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.

Согласовано: директор ООО «Фабрика социального питания»
Семикопенко Д.С._____

Педагогическим советом
Протокол № 10 от 25.05.2023

25.05.2023

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированых рабочих, служащих

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

наименование образовательного учреждения (организации)

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09 — *код*

Повар, кондитер — *наименование профессии*

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация: Повар Кондитер

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 **№** 1569

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

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																	А	К	К																								А	К	К	К	К	К	К	К	К	К
II								У			У			У			А	К	К				П			П			П			П			У			У			У		А	К	К	К	К	К	К	К	К	К
III		У		У		У		У		П		П		П		П	А	К	К		У	У		У	П		П	П		П	П		П	У		У	У		У	У			А	К	К	К	К	К	К	К	К	К
IV		П		П		П		П		П		У		У			А	К	К	У		У		У		У		П	П		П	П		П		П		П		П	А	Г	Г	*	*	*	*	*	*	*	*	*

Обозначения:

- Обучение по циклам
- А — Промежуточная аттестация
- К — Каникулы
- У — Учебная практика
- П — Производственная практика
- Г — Государственная итоговая аттестация
- * — Неделя отсутствует

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по циклам			Промежуточная аттестация			Практики: Учебная практика (Производственное обучение)			Практики: Производственная практика			ГИА: Прове-дение	Каникулы	Всего	Студентов	Групп
	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.		
I	39	16	23	2	1	1								11	52	75	3
II	29	13	16	2	1	1	6	3	3	4		4		11	52	75	3
III	17	8	9	2	1	1	12	4	8	10	4	6		11	52	75	3
IV	19	9 1/2	9 1/2	1	1/2	1/2	6	2	4	13	5	8	2	2	43	75	3
Всего	**104**	**46 1/2**	**57 1/2**	**7**	**3 1/2**	**3 1/2**	**24**	**9**	**15**	**27**	**9**	**18**	**2**	**35**	199		

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации: Экзамены	Зачеты	Дифф. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные работы	Учебная нагрузка обучающихся, ч.: Обязательная аудиторная	Самост. работа	Консультации	С преподавателем в том числе: Всего	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Пр. по УП и ПП (если есть)	Индивид. проект	ЦК	Объем образовательной программы: Обяз. часть	Вар. часть
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	12	14	15	17	18	19	20	25	26	167	168	169
2	Итого часов (с учетом консультаций в период обучения по циклам)											36		36							
3	ОП.	5	2	10				2160		78	2052	1005	1047				30				
5	ОУД.	5	2	10				2160		78	2052	1005	1047				30				
6	ОУД.01	2						198		12	186	104	76				6		1		
7	ОУД.02			4				178			178	108	70						1		
8	ОУД.03			4				178		6	172	142	30						1		
9	ОУД.04			4				154		6	148	148							2		
10	ОУД.05			4				150		6	144	74	70						1		
11	ОУД.06			4				184		6	178		178						1		
12	ОУД.07	4						272		12	254	114	140				6		2		
13	ОУД.08	3						144		12	126	38	88				6		1		
14	ОУД.09		13	24				172			172	2	170						1		
15	ОУД.10			2				72			72	52	20						1		
16	ОУД.11			4				114			114	58	56								
17	ОУД.12	2						156		6	144	72	72				6				
18	ОУД.13	1						156		12	138	72	66				6				
19	ОУД.14			2				32			32	21	11								
20	*																				
22																					
23	*																				
25																					
26	*																				
28																				79.71%	20.29%
29	ОП.	12	1	27				3672	9	60	1684	972	598	204			84			2927	745
31	ОП.	2	1	12				698	4	12	670	290	374	6			12			330	368
32	ОП.01			2				48			48	32	10	6					4	36	12
33	ОП.02			2				42			42	26	16						4	36	6
34	ОП.03	4						68		6	56	36	20				6		4	36	32
35	ОП.04			8				38			38	26	12						4	36	2
36	ОП.05			7				36	2		34	22	12						4	36	
37	ОП.06			1				36			36	26	10						4	36	
38	ОП.07			8				110			110		110						1	38	72
39	ОП.08			6				36			36	10	26						1	36	
40	ОП.09		5	6				78			78		78						1	36	42
41	ОП.10	5						72		6	60	20	40				6		2		72
42	ОП.11			1				34			34	26	8						1		34
43	ОП.12			8				34	2		32	24	8						3	2	32
44	ОП.13			8				34			34	22	12						3	2	32
45	ОП.14			7				32			32	20	12						3		32
46	*																				
48	ПЦ	10		15				2974	4	48	1014	682	134	198			72			2597	377
50	ПМ.01	2		3				362		6	92	44	30	18			12			362	
52	МДК.01.01			3				36		4	32	14	18						4	36	
53	МДК.01.02	3						68		2	60	30	12	18			6		4	68	
54	МДК*																				
56	УП.01			3		РП		108			108	нед					3		4	108	
57	УП*																				
59	ПП.01			4		РП		144			144	нед					4		4	144	
60	ПР*																				
62	ПМ.01.Эк	4						6									6		4	6	
63	Всего часов по МДК							104			92										
65	ПМ.02	2		3				696		12	270	184	32	54			18			566	130
67	МДК.02.01			4				38		6	32	16	16						4	38	
68	МДК.02.02	5						250		6	238	168	16	54			6		4	120	130
69	МДК*																				
71	УП.02			5		РП		252			252	нед					7		4	252	
72	УП*																				
74	ПП.02			5		РП		144			144	нед					4		4	144	
75	ПР*																				
77	ПМ.02.Эк	5						12									12		4	12	
78	Всего часов по МДК							288			270										
80	ПМ.03	2		3				526		18	166	104	26	36			18			486	40
82	МДК.03.01			6				36			36	24	12						4	36	
83	МДК.03.02	6						154		18	130	80	14	36			6		4	114	40
84	МДК*																				
86	УП.03			6		РП		108			108	нед					3		4	108	
87	УП*																				
89	ПП.03			6		РП		216			216	нед					6		4	216	
90	ПР*																				
92	ПМ.03.Эк	6						12									12		4	12	
93	Всего часов по МДК							190			166										
95	ПМ.04	2		3				574	2	6	194	134	24	36			12			520	54
97	МДК.04.01			6				40			40	28	12						4	40	
98	МДК.04.02	7						168	2	6	154	106	12	36			6		4	114	54
99	МДК*																				
#	УП.04			6		РП		180			180	нед					5		4	180	
#	УП*																				

Распределение по курсам и семестрам

Индекс	Курс 1, Семестр 1 (16 нед): Объем ОП	Самост.	Консульт.	Суммарная нагрузка	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Пр. по УП и ПП (если есть)	Индивид. проект	Курс 1, Семестр 2 (23 нед): Объем ОП	Самост.	Консульт.	Суммарная нагрузка	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Пр. по УП и ПП (если есть)	Индивид. проект
2	36			36							36			36						
3	542		30	512	266			6			774	24	738	383	355				12	
5	542		30	512	266			6			774	24	738	383	355				12	
6	74		6	68	40	28					124		6	112	64	48			4	
7											58			58	34	24				
8	44			44	34	10					66			66	46	20				
9	40			40	40						42		6	36	36					
10											34			34	16	18				
11	42			42		42					48		6	42		42				
12	56		6	50	20	30					62			62	26	36				
13	46		6	40	12	28					44			44	14	30				
14	46			46	2	44					32			32		32				
15											72			72	52	20				
16											42			42	22	20				
17	38			38	20	18					118		6	106	52	54				
18	156		12	138	72	66														
19											32			32	21	11				
20																				
22																				
23																				
25																				
26																				
28																				
29	70			70	52	18					90			90	58	26	6			
31	70			70	52	18					90			90	58	26	6			
32											48			48	32	10	6			
33											42			42	26	16				
34																				
35																				
36																				
37	36			36	26	10														
38																				
39																				
40																				
41																				
42	34			34	26	8														
43																				
44																				
45																				
46																				
48	70			70	52	18					90			90	58	26	6			
50																				
52																				
53																				
54																				
56																				
57																				
59																				
60																				
62																				
63																				
65																				
67																				
68																				
69																				
71																				
72																				
74																				
75																				
77																				
78																				
80																				
82																				
83																				
84																				
86																				
87																				
89																				
90																				
92																				
93																				
95																				
97																				
98																				
99																				
#																				
#																				

Индекс	Курс 2, Семестр 3 (13 (3) нед): Объем ОП	Самост.	Консульт.	Суммарная нагрузка	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Пр. по УП и ПП (если есть)	Индивид. проект	Курс 2, Семестр 4 (16 (7) нед): Объем ОП	Самост.	Консульт.	Суммарная нагрузка	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Пр. по УП и ПП (если есть)	Индивид. проект
2																				
3	400		18	376	184	192			6		444		6	432	198	234			6	
5	400		18	376	184	192			6		444		6	432	198	234			6	
6																				
7	56			56	36	20					64			64	38	26				
8	38		6	32	32						30			30	30					
9	34			34	34						38			38	38					
10	48		6	42	22	20					68			68	36	32				
11	32			32		32					62			62		62				
12	66			66	32	34					88		6	76	36	40			6	
13	54		6	42	12	30			6											
14	40			40		40					54			54		54				
15																				
16	32			32	16	16					40			40	20	20				
17																				
18																				
19																				
20																				
22																				
23																				
25																				
26																				
28																				
29	212		6	92	44	30	18		6		420		12	144	102	42			12	
31	212		6	92	44	30	18		6		420		12	144	102	42			12	
32											68		6	56	36	20			6	
33																				
34											68		6	56	36	20			6	
35																				
36																				
37																				
38	24			24		24					26			26		26				
39											36			36	10	26				
40	22			22		22					56			56		56				
41	72		6	60	20	40			6											
42																				
43																				
44																				
45																				
46																				
48	212		6	92	44	30	18		6		352		6	88	56	22			6	
50	212		6	92	44	30	18		6		150								6	
52	36		4	32	14	18														
53	68		2	60	30	12	18		6											
54																				
56				108	нед	3									нед					
57																				
59					нед	4								144	нед	4				
60																				
62											6								6	
63																				
65											202		6	88	66	22				
67											38		6	32	16	16				
68											56			56	50	6				
69																				
71					нед	7								108	нед	3				
72																				
74					нед	4									нед					
75																				
77																				
78																				
80																				
82																				
83																				
84																				
86					нед	3									нед					
87																				
89					нед	6									нед					
90																				
92																				
93																				
95																				
97																				
98																				
99																				
#					нед	5									нед					
#																				

Индекс	Курс 3, Семестр 5 (8 (8) нед): Объем ОП	Самост.	Консульт.	Суммарная нагрузка	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Пр. по УП и ПП (если есть)	Индивид. проект	Курс 3, Семестр 6 (9 (14) нед): Объем ОП	Самост.	Консульт.	Суммарная нагрузка	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Пр. по УП и ПП (если есть)	Индивид. проект
2																				
3																				
5																				
6																				
7																				
8																				
9																				
10																				
11																				
12																				
13																				
14																				
15																				
16																				
17																				
18																				
19																				
20																				
22																				
23																				
25																				
26																				
28																				
29	612		12	288	138	96	54		24		864		18	324	142	146	36		18	
31	118		6	106	20	86			6		118			118	10	108				
32																				
33																				
34																				
35																				
36																				
37																				
38																				
39																				
40																				
41																				
42																				
43																				
44																				
45																				
46																				
48	612		12	288	138	96	54		24		864		18	324	142	146	36		18	
50																				
52																				
53																				
54																				
56					нед										нед					
57																				
59					нед										нед					
60																				
62																				
63																				
65																				
67																				
68																				
69																				
71					нед										нед					
72																				
74					нед										нед					
75																				
77																				
78																				
80																				
82																				
83																				
84																				
86					нед										нед					
87																				
89					нед										нед					
90																				
92																				
93																				
95																				
97																				
98																				
99																				
#					нед										нед					
#																				

Индекс	Курс 4, Семестр 7 (9 1/2 (7) нед): Объем ОП	Самост.	Консульт.	Суммарная нагрузка	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Пр. по УП и ПП (если есть)	Индивид. проект	Курс 4, Семестр 8 (9 1/2 (12) нед): Объем ОП	Самост.	Консульт.	Суммарная нагрузка	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Пр. по УП и ПП (если есть)	Индивид. проект
2	36			35.58							36			35.58						
3																				
5																				
6																				
7																				
8																				
9																				
10																				
11																				
12																				
13																				
14																				
15																				
16																				
17																				
18																				
19																				
20																				
22																				
23																				
25																				
26																				
28																				
29	814	4	6	238	224	78	36		12		792	4	6	238	210	72	54		12	
31	98	2		96	42	54					136	2		134	72	62				
32																				
33																				
34																				
35											38			38	26	12				
36	36	2		34	22	12														
37																				
38	30			30		30					30			30		30				
39																				
40																				
41																				
42																				
43											34	2		32	24	8				
44											34			34	22	12				
45	32			32	20	12														
46																				
48	814	4	6	238	224	78	36		12		792	4	6	238	210	72	54		12	
50																				
52																				
53																				
54																				
56					нед										нед					
57																				
59					нед										нед					
60																				
62																				
63																				
65																				
67																				
68																				
69																				
71					нед										нед					
72																				
74					нед										нед					
75																				
77																				
78																				
80																				
82																				
83																				
84																				
86					нед										нед					
87																				
89					нед										нед					
90																				
92																				
93																				
95	354	2	6	154	106	12	36		12											
97																				
98	168	2	6	154	106	12	36		6											
99																				
#					нед										нед					
#																				

#	Индекс	Наименование																1	2	3	4	5	6	7	8			
#	ПП.04	Производственная практика			7		РП		час	180			180	нед	5			час нед	час нед	час нед	час нед	час нед	час нед	час 180 нед 5	час нед	4	180	
#	ПП*																											
#	ПМ.04.ЭК	Экзамен	7							6						6								6 6		4	6	
#		Всего часов по МДК								208			194															
#	ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	2		3					816	2	6	292	216	22	54	12							160 88 76 12	656 2 6 204 140 10 54 12		663	153
#	МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			7					40			40	28	12									40 40 28 12		4	40	
#	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	8							266	2	6	252	188	10	54	6							48 48 48	218 2 6 204 140 10 54 6	4	113	153
#	МДК*																											
#	УП.05	Учебная практика			8		РП		час	216			216	нед	6			час нед	час нед	час нед	час нед	час нед	час нед	час 72 нед 2	час 144 нед 4	4	216	
#	УП*																											
#	ПП.05	Производственная практика			8		РП		час	288			288	нед	8			час нед	час нед	час нед	час нед	час нед	час нед	час нед	час 288 нед 8	4	288	
#	ПП*																											
#	ПМ.05.ЭК	Экзамен	8							6						6									6 6	4	6	
#		Всего часов по МДК								306			292															
#	ПМ*																											
#		Учебная и производственная практики							час	1836			1836	нед	51			час нед	час нед	час 108 нед 3	час 252 нед 7	час 288 нед 8	час 504 нед 14	час 252 нед 7	час 432 нед 12			
#		Учебная практика							час	864			864	нед	24			час нед	час нед	час 108 нед 3	час 108 нед 3	час 144 нед 4	час 288 нед 8	час 72 нед 2	час 144 нед 4			
#		Концентрированная							час	864			864	нед	24			час нед	час нед	час 108 нед 3	час 108 нед 3	час 144 нед 4	час 288 нед 8	час 72 нед 2	час 144 нед 4			
#		Рассредоточенная							час					нед				час нед	час нед	час нед	час нед	час нед	час нед	час нед	час нед			
#		Производственная практика							час	972			972	нед	27			час нед	час нед	час нед	час 144 нед 4	час 144 нед 4	час 216 нед 6	час 180 нед 5	час 288 нед 8			
#		Концентрированная							час	972			972	нед	27			час нед	час нед	час нед	час 144 нед 4	час 144 нед 4	час 216 нед 6	час 180 нед 5	час 288 нед 8			
#		Рассредоточенная							час					нед				час нед	час нед	час нед	час нед	час нед	час нед	час нед	час нед			
#		Государственная итоговая аттестация							час	72			72	нед	2			час нед	час нед	час нед	час нед	час нед	час нед	час нед	час 72 нед 2			
#		Демонстрационный экзамен							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 государственных экзаменов							час					нед				час нед	час нед	час нед	час нед	час нед	час нед	час нед	час нед			
#		КОНСУЛЬТАЦИИ по О								78								30	24	18	6							
#		КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП								60										6	12	12	18	6	6			
#		ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ	17	3	37					5904	8	138	3736	1977	1555	204	114	612 30 576 292 284 6	864 24 828 441 381 6 12	612 24 468 228 222 18 12	864 18 576 300 276 18	612 12 288 138 96 54 24	864 18 324 142 146 36 18	612 4 6 338 224 78 36 12	864 4 6 338 212 72 54 12		5159	745
#		Экзамены (без учета физ. культуры)																**1**	**2**	**2**	**3**	**3**	**2**	**2**	**2**			
#		Зачеты (без учета физ. культуры)																										
#		Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)																**2**	**4**	**2**	**8**	**2**	**6**	**4**	**6**			
#		Курсовые проекты (без учета физ. культуры)																										
#		Курсовые работы (без учета физ. культуры)																										
#		Контрольные работы (без учета физ. культуры)																										

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

3					
4					

5					
6					

7					
8					

9					
10					

10					
11					

12

13

14

15

16

17

18

19

20

Индекс		Содержание
ОК 1		Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
	ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания санитарии и гигиены
	ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.05	Основы калькуляции и учета
	ОП.06	Охрана труда
	ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.11	Психология личности и профессиональное самоопределение
	МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
	УП.01	Учебная практика
	ПП.01	Производственная практика
	МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	УП.02	Учебная практика
	МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	УП.03	Учебная практика
	МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
	УП.04	Учебная практика
	ПП.04	Производственная практика
	МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	УП.05	Учебная практика
	ПП.05	Производственная практика

		Демонстрационный экзамен
ОК 2		Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
	ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания санитарии и гигиены
	ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.05	Основы калькуляции и учета
	ОП.06	Охрана труда
	ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.09	Физическая культура
	ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.11	Психология личности и профессиональное самоопределение
	МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
	УП.01	Учебная практика
	ПП.01	Производственная практика
	МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	УП.02	Учебная практика
	МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	УП.03	Учебная практика
	МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
	УП.04	Учебная практика
	ПП.04	Производственная практика
	МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	УП.05	Учебная практика

	ПП.05	Производственная практика
		Демонстрационный экзамен
ОК 3		Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
	ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания санитарии и гигиены
	ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.05	Основы калькуляции и учета
	ОП.06	Охрана труда
	ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.11	Психология личности и профессиональное самоопределение
	МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
	УП.01	Учебная практика
	ПП.01	Производственная практика
	МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	УП.02	Учебная практика
	МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	УП.03	Учебная практика
	МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
	УП.04	Учебная практика
	ПП.04	Производственная практика
	МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	УП.05	Учебная практика
	ПП.05	Производственная практика

		Демонстрационный экзамен
ОК 4		Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
	ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания санитарии и гигиены
	ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.05	Основы калькуляции и учета
	ОП.06	Охрана труда
	ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.11	Психология личности и профессиональное самоопределение
	МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
	УП.01	Учебная практика
	ПП.01	Производственная практика
	МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	УП.02	Учебная практика
	МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	УП.03	Учебная практика
	МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
	УП.04	Учебная практика
	ПП.04	Производственная практика
	МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	УП.05	Учебная практика
	ПП.05	Производственная практика
		Демонстрационный экзамен

ОК 5		Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
	ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания санитарии и гигиены
	ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.05	Основы калькуляции и учета
	ОП.06	Охрана труда
	ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.11	Психология личности и профессиональное самоопределение
	МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
	УП.01	Учебная практика
	ПП.01	Производственная практика
	МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	УП.02	Учебная практика
	МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	УП.03	Учебная практика
	МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
	УП.04	Учебная практика
	ПП.04	Производственная практика
	МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	УП.05	Учебная практика
	ПП.05	Производственная практика
		Демонстрационный экзамен

ОК 6		Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
	ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания санитарии и гигиены
	ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.05	Основы калькуляции и учета
	ОП.06	Охрана труда
	ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.11	Психология личности и профессиональное самоопределение
	МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
	УП.01	Учебная практика
	ПП.01	Производственная практика
	МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	УП.02	Учебная практика
	МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	УП.03	Учебная практика
	МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
	УП.04	Учебная практика
	ПП.04	Производственная практика
	МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	УП.05	Учебная практика
	ПП.05	Производственная практика
		Демонстрационный экзамен

ОК 7		Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
	ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания санитарии и гигиены
	ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.05	Основы калькуляции и учета
	ОП.06	Охрана труда
	ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.11	Психология личности и профессиональное самоопределение
	МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
	УП.01	Учебная практика
	ПП.01	Производственная практика
	МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	УП.02	Учебная практика
	МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	УП.03	Учебная практика
	МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
	УП.04	Учебная практика
	ПП.04	Производственная практика
	МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	УП.05	Учебная практика
	ПП.05	Производственная практика
		Демонстрационный экзамен
ОК 8		Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

	ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания санитарии и гигиены
	ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.05	Основы калькуляции и учета
	ОП.06	Охрана труда
	ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.09	Физическая культура
	ОП.11	Психология личности и профессиональное самоопределение
	МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
	УП.01	Учебная практика
	ПП.01	Производственная практика
	МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	УП.02	Учебная практика
	МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	УП.03	Учебная практика
	МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
	УП.04	Учебная практика
	ПП.04	Производственная практика
	МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	УП.05	Учебная практика
	ПП.05	Производственная практика
		Демонстрационный экзамен
ОК 9		Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
	ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания санитарии и гигиены
	ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров

	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.05	Основы калькуляции и учета
	ОП.06	Охрана труда
	ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.11	Психология личности и профессиональное самоопределение
	МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
	УП.01	Учебная практика
	ПП.01	Производственная практика
	МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	УП.02	Учебная практика
	МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	УП.03	Учебная практика
	МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
	УП.04	Учебная практика
	ПП.04	Производственная практика
	МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	УП.05	Учебная практика
	ПП.05	Производственная практика
		Демонстрационный экзамен
ОК 10		Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
	ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания санитарии и гигиены
	ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров

	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.05	Основы калькуляции и учета
	ОП.06	Охрана труда
	ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОП.11	Психология личности и профессиональное самоопределение
	МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
	УП.01	Учебная практика
	ПП.01	Производственная практика
	МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	УП.02	Учебная практика
	МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	УП.03	Учебная практика
	МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
	УП.04	Учебная практика
	ПП.04	Производственная практика
	МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	УП.05	Учебная практика
	ПП.05	Производственная практика
		Демонстрационный экзамен
ОК 11		Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
	ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания санитарии и гигиены
	ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности

	ОП.05	Основы калькуляции и учета
	ОП.06	Охрана труда
	ОП.11	Психология личности и профессиональное самоопределение
	МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
	УП.01	Учебная практика
	ПП.01	Производственная практика
	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	УП.02	Учебная практика
	МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	УП.03	Учебная практика
	МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
	УП.04	Учебная практика
	ПП.04	Производственная практика
	МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	УП.05	Учебная практика
	ПП.05	Производственная практика
		Демонстрационный экзамен
ПК 1.1		Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
	ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.05	Основы калькуляции и учета
	ОП.06	Охрана труда
	МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
	УП.01	Учебная практика
	ПП.01	Производственная практика
		Демонстрационный экзамен

ПК 1.2		Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.05	Основы калькуляции и учета
	ОП.06	Охрана труда
	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
	УП.01	Учебная практика
	ПП.01	Производственная практика
		Демонстрационный экзамен
ПК 1.3		Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.05	Основы калькуляции и учета
	ОП.06	Охрана труда
	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
	УП.01	Учебная практика
	ПП.01	Производственная практика
		Демонстрационный экзамен
ПК 1.4		Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.05	Основы калькуляции и учета
	ОП.06	Охрана труда
	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
	УП.01	Учебная практика
	ПП.01	Производственная практика
		Демонстрационный экзамен
ПК 2.1		Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
	ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места

	ОП.05	Основы калькуляции и учета
	ОП.06	Охрана труда
	МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	УП.02	Учебная практика
		Демонстрационный экзамен
ПК 2.2		Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.05	Основы калькуляции и учета
	ОП.06	Охрана труда
	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	УП.02	Учебная практика
		Демонстрационный экзамен
ПК 2.3		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.05	Основы калькуляции и учета
	ОП.06	Охрана труда
	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	УП.02	Учебная практика
		Демонстрационный экзамен
ПК 2.4		Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.05	Основы калькуляции и учета
	ОП.06	Охрана труда
	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	УП.02	Учебная практика
		Демонстрационный экзамен
ПК 2.5		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.05	Основы калькуляции и учета
	ОП.06	Охрана труда
	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	УП.02	Учебная практика
		Демонстрационный экзамен
ПК 2.6		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.05	Основы калькуляции и учета
	ОП.06	Охрана труда
	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	УП.02	Учебная практика
		Демонстрационный экзамен
ПК 2.7		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.05	Основы калькуляции и учета
	ОП.06	Охрана труда
	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	УП.02	Учебная практика
		Демонстрационный экзамен
ПК 2.8		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.05	Основы калькуляции и учета
	ОП.06	Охрана труда
	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	УП.02	Учебная практика
		Демонстрационный экзамен

ПК 3.1		Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
	ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.05	Основы калькуляции и учета
	ОП.06	Охрана труда
	МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	УП.03	Учебная практика
		Демонстрационный экзамен
ПК 3.2		Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.05	Основы калькуляции и учета
	ОП.06	Охрана труда
	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	УП.03	Учебная практика
		Демонстрационный экзамен
ПК 3.3		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.05	Основы калькуляции и учета
	ОП.06	Охрана труда
	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	УП.03	Учебная практика
		Демонстрационный экзамен
ПК 3.4		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.05	Основы калькуляции и учета
	ОП.06	Охрана труда
	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

	УП.03	Учебная практика
		Демонстрационный экзамен
ПК 3.5		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.05	Основы калькуляции и учета
	ОП.06	Охрана труда
	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	УП.03	Учебная практика
		Демонстрационный экзамен
ПК 3.6		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.05	Основы калькуляции и учета
	ОП.06	Охрана труда
	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	УП.03	Учебная практика
		Демонстрационный экзамен
ПК 4.1		Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
	ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.05	Основы калькуляции и учета
	ОП.06	Охрана труда
	МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
	УП.04	Учебная практика
	ПП.04	Производственная практика
		Демонстрационный экзамен
ПК 4.2		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места

	ОП.05	Основы калькуляции и учета
	ОП.06	Охрана труда
	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
	УП.04	Учебная практика
	ПП.04	Производственная практика
		Демонстрационный экзамен
ПК 4.3		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.05	Основы калькуляции и учета
	ОП.06	Охрана труда
	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
	УП.04	Учебная практика
	ПП.04	Производственная практика
		Демонстрационный экзамен
ПК 4.4		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.05	Основы калькуляции и учета
	ОП.06	Охрана труда
	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
	УП.04	Учебная практика
	ПП.04	Производственная практика
		Демонстрационный экзамен
ПК 4.5		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.05	Основы калькуляции и учета
	ОП.06	Охрана труда
	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
	УП.04	Учебная практика

	ПП.04	Производственная практика
		Демонстрационный экзамен
ПК 5.1		Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
	ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.05	Основы калькуляции и учета
	ОП.06	Охрана труда
	МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	УП.05	Учебная практика
	ПП.05	Производственная практика
		Демонстрационный экзамен
ПК 5.2		Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.05	Основы калькуляции и учета
	ОП.06	Охрана труда
	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	УП.05	Учебная практика
	ПП.05	Производственная практика
		Демонстрационный экзамен
ПК 5.3		Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.05	Основы калькуляции и учета
	ОП.06	Охрана труда
	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	УП.05	Учебная практика
	ПП.05	Производственная практика
		Демонстрационный экзамен

ПК 5.4		Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.05	Основы калькуляции и учета
	ОП.06	Охрана труда
	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	УП.05	Учебная практика
	ПП.05	Производственная практика
		Демонстрационный экзамен
ПК 5.5		Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.05	Основы калькуляции и учета
	ОП.06	Охрана труда
	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	УП.05	Учебная практика
	ПП.05	Производственная практика
		Демонстрационный экзамен

ОУД	**Общие учебные дисциплины**												
ОУД.01	Русский язык												
ОУД.02	Литература												
ОУД.03	История												
ОУД.04	Обществознание												
ОУД.05	География												
ОУД.06	Иностранный язык												
ОУД.07	Математика												
ОУД.08	Информатика												
ОУД.09	Физическая культура												
ОУД.10	Основы безопасности жизнедеятельности												
ОУД.11	Физика												
ОУД.12	Химия												
ОУД.13	Биология												
ОУД.14	Индивидуальный проект по химии												
ОП	**Общепрофессиональный цикл**	**ОК 1**	**ОК 2**	**ОК 3**	**ОК 4**	**ОК 5**	**ОК 6**	**ОК 7**	**ОК 8**	**ОК 9**	**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 4.1**	**ПК 4.2**	**ПК 4.3**	**ПК 4.4**	**ПК 4.5**	**ПК 5.1**	**ПК 5.2**
		ПК 5.3	**ПК 5.4**	**ПК 5.5**									
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания санитарии и гигиены	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11	
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ПК 1.1
		ПК 2.1	ПК 3.1	ПК 4.1	ПК 5.1								
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	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 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5	ПК 5.1	ПК 5.2
		ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5									
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11	
ОП.05	Основы калькуляции и учета	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	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 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5	ПК 5.1	ПК 5.2
		ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5									
ОП.06	Охрана труда	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	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 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5	ПК 5.1	ПК 5.2

		ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5									
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ОК 10			
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
ОП.09	Физическая культура	ОК 2	ОК 8										
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 9					
ОП.11	Психология личности и профессиональное самоопределение	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11	
ОП.12	Основы предпринимательства												
ОП.13	Основы бережливого производства												
ОП.14	Основы финансовой грамотности												
ПЦ	**Профессиональный цикл**	**ОК 1**	**ОК 2**	**ОК 3**	**ОК 4**	**ОК 5**	**ОК 6**	**ОК 7**	**ОК 8**	**ОК 9**	**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 4.1**	**ПК 4.2**	**ПК 4.3**	**ПК 4.4**	**ПК 4.5**	**ПК 5.1**	**ПК 5.2**
		ПК 5.3	**ПК 5.4**	**ПК 5.5**									
ПМ.01	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**	**ОК 1**	**ОК 2**	**ОК 3**	**ОК 4**	**ОК 5**	**ОК 6**	**ОК 7**	**ОК 8**	**ОК 9**	**ОК 10**	**ОК 11**	**ПК 1.1**
		ПК 1.2	**ПК 1.3**	**ПК 1.4**									
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ПК 1.1
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ПК 1.2
		ПК 1.3	ПК 1.4										
УП.01	*Учебная практика*	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ПК 1.1
		ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4									
ПП.01	*Производственная практика*	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ПК 1.1
		ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4									
ПМ.02	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	**ОК 1**	**ОК 2**	**ОК 3**	**ОК 4**	**ОК 5**	**ОК 6**	**ОК 7**	**ОК 8**	**ОК 9**	**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 приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ПК 2.1	
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11	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 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	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*												

ПМ.03	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	**ОК 1**	**ОК 2**	**ОК 3**	**ОК 4**	**ОК 5**	**ОК 6**	**ОК 7**	**ОК 8**	**ОК 9**	**ОК 10**	**ОК 11**	**ПК 3.1**
		ПК 3.2	**ПК 3.3**	**ПК 3.4**	**ПК 3.5**	**ПК 3.6**							
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ПК 3.1
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ПК 3.2
		ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 3.6								
УП.03	*Учебная практика*	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ПК 3.1
		ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 3.6							
ПП.03	*Производственная практика*												
ПМ.04	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**	**ОК 1**	**ОК 2**	**ОК 3**	**ОК 4**	**ОК 5**	**ОК 6**	**ОК 7**	**ОК 8**	**ОК 9**	**ОК 10**	**ОК 11**	**ПК 4.1**
		ПК 4.2	**ПК 4.3**	**ПК 4.4**	**ПК 4.5**								
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ПК 4.1
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ПК 4.2
		ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5									
УП.04	*Учебная практика*	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ПК 4.1
		ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5								
ПП.04	*Производственная практика*	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ПК 4.1
		ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5								
ПМ.05	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**	**ОК 1**	**ОК 2**	**ОК 3**	**ОК 4**	**ОК 5**	**ОК 6**	**ОК 7**	**ОК 8**	**ОК 9**	**ОК 10**	**ОК 11**	**ПК 5.1**
		ПК 5.2	**ПК 5.3**	**ПК 5.4**	**ПК 5.5**								
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ПК 5.1
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ПК 5.2
		ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5									
УП.05	*Учебная практика*	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5								
ПП.05	*Производственная практика*	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5								
	Государственная итоговая аттестация	**ОК 1**	**ОК 2**	**ОК 3**	**ОК 4**	**ОК 5**	**ОК 6**	**ОК 7**	**ОК 8**	**ОК 9**	**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 4.1**	**ПК 4.2**	**ПК 4.3**	**ПК 4.4**	**ПК 4.5**	**ПК 5.1**	**ПК 5.2**

		ПК 5.3	**ПК 5.4**	**ПК 5.5**									
	Демонстрационный экзамен	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	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 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5	ПК 5.1	ПК 5.2
		ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5									
	Проведение государственных экзаменов												

	№	Наименование
		Кабинеты:
	1	Иностранного языка
	2	Социально-экономических дисциплин
	3	Физиологии питания
	4	Технологии кулинарного производства
	5	Технологии кондитерского производства
	6	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
		Лаборатории:
	1	Микробиологии, санитарии и гигиены
	2	Товароведения продовольственных товаров
	3	Технического оснащения и организации рабочего места
		Учебная кухня ресторана (учебный кулинарный цех)
		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 профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», утвержденного приказом Министерства образования и науки России от 09.12.2016 года № 1569, зарегистрированного Минюстом России 22.12.2016 года № 44898. По окончании курса обучения, сдачи экзаменов квалификационных и защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена присваивают квалификацию: Повар, Кондитер.
	1.1 Нормативно-правовую основу разработки учебного плана составляют:

	1. Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; 2. Федеральный закон от 28.03.1998 № 53-ФЗ «О воинской обязанности и военной службе»; 3. Приказ Минобрнауки России от 9 декабря 2016 года № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, зарегистрированый Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года № 44898; 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 образовател
	35. Устав ОГАПОУ "Белгородский техникум общественного питания" 36. Лицензия на осуществление образовательной деятельности №7054 от 05 ноября 2015 г.
	ОПОП - ППКРС разработана с учетом:
	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:
	- 104 недели (3744 часа) учебной нагрузки во взаимодействии с преподавателем (по видам учебной деятельности);
	- 7 недель промежуточной аттестации;
	- 24 недели учебной практики;
	- 27 недель производственной практики
	- 35 недель каникул: 11 недель на первом, втором и третьем курсах, 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: 2160 часа учебной нагрузки;
	- общепрофессиональный цикл: 698 часов учебной нагрузки;
	- профессиональный цикл, включая учебные и производственные практики: 2974 часов учебной нагрузки;
	- государственная итоговая аттестация: 72 часа.
	Согласно ФГОС СПО объем основной профессиональной образовательной программы составляет 5904 часа, в том числе 3676 часов обязательной учебной наградки по профессиональной подготовке. На вариативную часть ОПОП выделено 745 часов (20,26%).
	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
	Согласно учебному плану:
	Начало учебных занятий – 1 сентября, окончание в соответствии с графиком учебного процесса.
	Продолжительность учебной недели – шестидневная.
	Продолжительность учебных занятий 45 мин., которые группируются парами.
	В общепрофессиональный учебный цикл введена адаптацианная дисциплина ОП.10 Психология личности и профессиональное самоопределение требование п.2.6 ФГОС СПО (согласно Письма Минобрнауки России от 22.04.2015 N 06-443 "Методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования").
	Занятия по ОУД.06 «Иностранный язык» и ОП.07 "Иностранный язык в профессиональной деятельности", практические занятия по ОУД.08 "Информатика" и ОП.10 "Информационные технологии в профессиональной деятельности" проводятся в подгруппах, если наполняемость каждой составляет не менее 8 человек.
	Для подгрупп девушек 26 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.
	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 Общепрофессиональный учебный цикл за счёт вариативной части включены следующие дисциплины:
	ОП.10 Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.11 Психология личности и профессиональное самоопределение
	ОП.12 Основы предпринимательства
	ОП.13 Основы бережливого производства
	ОП.14 Основы финансовой грамотности
	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.
	В рамках организации и проведения дуального обучения часы обязательных учебных занятий (часы профессионального цикла) распределены следующим образом: всего – 3678 ч., из них 1644 ч. (45%) в техникуме, 2034 ч. (55%) на производстве.
	На практические занятия, проводимые в организациях в рамках дуального обучения, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся, отводится 55 %: учебная практика и производственная практика в количестве 1836 часов, ЛПЗ по МДК .01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов - 18 часов, МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок - 54 часоа, МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок - 36 часов, МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков - 36 часов, МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий - 54 часа.
	Учебная практика реализуется в несколько периодов рассредоточено в рамках профессиональных модулей на базовых предприятиях г. Белгорода, с которыми заключены договоры о дуальном обучении:
	Учебная практика реализуется на базовых предприятиях г. Белгорода в несколько периодов рассредоточено в рамках модулей: в 3 семестре – ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» - 108 часов; в 4 семестре – ПМ.02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» - 108 часа; в 5 семестре - – ПМ.02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» - 144 часа; в 6 семестре - ПМ.03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» - 108 часов; ПМ.04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» - 180 часов; в 7 семестре - ПМ.05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» - 72 часа; в 8 семестре - ПМ.05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» - 144 часа.
	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:

	Производственная практика реализуется также в несколько периодов рассредоточено в рамках модулей: в 4 семестре – ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» - 144 часа; в 5 семестре – ПМ.02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» - 144 часа; в 6 семестре - ПМ.03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» - 216 часов; в 7 семестре - ПМ.04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» - 180 часов; в 8 семестре - ПМ.05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» - 288 часов.
	В рамках организации и проведения дуального обучения часы обязательных учебных занятий по профессиональным модулям распределены следующим образом:
	всего – 3678 ч., из них 1644 ч. (45%) в образовательном учреждении, 2034 ч. (55%) 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: ОУД.01 Русский язык - 12часов, ОУД Обществознание - 6 часов; ОУД 06 Иностранный язык - 6 часов; ОУД 12 Химия - 6 часов.
	2 курс: ОУД 03 История - 6 часов; ОУД 05 География - 6 часов; ОУД.07 Математика - 6 часов, ОУД. 08 Информатика - 6 часов, ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места - 6 часов, МДК 01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов - 4 часа, МДК,01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов - 2 часа.
	3 курс: ОП.10 Информационные технологии в профессиональной деятельности - 6 часов, МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок - 6 часов, МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок - 18 часов.
	4 курс: МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков - 6 часов, МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий - 6 часов.
	Общая продолжительность каникул при освоении ППКРС составляет 11 недель в учебном году на 1, 2 и 3 курсах, в том числе 2 недели в зимний период, на 4 курсе – 2 недели в зимний период.
	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).

	В соответствии с требованиями ФГОС СПО нормативный срок освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, увеличивается на 82 недели из расчёта: теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузки 36 часов в неделю) – 57 недель (2052ч.), промежуточная аттестация – 3 недели, каникулярное время – 22 недели.
	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 профессии.
	Текущий контроль по предметам общеобразовательного цикла проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую дисциплину с использованием традиционных и инновационных методов, включая компьютерные технологии. Промежуточная аттестация проходит в форме дифференцированных зачетов и экзаменов.
	1.5. Формирование вариативной части ППКРС
	Выделенные часы вариативной части ППКРС (745 часов обязательных учебных занятий) использованы с целью расширить и углубить подготовку, определяемую содержание обязательной части, получения дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда, следующим образом:
	для обеспечения коррекции нарушений развития и социальной адаптации обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в общеппрофессиональный цикл включена адаптационная дисциплина "Психология личности и профессиональное самоопределение" - 34 часа;
	в целях формирования профессиональных компетенций в области информационно-коммуникативных технологий сферы питания в общепрофессиональный цикл включена дисциплина "Информационные технологии в профессиональной деятельности" - 72 часов;
	с целью развития у обучающихся умений документационного оформления основных хозяйственных операций в общественном питании и знаний в сфере предпринимательства и финансовой деятельности в общепрофессиональный цикл включены дисциплины "Основы предпринимательства" - 32 ч. и "Основы финансовой грамотности" - 32 ч.
	На сосновании закона Белгородской области от 05.03.2021 № 50 «О проектном и бережливом управлении на территории Белгородской области» в целях формирования профессиональных компетенций в сфере бережливого производства и управлениях общепрофессиональный цикл включена дисциплина "Основы бережливого производства" в объёме 32 часов.
	166 часов направлены на освоение программ общепрофессиональных дисциплин: ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров, ОП.03 Технического оснащения и организации рабочего места, ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности; ОП.07 Иностранного языка в профессиональной деятельности; 42 часа добавлены на дисциплину ОП.09 Физическая культура с учетом приоритетов государственной политики в сфере развития физической культуры и спорта, потребностей общества, внедрения комплекса ГТО в техникуме.
	377 часов - на увеличение количества часов по всем основным видам деятельности – профессиональным модулям (в рамках междисциплинарных курсов).
	1.5. 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.		
	По дисциплинам общепрофессионального цикла формы промежуточной аттестации –ДЗ (дифференцированный зачет), Э (экзамен). Промежуточная аттестация по составным элементам программы профессионального модуля - по МДК – экзамен или дифференцированный зачет, по учебной и производственной практике – дифференцированный зачет, при условии соблюдения максимального количества зачетов в учебный год.		
	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.		
	При освоении программ профессиональных модулей в последнем семестре изучения формой итоговой аттестации по модулю (промежуточной аттестации по ППКРС) является экзамен, который представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей и учитывается при подсчете общего количества экзаменов в профессиональном модуле. Экзамен по модулю проверяет готовность обучающегося к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и сформированность у него общих и профессиональных компетенций. Итогом проверки является оценка и однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен». Условием допуска к экзамену по модулю является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля: теоретической части модуля (МДК) и практик.		
	Формы проведения государственной итоговой аттестации		
	Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена, который способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по профессии при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности.		
	На итоговую аттестацию отводится две недели с 15.06.2027г. по 28.06.2027г.		
	На итоговую аттестацию отводится две недели – 72 часа. За полгода, до начала итоговой аттестации обучающиеся знакомятся с программой итоговой аттестации, утвержденной на заседании педагогического совета. К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объёме выполнившие учебный план по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих.		
	Составитель: Косухина О.В., зам. директора по учебной работе ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания»		
	Согласовано		
	Заместитель директора по УМР		Герчак М.С.
	Заместитель директора по УПР		Борисевич Е.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