

Министерство образования Белгородской области

Утверждаю

Директор ОГАПОУ "Белгородский техникум
общественного питания"

Сиденко И.Э.

Педагогическим советом

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

Протокол № 10 от 20.05.2025

20.05.2025

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

среднее 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 2025

профиль получаемого профессионального образования

при реализации программы среднего общего образования

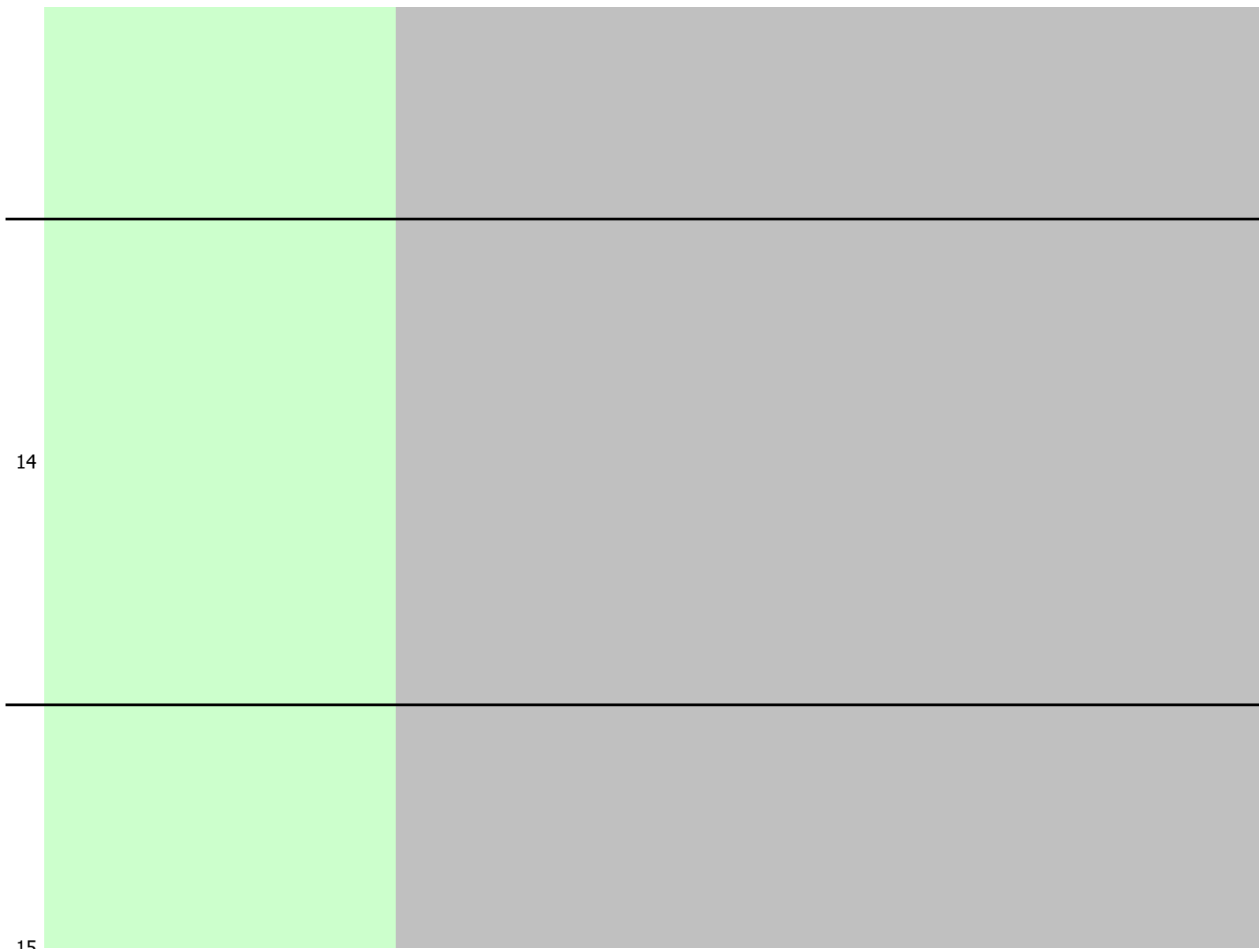
Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016

№ 1565

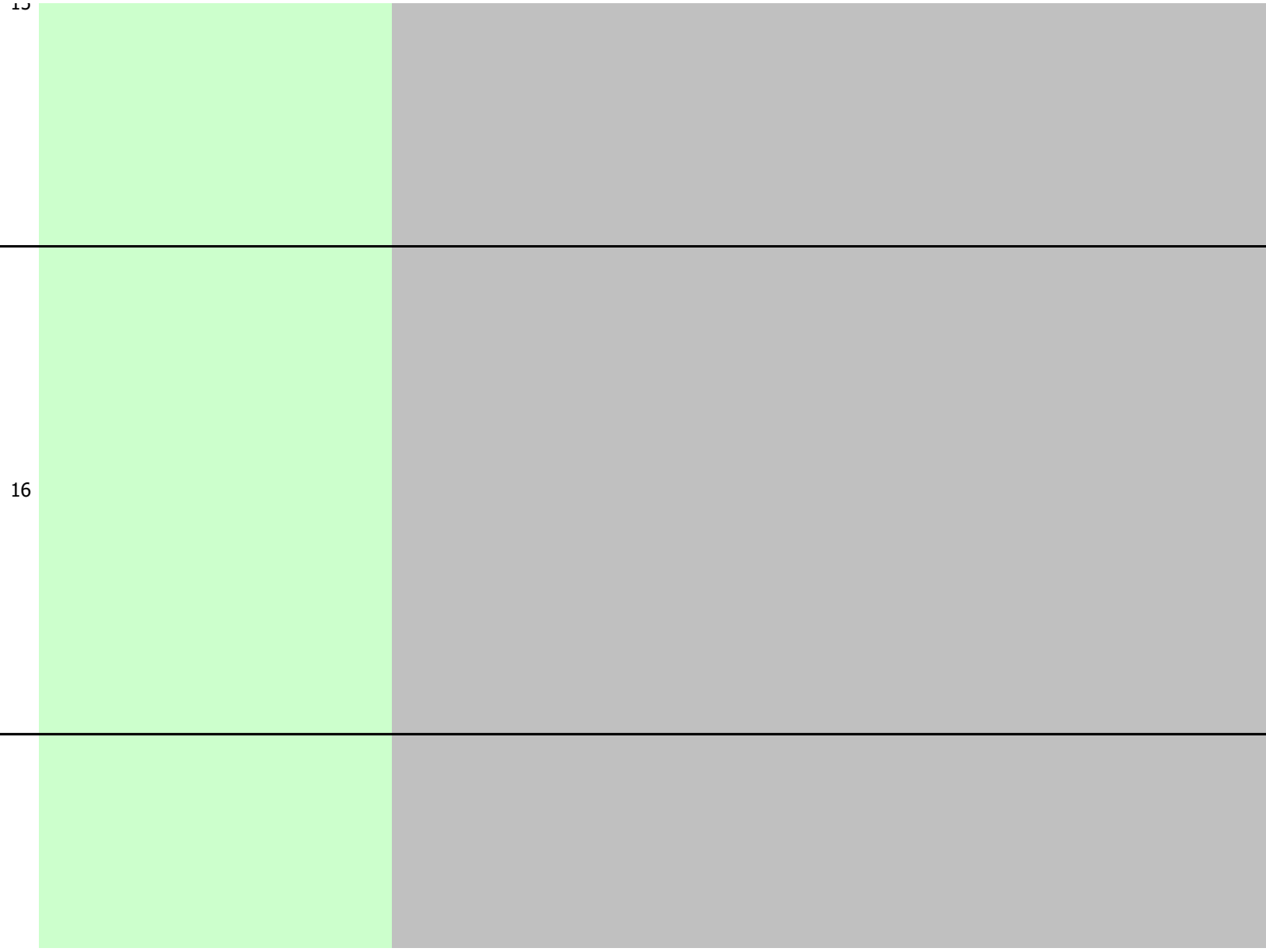
| Виды деятельности |
|--|
| Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента |
| Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| 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 |

| № | 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 |
| [5] | ПП.01 Производственная практика (по профилю специальности) | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |



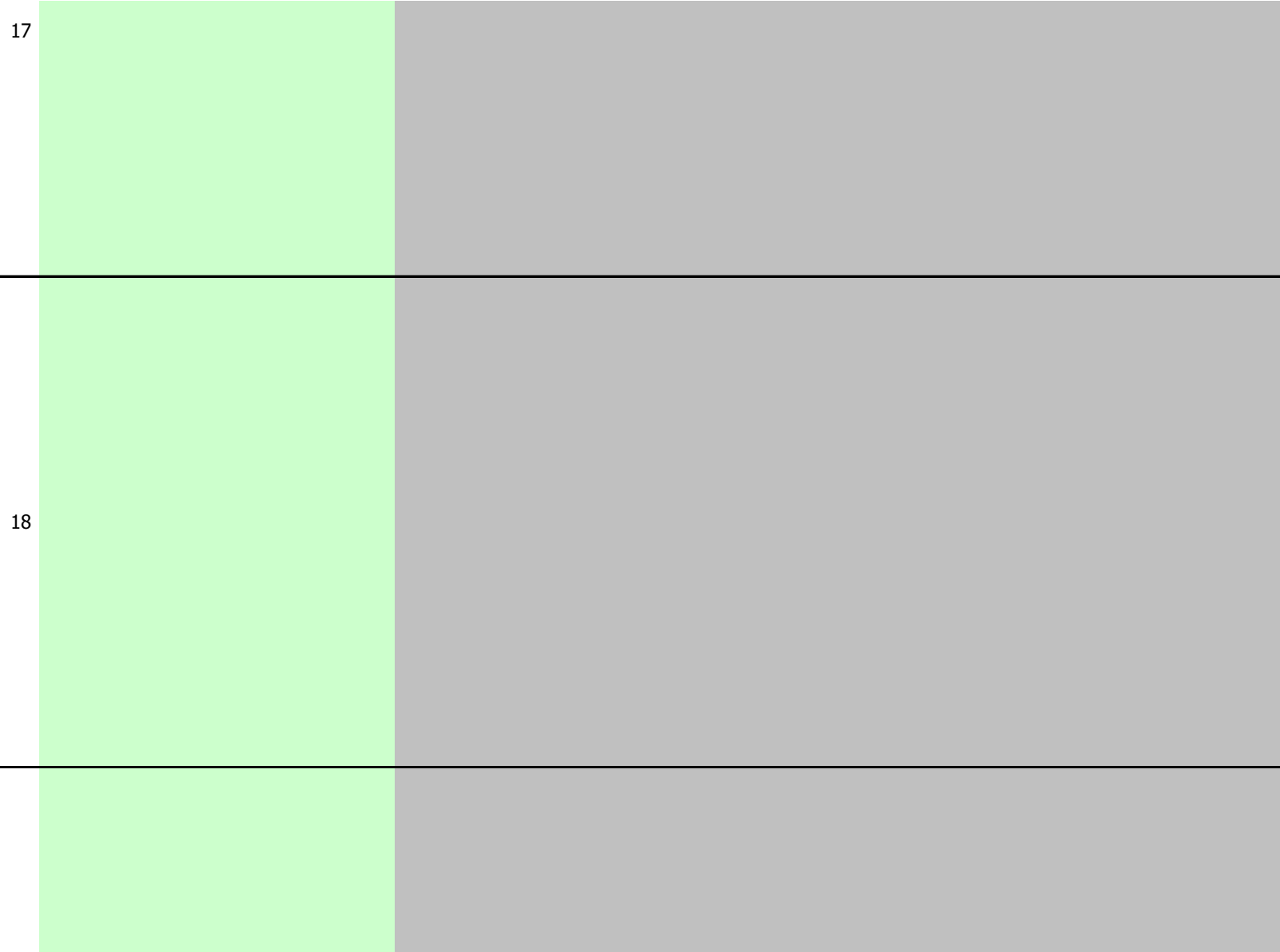
15

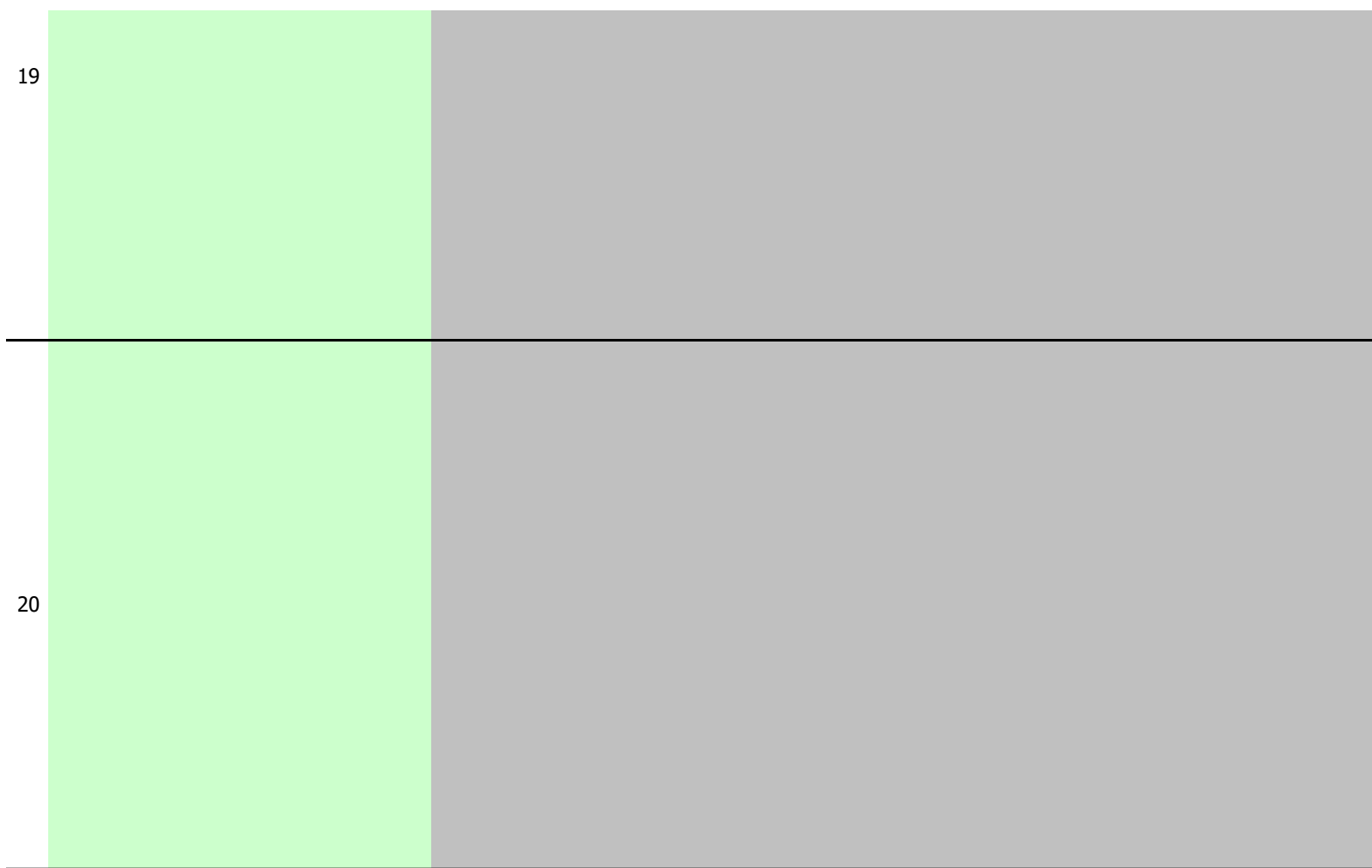
16



17

18





| 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 и защиты Родины |
| 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 России |
| 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 | Информационно-коммуникационные 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. | Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии 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 и защиты Родины |
| 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 России |
| 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 | Информационно-коммуникационные 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, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях |
| ОУД.01 | Русский язык |
| ОУД.02 | Литература |
| ОУД.03 | Иностранный язык |
| ОУД.04 | История |
| ОУД.05 | Физическая культура |
| ОУД.06 | Основы безопасности и защиты Родины |
| 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 России |
| 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 | Информационно-коммуникационные 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. | Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде |

| | |
|---------|---|
| ОУД.01 | Русский язык |
| ОУД.02 | Литература |
| ОУД.03 | Иностранный язык |
| ОУД.04 | История |
| ОУД.05 | Физическая культура |
| ОУД.06 | Основы безопасности и защиты Родины |
| 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 России |
| 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 | Информационно-коммуникационные 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 Российской Федерации 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 и защиты Родины |
| 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 России |
| 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 | Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОП.08 | Охрана труда |
| ОП.09 | Безопасность жизнедеятельности |
| ОП.10 | Основы калькуляции и учета |
| ОП.11 | Основы предпринимательства |
| ГДП | 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 российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, 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 и защиты Родины |
| 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 России |
| 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 | Информационно-коммуникационные 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, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, 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 и защиты Родины |
| 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 России |
| 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 | Информационно-коммуникационные 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 |
| ОУД.05 | Физическая культура |
| ОГСЭ.04 | Физическая культура / Адаптационная физическая культура |
| ОП.09 | Безопасность жизнедеятельности |
| ОК 09. | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках |
| ОУД.01 | Русский язык |
| ОУД.02 | Литература |
| ОУД.03 | Иностранный язык |
| ОУД.04 | История |
| ОУД.05 | Физическая культура |
| ОУД.06 | Основы безопасности и защиты Родины |
| 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 России |
| 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 | Информационно-коммуникационные 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 |
| 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 |
| ГДП | 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.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 |
| ПК 1.2. | Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи. |
| ОП.02 | Организация хранения и контроль запасов и сырья |
| ОП.03 | Техническое оснащение организаций питания |
| ОП.08 | Охрана труда |
| 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.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 |
| ПК 1.3. | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. |
| 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.08 | Охрана труда |
| 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.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 |
| ПК 1.4. | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов 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.08 | Охрана труда |
| 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.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 |
| 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. |
| 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.08 | Охрана труда |
| ПДП | ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ) |
| 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) |
| | Подготовка выпускной квалификационной работы |
| | Защита выпускной квалификационной работы |
| | Подготовка к демонстрационному экзамену |
| | Проведение демонстрационного экзамена |
| ПК 2.2. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента 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.08 | Охрана труда |
| ПДП | ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ) |

| | |
|-----------|---|
| 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) |
| | Подготовка выпускной квалификационной работы |
| | Защита выпускной квалификационной работы |
| | Подготовка к демонстрационному экзамену |
| | Проведение демонстрационного экзамена |
| ПК 2.3. | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента. |
| 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.08 | Охрана труда |
| ПДП | ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ) |
| 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) |
| | Подготовка выпускной квалификационной работы |
| | Защита выпускной квалификационной работы |
| | Подготовка к демонстрационному экзамену |
| | Проведение демонстрационного экзамена |
| 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. |
| 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.08 | Охрана труда |
| ПДП | ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ) |
| 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) |
| | Подготовка выпускной квалификационной работы |
| | Защита выпускной квалификационной работы |
| | Подготовка к демонстрационному экзамену |
| | Проведение демонстрационного экзамена |
| 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. |
| 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.08 | Охрана труда |
| ПДП | ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ) |
| 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) |
| | Подготовка выпускной квалификационной работы |
| | Защита выпускной квалификационной работы |
| | Подготовка к демонстрационному экзамену |
| | Проведение демонстрационного экзамена |
| 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) |

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) |

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.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) |
| 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.08 | Охрана труда |
| ПДП | ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ) |
| 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) |
| | Подготовка выпускной квалификационной работы |
| | Защита выпускной квалификационной работы |
| | Подготовка к демонстрационному экзамену |
| | Проведение демонстрационного экзамена |

| | |
|-----------|--|
| 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 |
| ПДП | ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ) |
| 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) |
| | Подготовка выпускной квалификационной работы |
| | Защита выпускной квалификационной работы |
| | Подготовка к демонстрационному экзамену |
| | Проведение демонстрационного экзамена |
| ПК 3.3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента 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.08 | Охрана труда |
| ПДП | ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ) |

| | |
|-----------|---|
| 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) |
| | Подготовка выпускной квалификационной работы |
| | Защита выпускной квалификационной работы |
| | Подготовка к демонстрационному экзамену |
| | Проведение демонстрационного экзамена |
| 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. |
| 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.08 | Охрана труда |
| ПДП | ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ) |
| 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) |
| | Подготовка выпускной квалификационной работы |
| | Защита выпускной квалификационной работы |
| | Подготовка к демонстрационному экзамену |
| | Проведение демонстрационного экзамена |
| 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. |
| 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.08 | Охрана труда |
| ПДП | ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ) |
| 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) |
| | Подготовка выпускной квалификационной работы |
| | Защита выпускной квалификационной работы |
| | Подготовка к демонстрационному экзамену |
| | Проведение демонстрационного экзамена |
| 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. |
| 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.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) |
| | Подготовка выпускной квалификационной работы |
| | Защита выпускной квалификационной работы |
| | Подготовка к демонстрационному экзамену |

| | |
|-----------|---|
| | Проведение демонстрационного экзамена |
| 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. |
| 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 |
| ПДП | ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ) |
| 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) |
| | Подготовка выпускной квалификационной работы |
| | Защита выпускной квалификационной работы |
| | Подготовка к демонстрационному экзамену |
| | Проведение демонстрационного экзамена |
| 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. |
| 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.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) |

| | |
|-----------|--|
| | Подготовка выпускной квалификационной работы |
| | Защита выпускной квалификационной работы |
| | Подготовка к демонстрационному экзамену |
| | Проведение демонстрационного экзамена |
| 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. |
| 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.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) |
| | Подготовка выпускной квалификационной работы |
| | Защита выпускной квалификационной работы |
| | Подготовка к демонстрационному экзамену |
| | Проведение демонстрационного экзамена |
| 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. |
| 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.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) |
| | Подготовка выпускной квалификационной работы |
| | Защита выпускной квалификационной работы |
| | Подготовка к демонстрационному экзамену |
| | Проведение демонстрационного экзамена |
| 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. |
| 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.08 | Охрана труда |
| ПДП | ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ) |
| 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) |
| | Подготовка выпускной квалификационной работы |
| | Защита выпускной квалификационной работы |
| | Подготовка к демонстрационному экзамену |
| | Проведение демонстрационного экзамена |
| 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. |
| 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.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) |
| | Подготовка выпускной квалификационной работы |
| | Защита выпускной квалификационной работы |
| | Подготовка к демонстрационному экзамену |
| | Проведение демонстрационного экзамена |
| 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. |
| 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.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) |
| | Подготовка выпускной квалификационной работы |
| | Защита выпускной квалификационной работы |
| | Подготовка к демонстрационному экзамену |
| | Проведение демонстрационного экзамена |
| ПК 5.1. | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| 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.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.07.02 | 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 |
| ПК 5.2. | Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. |
| 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.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.07.02 | 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 |

| | |
|-----------|--|
| 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. |
| 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.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.07.02 | 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 |
| 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. |
| 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) |
| | Подготовка выпускной квалификационной работы |
| | Защита выпускной квалификационной работы |
| | Подготовка к демонстрационному экзамену |
| | Проведение демонстрационного экзамена |
| 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. |
| 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.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) |
| | Подготовка выпускной квалификационной работы |
| | Защита выпускной квалификационной работы |
| | Подготовка к демонстрационному экзамену |
| | Проведение демонстрационного экзамена |
| ПК 5.6. | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей. |
| 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.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) |
| | Подготовка выпускной квалификационной работы |
| | Защита выпускной квалификационной работы |
| | Подготовка к демонстрационному экзамену |
| | Проведение демонстрационного экзамена |
| 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 | Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОП.08 | Охрана труда |
| ПДП | ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ) |
| МДК.06.01 | Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала |
| ПП.06 | Производственная практика (по профилю специальности) |
| | Подготовка выпускной квалификационной работы |
| | Защита выпускной квалификационной работы |
| | Подготовка к демонстрационному экзамену |
| | Проведение демонстрационного экзамена |
| ПК 6.2. | Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями. |
| ОП.06 | Правовые основы профессиональной деятельности |
| ОП.11 | Основы предпринимательства |
| ПДП | ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ) |
| МДК.06.01 | Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала |
| ПП.06 | Производственная практика (по профилю специальности) |
| | Подготовка выпускной квалификационной работы |

| | |
|-----------|--|
| | Защита выпускной квалификационной работы |
| | Подготовка к демонстрационному экзамену |
| | Проведение демонстрационного экзамена |
| ПК 6.3. | Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала. |
| ЕН.02 | Экологические основы природопользования |
| ОП.05 | Основы экономики, менеджмента и маркетинга |
| ОП.06 | Правовые основы профессиональной деятельности |
| ОП.11 | Основы предпринимательства |
| МДК.06.01 | Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала |
| ПП.06 | Производственная практика (по профилю специальности) |
| ПК 6.4. | Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала. |
| ОП.11 | Основы предпринимательства |
| МДК.06.01 | Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала |
| ПП.06 | Производственная практика (по профилю специальности) |
| | Подготовка выпускной квалификационной работы |
| | Защита выпускной квалификационной работы |
| | Подготовка к демонстрационному экзамену |
| | Проведение демонстрационного экзамена |
| ПК 6.5. | Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте. |
| МДК.06.01 | Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала |
| ПП.06 | Производственная практика (по профилю специальности) |

| ОУД | Общие учебные дисциплины | ОК 01. | ОК 02. | ОК 03. | ОК 04. | ОК 05. | ОК 06. | ОК 07. | ОК 08. | ОК 09. | | | |
|-------------|--|----------------|----------------|----------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|----------------|----------------|----------------|----------------|
| ОУД.01 | Русский язык | ОК 01. | ОК 02. | ОК 03. | ОК 04. | ОК 05. | ОК 06. | ОК 07. | ОК 09. | | | | |
| ОУД.02 | Литература | ОК 01. | ОК 02. | ОК 03. | ОК 04. | ОК 05. | ОК 06. | ОК 07. | ОК 09. | | | | |
| ОУД.03 | Иностранный язык | ОК 01. | ОК 02. | ОК 03. | ОК 04. | ОК 05. | ОК 06. | ОК 07. | ОК 09. | | | | |
| ОУД.04 | История | ОК 01. | ОК 02. | ОК 03. | ОК 04. | ОК 05. | ОК 06. | ОК 07. | ОК 09. | | | | |
| ОУД.05 | Физическая культура | ОК 01. | ОК 02. | ОК 03. | ОК 04. | ОК 05. | ОК 06. | ОК 07. | ОК 09. | ОК 08. | | | |
| ОУД.06 | Основы безопасности и защиты Родины | ОК 01. | ОК 02. | ОК 03. | ОК 04. | ОК 05. | ОК 06. | ОК 07. | ОК 09. | | | | |
| ОУД.07 | Математика | ОК 01. | ОК 02. | ОК 03. | ОК 04. | ОК 05. | ОК 06. | ОК 07. | ОК 09. | | | | |
| ОУД.08 | География | ОК 01. | ОК 02. | ОК 03. | ОК 04. | ОК 05. | ОК 06. | ОК 07. | ОК 09. | | | | |
| ОУД.09 | Информатика | ОК 01. | ОК 02. | ОК 03. | ОК 04. | ОК 05. | ОК 06. | ОК 07. | ОК 09. | | | | |
| ОУД.10 | Физика | ОК 01. | ОК 02. | ОК 03. | ОК 04. | ОК 05. | ОК 06. | ОК 07. | ОК 09. | | | | |
| ОУД.11 | Биология | ОК 01. | ОК 02. | ОК 03. | ОК 04. | ОК 05. | ОК 06. | ОК 07. | ОК 09. | | | | |
| ОУД.12 | Обществознание | ОК 01. | ОК 02. | ОК 03. | ОК 04. | ОК 05. | ОК 06. | ОК 07. | ОК 09. | | | | |
| ОУД.13 | Химия | ОК 01. | ОК 02. | ОК 03. | ОК 04. | ОК 05. | ОК 06. | ОК 07. | ОК 09. | | | | |
| ОУД.14 | Индивидуальный проект (по химии) | ОК 01. | ОК 02. | ОК 03. | ОК 04. | ОК 05. | ОК 06. | ОК 07. | ОК 09. | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| 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. | | | |
| ОГСЭ.01 | Основы философии | ОК 02. | ОК 03. | ОК 05. | ОК 06. | ОК 09. | ОК 01. | ОК 04. | ОК 07. | | | | |
| ОГСЭ.02 | История России | ОК 02. | ОК 03. | ОК 05. | ОК 06. | ОК 09. | ОК 01. | ОК 04. | ОК 07. | | | | |
| ОГСЭ.03 | Иностранный язык в профессиональной деятельности | ОК 02. | ОК 03. | ОК 05. | ОК 09. | 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. | | | |
| ОГСЭ.05 | Психология общения | ОК 03. | ОК 04. | ОК 05. | ОК 09. | ОК 01. | ОК 02. | ОК 06. | ОК 07. | | | | |
| ОГСЭ.06 | Психология личности и профессиональное самоопределение | ОК 01. | ОК 02. | ОК 03. | ОК 04. | ОК 05. | ОК 06. | ОК 07. | ОК 09. | | | | |
| ОГСЭ.07 | Основы православной культуры | ОК 06. | ОК 01. | ОК 02. | ОК 03. | ОК 04. | ОК 05. | ОК 07. | ОК 09. | | | | |
| ОГСЭ.08 | Основы финансовой грамотности | ОК 01. | ОК 02. | ОК 03. | ОК 04. | ОК 05. | ОК 06. | ОК 07. | ОК 09. | | | | |
| ОГСЭ.09 | Основы бережливого производства | | | | | | | | | | | | |
| ЕН | Математический и общий естественнонаучный учебный цикл | ОК 01. | ОК 02. | ОК 03. | ОК 04. | ОК 05. | ОК 06. | ОК 07. | ОК 09. | ПК 1.1. | ПК 2.6. | ПК 2.7. | ПК 2.8. |
| | | ПК 3.1. | ПК 3.2. | ПК 6.3. | | | | | | | | | |
| ЕН.01 | Химия | ОК 01. | ОК 02. | ОК 03. | ОК 04. | ОК 05. | ОК 06. | ОК 07. | ОК 09. | ПК 1.1. | ПК 2.6. | ПК 2.7. | ПК 2.8. |
| | | ПК 3.1. | ПК 3.2. | | | | | | | | | | |
| ЕН.02 | Экологические основы природопользования | ОК 02. | ОК 03. | ОК 04. | ОК 05. | ОК 06. | ОК 07. | ОК 09. | ПК 6.3. | ОК 01. | | | |

| ОПЦ | Общепрофессиональный учебный цикл | ОК 01. | ОК 02. | ОК 03. | ОК 04. | ОК 05. | ОК 06. | ОК 07. | ОК 08. | ОК 09. | 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. | | | | |
| ОП.01 | Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена | ОК 01. | ОК 02. | ОК 03. | ОК 04. | ОК 05. | ОК 06. | ОК 07. | ОК 09. | ПК 1.1. | 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. | | | | | | | | | |
| 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. | 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. | | | | | | | | |
| ОП.03 | Техническое оснащение организаций питания | ОК 01. | ОК 02. | ОК 03. | ОК 04. | ОК 05. | ОК 06. | ОК 07. | ОК 09. | 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. | | | | | | | | |
| ОП.04 | Организация обслуживания | ОК 01. | ОК 02. | ОК 03. | ОК 04. | ОК 05. | ОК 06. | ОК 07. | ОК 09. | ПК 1.1. | 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. | | | | | | | | | |
| ОП.05 | Основы экономики, менеджмента и маркетинга | ОК 01. | ОК 02. | ОК 03. | ОК 04. | ОК 05. | ОК 06. | ОК 07. | ОК 09. | ПК 1.1. | ПК 2.6. | ПК 2.7. | ПК 3.2. |
| | | ПК 3.7. | ПК 5.4. | ПК 6.1. | ПК 6.3. | | | | | | | | |
| ОП.06 | Правовые основы профессиональной деятельности | ОК 01. | ОК 02. | ОК 03. | ОК 04. | ОК 05. | ОК 06. | ОК 07. | ОК 09. | ПК 6.1. | ПК 6.2. | ПК 6.3. | |
| ОП.07 | Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности | ОК 01. | ОК 02. | ОК 03. | ОК 04. | ОК 05. | ОК 06. | ОК 07. | ОК 09. | ПК 6.1. | | | |
| ОП.08 | Охрана труда | ОК 01. | ОК 02. | ОК 03. | ОК 04. | ОК 05. | ОК 06. | ОК 07. | ОК 09. | 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. | | | | | | | | |
| ОП.09 | Безопасность жизнедеятельности | ОК 01. | ОК 02. | ОК 03. | ОК 04. | ОК 06. | ОК 08. | ОК 09. | ОК 05. | ОК 07. | | | |
| ОП.10 | Основы калькуляции и учета | ОК 01. | ОК 02. | ОК 04. | ОК 09. | ОК 03. | ОК 05. | ОК 06. | ОК 07. | | | | |
| ОП.11 | Основы предпринимательства | ОК 01. | ОК 02. | ОК 03. | ОК 04. | ОК 09. | ПК 6.2. | ПК 6.3. | ПК 6.4. | ОК 05. | ОК 06. | ОК 07. | |
| ПЦ | Профессиональный учебный цикл | ОК 01. | ОК 02. | ОК 03. | ОК 04. | ОК 05. | ОК 06. | ОК 07. | ОК 09. | 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.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. | 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. | 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. | 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. | 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. | 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. | 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. | 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. | 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. | 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. | 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. | 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. | 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. | 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. | ПК 1.1. | ПК 1.2. | ПК 1.3. | ПК 1.4. |
| | | ПК 3.1. | ПК 3.2. | ПК 3.5. | ПК 5.1. | ПК 5.2. | ПК 5.3. | | | | | | |
| млк п7 п1 | Технология приготовления кулинарной продукции | ОК 01. | ОК 02. | ОК 03. | ОК 04. | ОК 05. | ОК 06. | ОК 07. | ОК 09. | ПК 1.1. | ПК 1.2. | ПК 1.3. | ПК 1.4. |

| № | 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 |
| 1.1. Нормативная база реализации ОПОП-ППСССЗ |
| 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 профессия: 16675 повар, 12901 кондитер. |
| 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. 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 Министерства труда и социальной защиты РФ от 9 марта 2022 г. N 113н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар" |
| 5. Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н "Об утверждении профессионального стандарта "Кондитер" |
| 6. Постановление Правительства Российской Федерации от 27 апреля 2024 г. № 555 «О целевом обучении по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования» |
| 7. Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» |
| 8. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации России от 18.05.2023 № 371 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования» |
| 9. Приказ Минпросвещения России 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» |
| 10. Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 05.08.2020 «О практической подготовке обучающихся» |
| 11. 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» |

| |
|---|
| 12. 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» |
| 13. Приказ Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» |
| 14. Приказ Минобрнауки России от 14.10.2022 г. № 906 «Об утверждении Порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов» |
| 15. Приказ Минпросвещения России от 02.06.2022 г № 390 «Об утверждении образцов и описания диплома о среднем профессиональном образовании и приложения к нему»деятельность»; |
| 16. 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») |
| 17. 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» |
| 18. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 5 ноября 2024 г. № 769 «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 установлении предельного срока использования исключенных учебников и разработанных в комплекте с ними учебных пособий» |
| 19. 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» |
| 20. 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» |
| 21. Приказ Минпросвещения России от 14.07.2023 № 534 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» |
| 22. Санитарные правила 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 |
| 23. Санитарные правила 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 |
| 24. Письмо Министерства просвещения Российской Федерации «О направлении рекомендаций» от 14 июня 2024 г. № 05-1971 (вместе с Рекомендациями по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования) |

| |
|---|
| 25. 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») |
| 26. Закон Белгородской области от 05.03.2021 № 50 «О проектном и бережливом управлении на территории Белгородской области» |
| 27. Постановление Правительства Белгородской области от 18.03.2013 № 85-пп «О порядке организации дуального обучения обучающихся» (с изменениями) |
| 32. Устав ОГАПОУ "Белгородский техникум общественного питания" |
| 33. Лицензия на осуществление образовательной деятельности № Л035-01234-31/00235387 от 05 ноября 2015 г. |
| 1.2. Структура и объём образовательной программы |
| Образовательная программа имеет следующую структуру: общеобразовательный цикл; общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл; Математический и общий естественнонаучный учебный цикл; Общепрофессиональный цикл; Профессиональный цикл, включая учебные и производственные практики и профессиональные модули; Государственная итоговая аттестация. |
| 1.3. Организация учебного процесса и режим занятий |
| Учебный процесс организован следующим образом: |
| Начало учебных занятий – 1 сентября, окончание в соответствии с графиком учебного процесса. |
| Общая продолжительность каникул составляет 34 недели: 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). |
| Продолжительность учебной недели – шестидневная. |
| Продолжительность учебных занятий 45 мин., которые группируются парами. |
| 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 (цикловыми) комиссиями, при этом используется пятибальная шкала оценивания: используются оценкам «5» - отлично, «4» - хорошо, «3» - удовлетворительно, «2» - неудовлетворительно. |
| Занятия по ОУД.03 «Иностранный язык» и ОГСЭ.03 "Иностранный язык в профессиональной деятельности", практические занятия по ОУД.09 "Информатика", ОП 07 Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности 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»). |
| Дисциплина ОП.07 Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности направлена на формирование информационно-коммуникационно-технологической компетенции обучающихся в сферах осваиваемой профессиональной деятельности. |

| |
|---|
| <p>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. Учебная и производственная практика направлены на освоение обучающимися общих и профессиональных компетенций и реализуется концентрированно в рамках профессиональных модулей. Цели и задачи определяются программой по каждому виду практики, форма отчетности локальным актом техникума. Учебная практика проводится в мастерских и лабораториях техникума, производственная - на предприятиях. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами с предприятий, где обучающиеся проходили практику. Итоговой формой аттестации по профессиональному модулю в последнем семестре его изучения является экзамен квалификационный.</p> |
| <p>• коэффициент дуальности составляет: 1674 часа - КД= 61,4%, что соответствует норме (не менее 50% от всей учебной нагрузки без учёта часов циклов: ОП.00 Общеобразовательный цикл, СГ.00 Социально-гуманитарный цикл, ОПЦ.00 Общепрофессиональный цикл) и распределены следующим образом: УП 01 -36 часов, ПП 01 - 36 часов, УП 02 - 72 часов, ПП 02 - 144 часов, УП 03 - 72 часов, ПП 03 - 72 часов, УП 04 -36 часов, ПП 04 - 36 часов, УП 05 - 72 часа, ПП 05 - 36 часов, ПП 06 - 72, ПДП - 144, МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов - 36 часов, МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента - 126 часов, МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента - 36 часов, МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента - 36 часов, МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента - 72 часов, МДК 07.01 Технология приготовления кулинарной продукции массового спроса и её отпуск - 90 часов, МДК 07.02 Технология приготовления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий - 54 часа</p> |
| <p>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 БГУ им. В.Г. Шухова; ООО «Вкусная империя» (Lounge Cafe «IBIZA», кафе «Ой, всё»).</p> |
| <p>Запланирована реализация ОПОП в сетевой форме по ПМ, МДК, УП и в рамках подготовки к ГИА.</p> |
| <p>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.</p> |
| <p>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.</p> |
| <p>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".</p> |
| <p>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, подготовки 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</p> |

| | |
|--|---|
| | Учебная практика реализуется в несколько периодов рассредоточено в рамках профессиональных модулей на базовых предприятиях г. Белгорода, с которыми заключены договоры о дуальном обучении: |
| | ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента - 36 ч.; 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 - 72 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.; 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.; 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.; ПМ.07 Выполнение работ по профессиям 16675 Повар, 12901 Кондитер - 252 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: |
| | ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента - 36 ч.; 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 - 144 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.; 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.; 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.; ПМ.07 Выполнение работ по профессиям 16675 Повар, 12901 Кондитер - 144 ч. |
| | 1.4. Общеобразовательный цикл |
| | ООбщеобразовательный учебный цикл реализуется в соответствии с методическими рекомендациями по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования от 14 июня 2024 г. № 05-1971, инструктивно-методическим письмом по формированию рабочих учебных планов как составляющих основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования на 2025-2026 учебный год (методические материалы составлены экспертной группой регионального методического объединения заместителей директоров по учебной работе профессиональных образовательных организаций Белгородской области). |
| | Общеобразовательный учебный цикл реализуется в соответствии с приказом Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» |
| | Нормативный срок освоения ОПОП СПО (ППССЗ) при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования составляет 1476 часов. |

| |
|--|
| <p>Общеобразовательный цикл включает 13 обязательных базовых общеобразовательных дисциплин: «Русский язык», «Литература», «Математика», «Иностранный язык», «Информатика», «Физика», «Химия», «Биология», «История», «Обществознание», «География», «Физическая культура», «Основы безопасности и защиты Родины». В учебном плане предусмотрено изучение общеобразовательных дисциплин на первом и втором курсе обучения.</p> |
| <p>В учебном плане предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального проекта (ОУД.14 Индивидуальный проект (по химии)) . Индивидуальный проект представлен отдельной учебной дисциплиной. Индивидуальный проект выполняется обучающимися в течение освоения общеобразовательного цикла в рамках учебного времени, специально отведенного учебным планом, и должен быть представлен в виде завершенного учебного исследования или разработанного проекта прикладного, профессионально-ориентированного характера по содержанию общеобразовательной учебной дисциплины ОУД 13 Химия с учетом получаемой специальности.</p> |
| <p>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 зачет. Если дисциплина изучается несколько семестров, то оценка за семестр выставляется по текущей успеваемости.</p> |
| <p>Обучение осуществляется на основе принципов интеграции, интенсификации, профессионализации и цифровизации.</p> |
| <p>Принципы профильного обучения реализуются за счет перераспределения часов общеобразовательных дисциплин с учетом специфики получаемой специальности/профессии, выбора следующих общеобразовательных дисциплин с увеличенным объемом на освоение содержания: ОУД 03 Иностранный язык, ОУД 13 Химия, ОУД 09 Информатика.</p> |
| <p>Интеграция общеобразовательных дисциплин, общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей прослеживается через включение профессионально-ориентированного содержания в не менее, чем 20% общеобразовательных дисциплин.</p> |
| <p>Общеобразовательный цикл включает до 40% видов учебной деятельности в форме практической подготовки в рамках общеобразовательных дисциплин, реализуемых с учетом специфики осваиваемой специальности.</p> |
| <p>Использование дистанционных образовательных технологий, электронных образовательных ресурсов, информационно-коммуникационных технологий способствует преподаванию общеобразовательных дисциплин с профессиональной направленностью.</p> |
| <p>Практико-ориентированность общеобразовательного цикла составляет не менее 40%: 749 часа выделено на практические занятия из общего объема аудиторной учебной нагрузки.</p> |
| <p>Профессионализация содержания образования достигается посредством включения в рабочие программы общеобразовательных дисциплин прикладного модуля и(или) профессионально-ориентированного материала.</p> |
| <p>Объем учебного времени, затрачиваемого на проведение оценочных процедур, не должен превышать 10% от всего учебного времени, отводимого на изучение конкретной общеобразовательной дисциплины в конкретном учебном году. Длительность контрольной работы, являющейся формой письменной проверки результатов обучения с целью оценки уровня достижения предметных и (или) метапредметных результатов, составляет от одного до двух уроков (не более чем 45 минут каждый).</p> |
| <p>1.5. Формирование вариативной части ОПОП</p> |
| <p>Вариативная часть составляет 1296 часов - 30%. Выделенные часы вариативной части использованы с целью расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда. Вариативная часть распределена следующим образом:</p> |

| | |
|---|--|
| | <p>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 включена дисциплина "Основы финансовой грамотности" - 32 часа.</p> |
| | <p>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.</p> |
| | <p>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.</p> |
| 1.6. Порядок аттестации обучающихся | |
| | <p>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.</p> |
| | <p>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.</p> |
| | <p>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.</p> |
| 1.7 Формы проведения государственной итоговой аттестации | |
| | <p>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.</p> |
| | <p>За шесть месяцев до начала итоговой аттестации обучающиеся знакомятся с программой государственной итоговой аттестации, утвержденной на заседании педагогического совета.</p> |

| | | |
|--|--|------------------|
| К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме 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 | | Желябовская Е.М. |

| Код | Наименование ЦК |
|-----|-----------------|
|-----|-----------------|