

Министерство общего и профессионального образования
Ростовской области

Утверждаю

Директор ГБПОУ РО "ШПТК"

И.Н.Головин

На заседании Педагогического
Протокол №1 от 31.08.2018

29.08.2018

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области "Шахтинский

наименование образовательного учреждения (организации)

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09

Повар, кондитер

код

наименование профессии

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по СПКРС

квалификация:

Повар, кондитер

форма обучения

Очная

Срок получения СПО по СПКРС:

3г 10м

год начала подготовки по УП

1918

профиль получаемого профессионального образования

Естественнонаучный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016

№ 1569

1 Календарный учебный график

Курс	Сентябрь					Октябрь					Ноябрь					Декабрь					Январь					Февраль					Март					Апрель					Май					Июнь					Июль					Август				
	1-8	10-15	17-22	24-29	1-6	8-13	15-20	22-27	29-31	5-10	12-17	19-24	26-1	3-8	10-15	17-22	24-29	31-5	7-12	14-19	21-26	28-2	4-9	11-16	18-23	25-2	4-9	11-16	18-23	25-30	1-6	8-13	15-20	22-27	29-4	6-11	13-18	20-25	27-31	3-8	10-15	17-22	24-29	1-6	8-13	15-20	22-27	29-31	5-10	12-17	19-24	26-31								
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52								
0	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*			
I																																																												
II																																																												
III																																																												
IV																																																												

Обозначения: Обучение по циклам Учебная практика Промежуточная аттестация Производственная практика Государственная итоговая аттестация Каникулы Производственная практика Неделя отсутствует

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по циклам			Промежуточная аттестация			Практики						ГИА			Студентов	Групп
	Всего	1 сем		Всего	1 сем		Учебная практика (Производственное обучение)			Производственная практика			Проведение	Каникулы	Всего		
		нед.	нед.		нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.					
I	36	17	19	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	11	52	25	1
II	29	15	14	1	1	4	2	2	7	7	7	7	7	11	52		
III	22	12	10	2	2	6	2	4	11	3	8	8	8	11	52		
IV	16	11	5	1	1	8	3	5	14	3	11	2	2	2	43		
Всего	103	2440	3237	5		20		34		2	35	199					

	Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации					Учебная нагрузка				
			Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Другие	Всего	Самост.(с.р.+и.п.)	Консультации	Всего
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	11	13	14
2	Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)											
3	ОД	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ	7	4	9				2136		42	2052
4	ОУДБ	Базовые учебные дисциплины	5	3	7				1617		30	1557
5	ОУДБ.01	Русский язык	4						126		6	114
6	ОУДБ.02	Литература			4				171			171
7	ОУДБ.03	Иностранный язык	6	2					183		6	171
8	ОУДБ.04	Математика	4						240		6	228
9	ОУДБ.05	История	4						183		6	171
10	ОУДБ.06	Физическая культура		14	5				171			171
11	ОУДБ.07	Основы безопасности жизнедеятельности			2				72			72
12	ОУДБ.08	Астрономия			1				36			36
13	ОУДБ.09	Физика			2				108			108
14	ОУДБ.10	Обществознание(включая экономику и право)	6						183		6	171
15	ОУДБ.11	География			3				72			72
16	ОУДБ.12	Экология			6				72			72
17	*											
18												
19												
20	ОУДП	Профильные учебные дисциплины	1		2				363		6	351
21	ОУДП.01	Информатика			3				108			108
22	ОУДП.02	Химия	4						183		6	171
23	ОУДП.03	Биология			2				72			72
24	*											
25												
26	УД	Дополнительные учебные дисциплины	1	1					156		6	144
27	УД.01	Индивидуальный учебный проект	8	8					156		6	144
28	*											
29												
30												
31	ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	11	2	26				3696	11	66	3553
32												
33	ОП.00	Общепрофессиональный цикл	6	2	5				842	5	36	765
34	ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	2						94	2	6	80
35	ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	4						94		6	82
36	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места			2				86			86
37	ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности		7					74			74
38	ОП.05	Основы калькуляции и учёта	6						52		6	40
39	ОП.06	Охрана труда	2						48		6	36

40	ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	8					112		6	100
41	ОП.08	Безопасность жизнедеятельности			3			36			36
42	ОП.09	Физическая культура		7	8			42			42
43	ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности	6					122	3	6	107
44	ОП.11	Организация обслуживания в ресторане			7			52			52
45	ОП.12	Этика и психология профессиональной деятельности			7			30			30
46	*										
48	П.00	Профессиональный цикл	5		21			2854	6	30	2788
50	ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	1		4			320		6	308
52	МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов			2			65		3	62
53	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			2			105		3	102
54	МДК*										
56	УП.01.01	Учебная практика Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента			2	РП	час	72			72
57	УП*										
59	ПП.01.01	Производственная практика Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента			2	РП	час	72			72
60	ПП*										
62	ПМ.01.Эм	Экзамен по модулю	2					6			
63		Всего часов по МДК						170			164
65	ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	1		4			576	2	6	562
67	МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			3			43	2	3	38
68	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			4			131		3	128
69	МДК*										
71	УП.02.01	Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			4	РП	час	144			144
72	УП*										
74	ПП.02.01	Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			4	РП	час	252			252

75	ПП*												
77	ПМ.02.Эм	Экзамен по модулю	4						6				
78		Всего часов по МДК							174				166
80	ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	1		4				392	4	6		376
82	МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			5				35		3		32
83	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			5				99	4	3		92
84	МДК*												
86	УП.03.01	Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			5	РП		час	72				72
87	УП*												
89	ПП.03.01	Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			6	РП		час	180				180
90	ПП*												
92	ПМ.03.Эм	Экзамен по модулю	6						6				
93		Всего часов по МДК							134				124
95	ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	1		5				1034		6		1022
97	МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков			7				40		2		38
98	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков			7				94		2		92
99	МДК.04.03	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков иностранной кухни			8				102		2		100
#	МДК*												
#	УП.04.01	Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента			8	РП		час	288				288
#	УП*												
#	ПП.04.01	Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента			8	РП		час	504				504
#	ПП*												
#	ПМ.04.Эм	Экзамен по модулю	8						6				
#		Всего часов по МДК							236				230

нагрузка обучающихся, ч.							Курс 1													
Всего во взаимодействии с преподавателем						Промежуточные аттестации	Семестр 1													
в том числе							17 нед													
Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Индивидуальные занятия	Мелкогрупп. занятия		Всего	Самост.	Консульт.	Всего во взаимодействии	в том числе						Промежуточные аттестации	Всего	Самост.	Консульт.
16	17	18	19	20	21	23	25	26	27	28	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Индивидуальные занятия	Мелкогрупп. занятия	36	38	39	40

							36			35,88								36		
727	1161	12	119	12	21	42	462			462	187	253	3	8	6	5		466		

486	925	12	113	12	9	30	360			360	134	206	3	8	6	3		344		
56	58					6	34			34	18	16						24		
85	76	6	4				34			34	18	16						46		
	162				9	6	34			34		31				3		36		
68	152		8			6	68			68	20	46		2				30		
85	30		56			6	34			34	25	3		6				38		
5	166						34			34	1	33						38		
22	50						34			34	10	24						38		
14	22						36			36	14	22								
56	34	6		12			52			52	28	15	3		6			56		
51	95		25			6														
22	38		12															38		
22	42		8																	

199	148		2		2	6	102			102	53	47				2		122		
32	76						34			34	12	22						38		
145	26					6	34			34	29	5						46		
22	46		2		2		34			34	12	20				2		38		

42	88		4		10	6														
42	88		4		10	6														

491	1031		78		9	66	150	2		148	46	98		2		2		398		18
221	497		40		7	36	114	2		112	36	76						114		12
26	54					6	52	2		50	16	34						42		6
26	50		6			6														
26	60						62			62	20	42						24		
44			30																	
12	24		4			6														
10	26					6												48		6

	93			7	6														
14	22																		
3	39																		
34	73				6														
16	36																		
10	20																		

270	534		38		2	30	36			36	10	22		2		2		284	6
50	104		8		2	6	36			36	10	22		2		2		284	6
18	38		4		2		36			36	10	22		2		2		29	3
32	66		4															105	3

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

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

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

62	96		8			6													
----	----	--	---	--	--	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

14	22		2																
48	74		6																

нед				4			час					нед						час	
-----	--	--	--	---	--	--	-----	--	--	--	--	-----	--	--	--	--	--	-----	--

нед				7			час					нед						час	
-----	--	--	--	---	--	--	-----	--	--	--	--	-----	--	--	--	--	--	-----	--

50	102		8			6													
10	22																		
40	80		8																

нед	4						час				нед							час		
-----	---	--	--	--	--	--	-----	--	--	--	-----	--	--	--	--	--	--	-----	--	--

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

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

нед	54						час				нед							час		
нед	20						час				нед							час		
нед	20						час				нед							час		
нед							час				нед							час		
нед	34						час				нед							час		
нед	34						час				нед							час		
нед							час				нед							час		
нед	2						час				нед							час		
нед	2						час				нед							час		
нед							час				нед							час		

42																	
----	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

66																	
----	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

1218	2264	12	197	12	30	108	612	2		610	233	351	3	10	6	7		864	18
------	------	----	-----	----	----	-----	-----	---	--	-----	-----	-----	---	----	---	---	--	-----	----

1																	

								36			36	14	22				
								34			34	12	22				

272	40	82		6			6	155	2	3	150	32	42		4		
272	40	82		6			6										
26	8	16		2													
102	32	66		4													

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

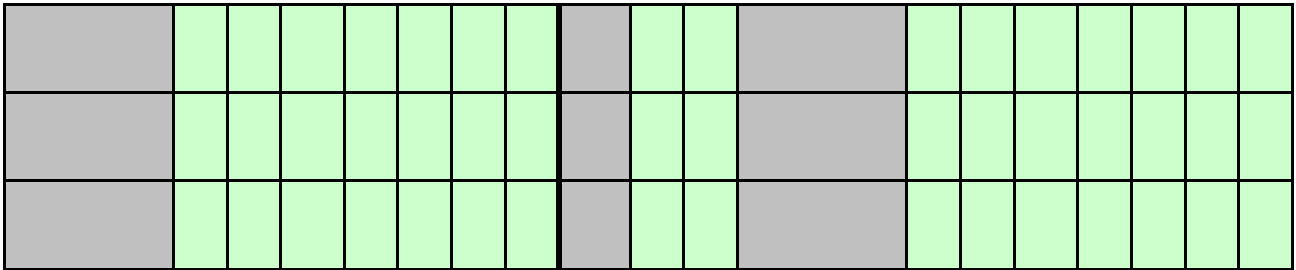
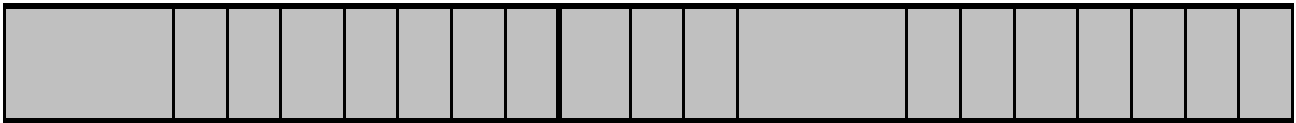
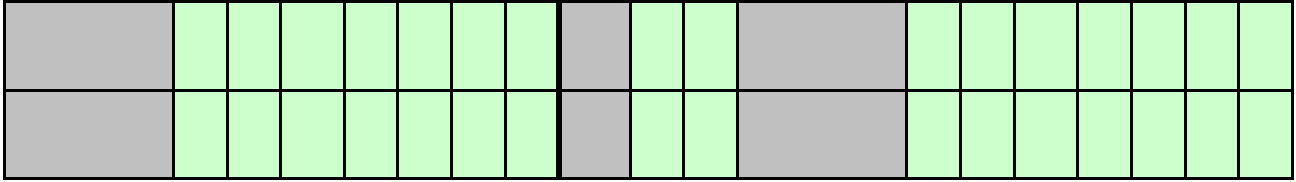
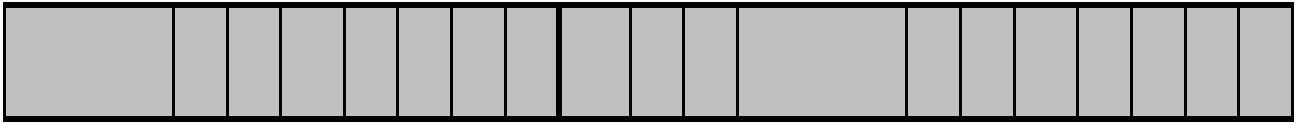
72	нед	2						час						нед			
----	-----	---	--	--	--	--	--	-----	--	--	--	--	--	-----	--	--	--

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

								155	2	3	150	32	42		4		
								43	2	3	38	14	22		2		
								40			40	18	20		2		

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

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



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

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

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

144	нед		4					час				72	нед	2					
72	нед		2					час				72	нед	2					
72	нед		2					час				72	нед	2					
	нед							час					нед						
72	нед		2					час					нед						
72	нед		2					час					нед						
	нед							час					нед						
	нед							час					нед						
	нед							час					нед						

18											3										
----	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

828	236	404	3	31	6	4	18	615	2	3	610	202	299		35		2
-----	-----	-----	---	----	---	---	----	-----	---	---	-----	-----	-----	--	----	--	---

3																			
1																			
8												4							

30			30	6	24					34			34	12	22		

421		3	412	30	54		4			6	389	4	9	376	64	124	8

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

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

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

421		3	412	30	54		4			6							
91		3	88	30	54		4										

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

час			252	нед	7						час				нед		
-----	--	--	-----	-----	---	--	--	--	--	--	-----	--	--	--	-----	--	--

												75		3		72	26	42		4
												35		3		32	10	22		
												40				40	16	20		4

час												час								

час												час								

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

час			324	нед		9						час			180	нед				5
-----	--	--	-----	-----	--	---	--	--	--	--	--	-----	--	--	-----	-----	--	--	--	---

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

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

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

час			252	нед		7						час			108	нед				3
-----	--	--	-----	-----	--	---	--	--	--	--	--	-----	--	--	-----	-----	--	--	--	---

час			252	нед		7						час			108	нед				3
-----	--	--	-----	-----	--	---	--	--	--	--	--	-----	--	--	-----	-----	--	--	--	---

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

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

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

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

9										9									
---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--

861		33	792	172	262	6	28			36	621	4	9	608	139	268			21
-----	--	----	-----	-----	-----	---	----	--	--	----	-----	---	---	-----	-----	-----	--	--	----

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

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

4										4									
---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--

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

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

			14			14		12				2		62			62	
			10			10	1	9						14			14	1
			24	3	6	9	4	5					6					
														52			52	16
														30			30	10

			535		3	520	24	60		4			12	350		4	346	40

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

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

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

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

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

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

																392	
																35	
																99	

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

			час					нед								180	
--	--	--	-----	--	--	--	--	-----	--	--	--	--	--	--	--	-----	--

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

84		6				684	2	676	30	66		4			6	934	100
24		2														40	
60		4														94	
						102	2	100	30	66		4				2	100

3			час					180	нед	5						288	
---	--	--	-----	--	--	--	--	-----	-----	---	--	--	--	--	--	-----	--

3			час					396	нед	11						504	
---	--	--	-----	--	--	--	--	-----	-----	----	--	--	--	--	--	-----	--

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

														532	
														35	
														131	

			час				нед				144	
--	--	--	-----	--	--	--	-----	--	--	--	-----	--

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

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

6		час			576	нед	16					
3		час			180	нед	5					
3		час			180	нед	5					
		час				нед						
3		час			396	нед	11					
3		час			396	нед	11					
		час				нед						
		час			72	нед	2					
		час			72	нед	2					
		час				нед						

														6					
														8					
231		36		8		860		14		828	43	204		4		1	18	5292	612

														3	
														1	
														3	

Индекс
ОК 01.
ОП.01
ОП.02
ОП.03
ОП.04
ОП.05
ОП.06
ОП.07
ОП.10
ОП.11
ОП.12
МДК.01.01
МДК.01.02
УП.01.01
ПП.01.01
МДК.02.01
МДК.02.02
УП.02.01
ПП.02.01
МДК.03.01
МДК.03.02
УП.03.01
ПП.03.01
МДК.04.01
МДК.04.02
МДК.04.03
УП.04.01
ПП.04.01
МДК.05.01
МДК.05.02
УП.05.01
ПП.05.01
ОК 02.
ОП.01

ОП.02
ОП.03
ОП.04
ОП.05
ОП.06
ОП.07
ОП.09
ОП.10
ОП.11
ОП.12
МДК.01.01
МДК.01.02
УП.01.01
ПП.01.01
МДК.02.01
МДК.02.02
УП.02.01
ПП.02.01
МДК.03.01
МДК.03.02
УП.03.01
ПП.03.01
МДК.04.01
МДК.04.02
МДК.04.03
УП.04.01
ПП.04.01
МДК.05.01
МДК.05.02
УП.05.01
ПП.05.01

ОК 03.

ОП.01
ОП.02
ОП.03
ОП.04

ОП.05
ОП.06
ОП.07
ОП.09
ОП.10
ОП.11
ОП.12
МДК.01.01
МДК.01.02
УП.01.01
ПП.01.01
МДК.02.01
МДК.02.02
УП.02.01
ПП.02.01
МДК.03.01
МДК.03.02
УП.03.01
ПП.03.01
МДК.04.01
МДК.04.02
МДК.04.03
УП.04.01
ПП.04.01
МДК.05.01
МДК.05.02
УП.05.01
ПП.05.01

ОК 04.

ОП.01
ОП.02
ОП.03
ОП.04
ОП.05
ОП.06
ОП.07

ОП.10
ОП.11
ОП.12
МДК.01.01
МДК.01.02
УП.01.01
ПП.01.01
МДК.02.01
МДК.02.02
УП.02.01
ПП.02.01
МДК.03.01
МДК.03.02
УП.03.01
ПП.03.01
МДК.04.01
МДК.04.02
МДК.04.03
УП.04.01
ПП.04.01
МДК.05.01
МДК.05.02
УП.05.01
ПП.05.01

ОК 05.

ОП.01
ОП.02
ОП.03
ОП.04
ОП.05
ОП.06
ОП.07
ОП.10
ОП.11
МДК.01.01
МДК.01.02

УП.01.01
ПП.01.01
МДК.02.01
МДК.02.02
УП.02.01
ПП.02.01
МДК.03.01
МДК.03.02
УП.03.01
ПП.03.01
МДК.04.01
МДК.04.02
МДК.04.03
УП.04.01
ПП.04.01
МДК.05.01
МДК.05.02
УП.05.01
ПП.05.01

ОК 06.

ОП.01
ОП.02
ОП.03
ОП.04
ОП.05
ОП.06
ОП.07
ОП.08
ОП.10
ОП.11
ОП.12
МДК.01.01
МДК.01.02
УП.01.01

ПП.01.01
МДК.02.01
МДК.02.02
УП.02.01
ПП.02.01
МДК.03.01
МДК.03.02
УП.03.01
ПП.03.01
МДК.04.01
МДК.04.02
МДК.04.03
УП.04.01
ПП.04.01
МДК.05.01
МДК.05.02
УП.05.01
ПП.05.01

ОК 07.

ОП.01
ОП.02
ОП.03
ОП.05
ОП.06
ОП.08
ОП.10
ОП.11
ОП.12
МДК.01.01
МДК.01.02
УП.01.01
ПП.01.01
МДК.02.01
МДК.02.02

УП.02.01

ПП.02.01

МДК.03.01

МДК.03.02

УП.03.01

ПП.03.01

МДК.04.01

МДК.04.02

МДК.04.03

УП.04.01

ПП.04.01

МДК.05.01

МДК.05.02

УП.05.01

ПП.05.01

ОК 08.

ОП.08

ОП.09

ОК 09.

ОП.01

ОП.02

ОП.03

ОП.04

ОП.05

ОП.06

ОП.08

ОП.09

ОП.10

ОП.11

ОП.12

МДК.01.01

МДК.01.02

УП.01.01

ПП.01.01

МДК.02.02
УП.02.01
ПП.02.01
МДК.03.01
МДК.03.02
УП.03.01
ПП.03.01
МДК.04.01
МДК.04.02
УП.04.01
ПП.04.01
МДК.05.01
МДК.05.02
УП.05.01
ПП.05.01

ОК 10.

ОП.01
ОП.02
ОП.03
ОП.04
ОП.05
ОП.06
ОП.07
ОП.10
ОП.11
МДК.01.01
МДК.01.02
УП.01.01
ПП.01.01
МДК.02.01
МДК.02.02
УП.02.01
ПП.02.01
МДК.03.01

МДК.03.02
УП.03.01
ПП.03.01
МДК.04.01
МДК.04.02
МДК.04.03
УП.04.01
ПП.04.01
МДК.05.01
МДК.05.02
УП.05.01
ПП.05.01

OK 11.

ОП.04
ОП.10

ПК 1.1.

ОП.01
ОП.02
ОП.03
ОП.06
ОП.10
ОП.11
МДК.01.01
УП.01.01
ПП.01.01

ПК 1.2.

ОП.01
ОП.02
ОП.03
ОП.05
ОП.06
ОП.11
МДК.01.01

УП.01.01

ПП.01.01

ПК 1.3.

ОП.01

ОП.02

ОП.03

ОП.05

ОП.06

ОП.11

МДК.01.02

УП.01.01

ПП.01.01

ПК 1.4.

ОП.01

ОП.02

ОП.03

ОП.05

ОП.06

ОП.11

МДК.01.02

УП.01.01

ПП.01.01

ПК 2.1.

ОП.01

ОП.02

ОП.03

ОП.06

ОП.10

ОП.11

МДК.02.01

МДК.02.02

УП.02.01

ПП.02.01

ПК 2.2.

- ОП.01
- ОП.02
- ОП.03
- ОП.05
- ОП.06
- ОП.11
- МДК.02.01
- МДК.02.02
- УП.02.01
- ПП.02.01

ПК 2.3.

- ОП.01
- ОП.02
- ОП.03
- ОП.05
- ОП.06
- ОП.11
- МДК.02.01
- МДК.02.02
- УП.02.01
- ПП.02.01

ПК 2.4.

- ОП.01
- ОП.02
- ОП.03
- ОП.05
- ОП.06
- ОП.11
- МДК.02.01
- МДК.02.02
- УП.02.01
- ПП.02.01

ПК 2.5.

ОП.01
ОП.02
ОП.03
ОП.05
ОП.06
ОП.11
МДК.02.01
МДК.02.02
УП.02.01
ПП.02.01

ПК 2.6.

ОП.01
ОП.02
ОП.03
ОП.05
ОП.06
ОП.11
МДК.02.01
МДК.02.02
УП.02.01
ПП.02.01

ПК 2.7.

ОП.01
ОП.02
ОП.03
ОП.05
ОП.06
ОП.11
МДК.02.01
МДК.02.02
УП.02.01
ПП.02.01

ПК 2.8.

ОП.01
ОП.02
ОП.03
ОП.05
ОП.06
ОП.11
МДК.02.01
МДК.02.02
УП.02.01
ПП.02.01

ПК 3.1.

ОП.01
ОП.02
ОП.03
ОП.06
ОП.10
ОП.11
МДК.03.01
УП.03.01
ПП.03.01

ПК 3.2.

ОП.01
ОП.02
ОП.03
ОП.05
ОП.06
ОП.11
МДК.03.01
МДК.03.02
УП.03.01
ПП.03.01

ПК 3.3.

ОП.01
ОП.02
ОП.03

ОП.05
ОП.06
ОП.11
МДК.03.01
МДК.03.02
УП.03.01
ПП.03.01

ПК 3.4.

ОП.01
ОП.02
ОП.03
ОП.05
ОП.06
ОП.11
МДК.03.01
МДК.03.02
УП.03.01
ПП.03.01

ПК 3.5.

ОП.01
ОП.02
ОП.03
ОП.05
ОП.06
ОП.11
МДК.03.01
МДК.03.02
УП.03.01
ПП.03.01

ПК 3.6.

ОП.01
ОП.02
ОП.03
ОП.05
ОП.06

ОП.11
МДК.03.01
МДК.03.02
УП.03.01
ПП.03.01

ПК 4.1.

ОП.01
ОП.02
ОП.03
ОП.06
ОП.11
МДК.04.01
УП.04.01
ПП.04.01

ПК 4.2.

ОП.01
ОП.02
ОП.03
ОП.05
ОП.06
ОП.11
МДК.04.01
МДК.04.02
УП.04.01
ПП.04.01

ПК 4.3.

ОП.01
ОП.02
ОП.03
ОП.05
ОП.06
ОП.11
МДК.04.01
МДК.04.02

УП.04.01
ПП.04.01

ПК 4.4.

ОП.01
ОП.02
ОП.03
ОП.05
ОП.06
ОП.11
МДК.04.01
МДК.04.02
УП.04.01
ПП.04.01

ПК 4.5.

ОП.01
ОП.02
ОП.03
ОП.05
ОП.06
ОП.11
МДК.04.01
МДК.04.02
УП.04.01
ПП.04.01

ПК 4.6

ОП.01
ОП.02
ОП.03
ОП.05
ОП.06
ОП.11
МДК.04.01
МДК.04.02
МДК.04.03

УП.04.01

ПП.04.01

ПК 5.1

ОП.01

ОП.02

ОП.03

ОП.06

ОП.11

МДК.05.01

МДК.05.02

УП.05.01

ПП.05.01

ПК 5.2

ОП.01

ОП.02

ОП.03

ОП.05

ОП.06

ОП.11

МДК.05.01

МДК.05.02

УП.05.01

ПП.05.01

ПК 5.3

ОП.01

ОП.02

ОП.03

ОП.05

ОП.06

ОП.11

МДК.05.02

УП.05.01

ПП.05.01

ПК 5.4

ОП.01

ОП.02

ОП.03
ОП.05
ОП.06
ОП.11
МДК.05.02
УП.05.01
ПП.05.01

ПК 5.5

ОП.01
ОП.02
ОП.03
ОП.05
ОП.06
ОП.11
МДК.05.02
УП.05.01
ПП.05.01

Содержание
Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
Основы калькуляции и учёта
Охрана труда
Иностранный язык в профессиональной деятельности
Информационные технологии в профессиональной деятельности
Организация обслуживания в ресторане
Этика и психология профессиональной деятельности
Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
Учебная практика Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
Производственная практика Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
Защита выпускной квалификационной работы
Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
Основы калькуляции и учёта
Охрана труда
Иностранный язык в профессиональной деятельности
Физическая культура
Информационные технологии в профессиональной деятельности
Организация обслуживания в ресторане
Этика и психология профессиональной деятельности
Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
Учебная практика Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
Производственная практика Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
Защита выпускной квалификационной работы
Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Экономические и правовые основы профессиональной деятельности

Основы калькуляции и учёта
Охрана труда
Иностранный язык в профессиональной деятельности
Физическая культура
Информационные технологии в профессиональной деятельности
Организация обслуживания в ресторане
Этика и психология профессиональной деятельности
Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
Учебная практика Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
Производственная практика Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
Защита выпускной квалификационной работы
Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
Основы калькуляции и учёта
Охрана труда
Иностранный язык в профессиональной деятельности

Информационные технологии в профессиональной деятельности
Организация обслуживания в ресторане
Этика и психология профессиональной деятельности
Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
Учебная практика Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
Производственная практика Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
Защита выпускной квалификационной работы
Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
Основы калькуляции и учёта
Охрана труда
Иностранный язык в профессиональной деятельности
Информационные технологии в профессиональной деятельности
Организация обслуживания в ресторане
Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

Учебная практика Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
Производственная практика Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
Защита выпускной квалификационной работы
Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
Основы калькуляции и учёта
Охрана труда
Иностранный язык в профессиональной деятельности
Безопасность жизнедеятельности
Информационные технологии в профессиональной деятельности
Организация обслуживания в ресторане
Этика и психология профессиональной деятельности
Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
Учебная практика Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Производственная практика Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
Защита выпускной квалификационной работы
Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Основы калькуляции и учёта
Охрана труда
Безопасность жизнедеятельности
Информационные технологии в профессиональной деятельности
Организация обслуживания в ресторане
Этика и психология профессиональной деятельности
Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
Учебная практика Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
Производственная практика Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
Защита выпускной квалификационной работы
Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
Безопасность жизнедеятельности
Физическая культура
Защита выпускной квалификационной работы
Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
Основы калькуляции и учёта
Охрана труда
Безопасность жизнедеятельности
Физическая культура
Информационные технологии в профессиональной деятельности
Организация обслуживания в ресторане
Этика и психология профессиональной деятельности
Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
Учебная практика Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
Производственная практика Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
Защита выпускной квалификационной работы
Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
Основы калькуляции и учёта
Охрана труда
Иностранный язык в профессиональной деятельности
Информационные технологии в профессиональной деятельности
Организация обслуживания в ресторане
Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
Учебная практика Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
Производственная практика Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
Защита выпускной квалификационной работы
Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
Информационные технологии в профессиональной деятельности
Защита выпускной квалификационной работы
Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Охрана труда
Информационные технологии в профессиональной деятельности
Организация обслуживания в ресторане
Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
Учебная практика Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
Производственная практика Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
Защита выпускной квалификационной работы
Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Основы калькуляции и учёта
Охрана труда
Организация обслуживания в ресторане
Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов

Учебная практика Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
Производственная практика Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
Защита выпускной квалификационной работы
Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Основы калькуляции и учёта
Охрана труда
Организация обслуживания в ресторане
Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
Учебная практика Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
Производственная практика Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
Защита выпускной квалификационной работы
Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Основы калькуляции и учёта
Охрана труда
Организация обслуживания в ресторане
Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
Учебная практика Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
Производственная практика Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
Защита выпускной квалификационной работы
Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Охрана труда
Информационные технологии в профессиональной деятельности
Организация обслуживания в ресторане
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Защита выпускной квалификационной работы
Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Основы калькуляции и учёта
Охрана труда
Организация обслуживания в ресторане
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Защита выпускной квалификационной работы
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Основы калькуляции и учёта
Охрана труда
Организация обслуживания в ресторане
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Защита выпускной квалификационной работы
Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Основы калькуляции и учёта
Охрана труда
Организация обслуживания в ресторане
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Защита выпускной квалификационной работы

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Основы калькуляции и учёта
Охрана труда
Организация обслуживания в ресторане
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Защита выпускной квалификационной работы
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Основы калькуляции и учёта
Охрана труда
Организация обслуживания в ресторане
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Защита выпускной квалификационной работы
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Основы калькуляции и учёта
Охрана труда
Организация обслуживания в ресторане
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Защита выпускной квалификационной работы
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Основы калькуляции и учёта
Охрана труда
Организация обслуживания в ресторане
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Защита выпускной квалификационной работы
Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Охрана труда
Информационные технологии в профессиональной деятельности
Организация обслуживания в ресторане
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Защита выпускной квалификационной работы
Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Основы калькуляции и учёта
Охрана труда
Организация обслуживания в ресторане
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Защита выпускной квалификационной работы
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места

Основы калькуляции и учёта
Охрана труда
Организация обслуживания в ресторане
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Защита выпускной квалификационной работы
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Основы калькуляции и учёта
Охрана труда
Организация обслуживания в ресторане
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Защита выпускной квалификационной работы
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Основы калькуляции и учёта
Охрана труда
Организация обслуживания в ресторане
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Защита выпускной квалификационной работы
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Основы калькуляции и учёта
Охрана труда

Организация обслуживания в ресторане
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Защита выпускной квалификационной работы
Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Охрана труда
Организация обслуживания в ресторане
Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
Защита выпускной квалификационной работы
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Основы калькуляции и учёта
Охрана труда
Организация обслуживания в ресторане
Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
Защита выпускной квалификационной работы
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Основы калькуляции и учёта
Охрана труда
Организация обслуживания в ресторане
Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков

Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
Защита выпускной квалификационной работы
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Основы калькуляции и учёта
Охрана труда
Организация обслуживания в ресторане
Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
Защита выпускной квалификационной работы
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Основы калькуляции и учёта
Охрана труда
Организация обслуживания в ресторане
Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
Защита выпускной квалификационной работы
Осуществлять приготовление, подготовку к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков иностранной кухни
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Основы калькуляции и учёта
Охрана труда
Организация обслуживания в ресторане
Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков

Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырьё, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Охрана труда
Организация обслуживания в ресторане
Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Основы калькуляции и учёта
Охрана труда
Организация обслуживания в ресторане
Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Основы калькуляции и учёта
Охрана труда
Организация обслуживания в ресторане
Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров

Техническое оснащение и организация рабочего места
Основы калькуляции и учёта
Охрана труда
Организация обслуживания в ресторане
Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Основы калькуляции и учёта
Охрана труда
Организация обслуживания в ресторане
Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

ОП.00	Общепрофессиональный цикл	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 1.1.
		ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.
		ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 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.								
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.
		ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 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.										
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.
		ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 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.										
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.
		ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 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.										
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.			
ОП.05	Основы калькуляции и учёта	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.
		ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.
		ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.			
ОП.06	Охрана труда	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.
		ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 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.										
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 10.					
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.								
ОП.09	Физическая культура	ОК 02.	ОК 03.	ОК 08.	ОК 09.								
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 1.1.	ПК 2.1.
		ПК 3.1.											
ОП.11	Организация обслуживания в ресторане	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.
		ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 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.										
ОП.12	Этика и психология профессиональной деятельности	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.					
П.00	Профессиональный цикл	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.
		ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 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.										
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 1.4.											
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	

	№
	1
	2
	3
	4
	5
	6
	7
	8
	9
	10
	11
	12
	13
	14
	15
	16
	17
	18
	19
	20
	21
	22
	23
	24

Наименование
Кабинет русского языка и литературы
Кабинет иностранного языка; иностранного языка в профессиональной деятельности
Кабинет математики
Кабинет истории
Кабинет основ безопасности жизнедеятельности; безопасности жизнедеятельности
Кабинет информатики; информационных технологий в профессиональной деятельности
Кабинет физики и астрономии
Кабинет химии
Кабинет обществознания (вкл.экономику и право)
Кабинет биологии
Кабинет географии
Кабинет экологии
Кабинет основ микробиологии, физиологии и питания санитарии и гигиены
Кабинет основ товароведения продовольственных товаров
Кабинет технического оснащения и организации рабочего места
Кабинет экономических и правовых основ профессиональной деятельности
Кабинет основ калькуляции и учёта
Кабинет организации обслуживания в ресторане
Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства
Лаборатория "Учебная кухня ресторана"
Лаборатория "Учебный кондитерский цех"
Спортивный зал, спортивная площадка
Библиотека, читальный зал с выходом в интернет
Актовый зал

**Пояснительная записка к учебному плану
среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер очной формы обучения на базе основного общего образования**

1. Нормативная база

Содержание среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер определяется программой подготовки квалифицированных рабочих, служащих, разработанной в соответствии со следующими нормативными правовыми актами:

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 года № 413 «Об утверждении Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования».
- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 марта 2015 года № 06 - 259 «Об рекомендациях по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учётом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования».
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1569 «Об утверждении Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер», зарегистрированного в Минюсте РФ 22 декабря 2016 г. № 44898.
- Федеральный закон РФ от 29.12.2012 г. № 273 - ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования».
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования».
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования».
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 610н «Об утверждении Профессионального стандарта «Повар» зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации от 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023).
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н «Об утверждении Профессионального стандарта «Кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации от 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940).
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н «Об утверждении Профессионального стандарта «Пекарь» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации от 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270).

2. Организация учебного процесса и режим занятий

2.1. Учебный год начинается 1 сентября. Срок получения образования по образовательной программе в очной форме обучения на базе основного общего образования составляет 3 года 10 месяцев.

Присваиваемые квалификации: повар-3-4 разряд; кондитер-3-4 разряд.

2.2. Нормы учебной нагрузки обучающихся:

- продолжительность 1 часа учебных занятий составляет 45 мин.;
- объём учебной нагрузки обучающихся составляет 36 академических часов в неделю, включая все виды учебных занятий во взаимодействии с преподавателем (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельную работу обучающихся в количестве 11 часов, отведённых на освоение дисциплин общепрофессионального цикла в количестве - 5 часов:

-ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены-2 часа;

-ОП.10 Информационные технологии в профессиональной деятельности-3 часа;

профессионального цикла в количестве – 6 часов:

МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок - 2 часа;

МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок - 4 часа.

Содержание внеаудиторной самостоятельной работы отражается в рабочих программах дисциплин, профессиональных модулей.

- Консультации для обучающихся по очной форме обучения предусмотрены за счёт часов промежуточной аттестации и предназначены для подготовки к экзаменам. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются преподавателем исходя из специфики изучения учебного материала.

В период обучения с юношами проводятся учебные сборы в соответствии с п.1 ст.13 Федерального закона от 28.03.1998г. № 53 - ФЗ «О воинской обязанности и военной службе».

2.3. Для подгрупп девушек планируется использовать часть учебного времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» (36 часов), отведённого на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний.

2.4. Каникулы длятся в зимний период 2 недели, в летний период 9 недель.

2.5. Государственная итоговая аттестация - 2 недели.

3. Структура учебного плана

3.1. Учебный план ППКРС имеет разделы:

- Общеобразовательный цикл;
- Общепрофессиональный цикл;
- Профессиональный цикл;
- Государственная итоговая аттестация.

3.2. Обязательная часть образовательной программы направлена на формирование общих и профессиональных компетенций, предусмотренных Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

3.3. Профессиональный цикл учебного плана состоит из профессиональных модулей в соответствии с основными видами деятельности согласно получаемой квалификации квалификационного рабочего, служащего.

3.4. Каждый профессиональный модуль включает в себя один или несколько междисциплинарных курсов, а также учебную и производственную практики.

4. Практика.

4.1. При реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) предусматриваются следующие виды практик: учебная, производственная. Учебные и производственные практики реализуются в рамках профессиональных модулей и направлены на формирование у обучающихся основных видов деятельности, предусмотренных ФГОС СПО.

Учебная практика может проводиться:

-в учебных лабораториях и мастерских колледжа;

-на предприятиях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся на основе договоров.

Производственная практика проводится на предприятиях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся на основе договоров.

Практика может осуществляться как концентрированно, так и путём чередования с теоретическими занятиями.

4.2. Общий объём практики- 54 недели.

Учебная практика - 20 недель, из них на 1 курсе - 2 недели, на 2 курсе - 4 недели, на 3 курсе -6 недель, на 4 курсе - 8 недель.

Производственная практика - 34 недели, из них на 1 курсе – 2 недели, на 2 курсе - 7 недель, на 3 курсе - 11 недель, на 4 курсе - 14 недель.

Объём практик (в часах - 1944) составляет 68% от часов профессионального цикла образовательной программы.

5. Формирование вариативной части ППКРС

5.1. Вариативная часть ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер составляет 612 часов и используется на увеличение объёма времени, отведённого на дисциплины и модули обязательной части, и введения новых дисциплин и МДК (не предусмотренных примерной программой) в соответствии с потребностями работодателей индустрии питания региона, овладения профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности.

Новые дисциплины и МДК:

Общепрофессиональный цикл:

ОП.10 Информационные технологии в профессиональной деятельности – 110 часов;

ОП.11 Организация обслуживания в ресторане - 52 часа;

ОП.12 Этика и психология профессиональной деятельности - 30 часов.

Профессиональный цикл:

МДК.04.03 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков иностранной кухни –

Не менее 20% вариативной части, предусмотрено на освоение дополнительных элементов в программах профессиональных модулей, с целью обеспечения соответствия выпускников требованиям регионального рынка труда и международных стандартов WorldSkills.

5.2. Особенности распределения часов обязательной и вариативной части представлены в таблице.

Таблица №1 Распределение часов обязательной и вариативной части.

Вариативная часть	Кол-во часов по примерно й	Кол-во часов по учебному плану	Кол-во час вариативной части
612 часов			
Общепрофессиональный цикл			
ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	36	82	46
ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров	36	82	46
ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места	36	86	50
ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	36	74	38
ОП.05 Основы калькуляции и учёта	32	40	8
ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности	36	100	64
ОП.09 Физическая культура	40	42	2
ОП.10 Информационные технологии в профессиональной деятельности	нет	110	110
ОП.11 Организация обслуживания в ресторане	нет	52	52
ОП.12 Этика и психология профессиональной деятельности	нет	30	30
Профессиональный цикл			
МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	32	62	30
МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд.	34	40	6
МДК.04.03 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд.	нет	100	100
ПП.04.01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.	72	504	30

Вариативная часть ППКРС может ежегодно изменяться в зависимости от особенностей развития региона, науки, технологий, запросов и рекомендаций работодателей и других профессиональных сообществ.

6. Общеобразовательный цикл.

Дисциплины общеобразовательного цикла включены в учебный план в соответствии с ФГОС среднего общего образования и Письмом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 марта 2015 года № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учётом требований Федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования» с учётом естественнонаучного профиля образовательной программы.

Объём общеобразовательного цикла составляет -2136 часа, из которых 72 часа - промежуточная аттестация, 2052 часа - отведено на освоение общеобразовательных дисциплин.

Общеобразовательный цикл включает:

Общие (обязательные) учебные дисциплины:

Русский язык

Литература

Математика

История

Физическая культура

Основы безопасности жизнедеятельности

По выбору из обязательных предметных областей:

Физика

Обществознание (вкл. экономику и право)

География

Экология

Профильные дисциплины:

Информатика

Химия

Биология

Дополнительные:

Индивидуальный учебный проект.

Учебная дисциплина «Индивидуальный учебный проект», включённая в общеобразовательный учебный цикл, направлена на формирование общих компетенций. Индивидуальный проект выполняется обучающимися самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме. Тематика проектов разрабатывается методической комиссией общеобразовательных дисциплин с учётом профиля обучения и осваиваемой профессии. Занятия по учебной дисциплине «Индивидуальный учебный проект» проводятся в учебных кабинетах и лабораториях общеобразовательных дисциплин, дисциплин общепрофессионального учебного цикла и профессиональных модулей профессионального учебного цикла.

На промежуточную аттестацию в период освоения общеобразовательных дисциплин отводится 2 недели для проведения 6 экзаменов (по 12 часов – на подготовку и проведение одного экзамена).

7. Порядок аттестации обучающихся.

7.1 Система контроля и аттестации включает в себя текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестации обучающихся.

7.2 Оценки по дисциплинам, междисциплинарным курсам, практикам, профессиональным модулям выставляются по следующей системе: «неудовлетворительно».

7.3 Количество зачётов и экзаменов по курсам распределяется следующим образом:

На 1 курсе проводятся:

Экзамен - 3, зачёт -1, дифференцированный зачёт - 9.

На 2 курсе проводятся:

Экзамен - 5, дифференцированный зачёт-10.

На 3 курсе проводятся:

Экзамен - 6, дифференцированный зачёт -10.

На 4 курсе проводятся:

Экзамен - 3, зачёт - 3, дифференцированный зачёт - 7.

Из вышеуказанного количества экзаменов по профессиональному модулю-5.

Количество экзаменов в учебном году не превышает 8, а количество дифференцированных зачётов - 10 (не учитывая зачётов по физической культуре).

7.4 Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы, предусматривающей этап в виде демонстрационного экзамена. По результатам государственной итоговой аттестации присваивается квалификация и выдаётся диплом о среднем профессиональном образовании.