточной аттестации – ДЗ (дифференцированный зачет) и Э (экзамен). По дисциплинам общепрофессионального цикла формы промежуточной аттестации – ДЗ (дифференцированный зачет), Э (экзамен). Промежуточная аттестация по составным элементам программы профессионального модуля - по МДК - экзамен, по учебной и производственной практике – дифференцированный зачет.

	По МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов предусмотрены и МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов; по Учебной и Производственной практикам по ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; по Учебной и Производственной практикам по ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания предусмотрены комплексные дифференцированные зачеты.
	По МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента и МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента и МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента; по МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента и МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента предусмотрены комплексные экзамены.
	При освоении программ профессиональных модулей в последнем семестре изучения формой итоговой аттестации по модулю (промежуточной аттестации по ОПОП) является экзамен, который представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей и учитывается при подсчете общего количества экзаменов в профессиональном модуле. По результатам изучения профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по профессиям 16675 Повар, 12901 Кондитер проводится квалификационный экзамен, по итогам которого возможно присвоение выпускнику определенной квалификации. Экзамен по модулю и квалификационный экзамен проверяет готовность обучающегося к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и сформированность у него компетенций, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ОПОП» ФГОС СПО. Итогом проверки является оценка и однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».
	Условием допуска к экзамену является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля: теоретической части модуля (МДК) и практик.
	1.7 Формы проведения государственной итоговой аттестации
	Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы, которая выполняется в виде дипломной работы и демонстрационного экзамена.
	На государственную итоговую аттестацию отводится 216 часов (6 недель), из них 72 часа (2 недели) на подготовку дипломной работы, 36 часов (1 неделя) на защиту дипломной работы, 72 часа (2 недели) на подготовку к демонстрационному экзамену, 36 часов (1 неделя) на проведение демонстрационного экзамена.
	К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объёме выполнившие учебный план.

	Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики.		
	Составитель: Косухина О.В., зам. директора по учебной работе ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания»		
	Согласовано		
	Заместитель директора по учебно-производственной работе		Борисевич Е.С.
	Заместитель директора по учебно-методической работе		Герчак М.С.
	Председатель ПЦК гуманитарного профиля		Мусатова Г.В.
	Председатель ПЦК естественно-математического профиля		Бобрышева И.В.
	Председатель ПЦК кулинарного профиля		Созонюк Ю.Ю.
	Председатель ПЦК преподавателей практики и мастеров производственного обучения		Столяренко Д.С.

	Код	Наименование ЦК