

Документ подписан простой электронной подписью
 Информация о владельце:
 ФИО: Худин Александр Николаевич
 Должность: Ректор
 Дата подписания: 04.06.2021 14:02:14
 Уникальный программный ключ:
 08303ad8de1c60b987361de7085acb509ac3da143f415362ffaf0ee57e73fa19

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

Утверждаю

Ректор

Худин А.Н.

30.09.2019



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена
 ФГБОУ ВО "Курский государственный университет"
наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15

Поварское и кондитерское дело

код

наименование специальности

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация:

специалист по поварскому и кондитерскому делу

форма обучения

Очная

Нормативный срок освоения ОПОП

3г 10м

год начала подготовки по УГ 2020

профиль получаемого профессионального образования

социально-экономический

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016

№ 1565

Виды деятельности
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК
1	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6] УП.03.01 Учебная практика
				[6] ПП.03.01 Производственная практика
2	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6] УП.04.01 Учебная практика
				[6] ПП.04.01 Производственная практика
3	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	8	[8] УП.05.01 Учебная практика
				[8] ПП.05.01 Производственная практика

Индекс	Содержание
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ЕН.01	Химия
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента, маркетинга
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДИПЛОМНАЯ)
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
ПП.06.01	Производственная практика
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
	Подготовка к демонстрационному экзамену
	Проведение демонстрационного экзамена

ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ЕН.01	Химия
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента, маркетинга
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДИПЛОМНАЯ)
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
ПП.06.01	Производственная практика
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
	Подготовка к демонстрационному экзамену
	Проведение демонстрационного экзамена

ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОГСЭ.05	Психология общения
ЕН.01	Химия
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента, маркетинга
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДИПЛОМНАЯ)
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
ПП.06.01	Производственная практика
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
	Подготовка к демонстрационному экзамену
	Проведение демонстрационного экзамена
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОГСЭ.05	Психология общения
ЕН.01	Химия
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента, маркетинга
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика

МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
ПП.06.01	Производственная практика
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
	Подготовка к демонстрационному экзамену
	Проведение демонстрационного экзамена

ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОГСЭ.05	Психология общения
ЕН.01	Язык
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента, маркетинга
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
ПП.06.01	Производственная практика
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
	Подготовка к демонстрационному экзамену
	Проведение демонстрационного экзамена
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ЕН.01	Язык
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента, маркетинга
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
УП.04.01	Учебная практика

ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
ПП.06.01	Производственная практика
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
	Подготовка к демонстрационному экзамену
	Проведение демонстрационного экзамена

ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ЕН.01	Химия
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента, маркетинга
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
ПП.06.01	Производственная практика
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
	Подготовка к демонстрационному экзамену
	Проведение демонстрационного экзамена

ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОГСЭ.04	Физическая культура/Адаптивная физическая культура
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
	Подготовка к демонстрационному экзамену
	Проведение демонстрационного экзамена
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОГСЭ.05	Психология общения
ЕН.01	Химия
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента, маркетинга
ОП.06	Графовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
ПП.06.01	Производственная практика
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
	Подготовка к демонстрационному экзамену
	Проведение демонстрационного экзамена

ОК 10.	Использовать профессиональную документацию на государственном и иностранном языке.
ОГС.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ЕН.01	Химия
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента, маркетинга
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
П.01	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
П.06.01	Производственная практика
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
	Подготовка к демонстрационному экзамену
	Проведение демонстрационного экзамена
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
П.06.01	Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
	Подготовка к демонстрационному экзамену
	Проведение демонстрационного экзамена

ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента, маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
	Подготовка к демонстрационному экзамену
	Проведение демонстрационного экзамена
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
ЕН.01	Химия
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента, маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
	Подготовка к демонстрационному экзамену
	Проведение демонстрационного экзамена
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
ЕН.01	Химия
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента, маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
ПП.01.01	Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
	Подготовка к демонстрационному экзамену
	Проведение демонстрационного экзамена
ПК 1.4.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ЕН.01	Химия
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента, маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
ПП.01.01	Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
	Подготовка к демонстрационному экзамену
	Проведение демонстрационного экзамена
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
	ОП.04	Организация обслуживания
	ОП.05	Основы экономики, менеджмента, маркетинга
	ОП.08	Охрана труда
	ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
	ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	УП.02.01	Учебная практика
	ПП.02.01	Производственная практика
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной работы
		Подготовка к демонстрационному экзамену
		Проведение демонстрационного экзамена
ПК 2.2.		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ЕН.01	Химия
	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
	ОП.04	Организация обслуживания
	ОП.05	Основы экономики, менеджмента, маркетинга
	ОП.08	Охрана труда
	ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
	ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	УП.02.01	Учебная практика
	ПП.02.01	Производственная практика
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной работы
		Подготовка к демонстрационному экзамену
		Проведение демонстрационного экзамена
ПК 2.3.		Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.
	ЕН.01	Химия
	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
	ОП.04	Организация обслуживания
	ОП.05	Основы экономики, менеджмента, маркетинга
	ОП.08	Охрана труда
	ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
	ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	УП.02.01	Учебная практика
	ПП.02.01	Производственная практика
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной работы
		Подготовка к демонстрационному экзамену
		Проведение демонстрационного экзамена
ПК 2.4.		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ЕН.01	Химия
	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
	ОП.04	Организация обслуживания
	ОП.05	Основы экономики, менеджмента, маркетинга
	ОП.08	Охрана труда
	ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
	ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	УП.02.01	Учебная практика
	ПП.02.01	Производственная практика
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной работы
		Подготовка к демонстрационному экзамену
		Проведение демонстрационного экзамена

ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ЕН.01 Химия
	ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОП.03 Техническое оснащение организаций питания
	ОП.04 Организация обслуживания
	ОП.05 Основы экономики, менеджмента, маркетинга
	ОП.08 Охрана труда
	ОП.09 Безопасность жизнедеятельности
	ПДП ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДИПЛОМНАЯ)
	МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	УП.02.01 Учебная практика
	ПП.02.01 Производственная практика
Подготовка выпускной квалификационной работы	
Защита выпускной квалификационной работы	
Подготовка к демонстрационному экзамену	
Проведение демонстрационного экзамена	
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, морского водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ЕН.01 Химия
	ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОП.03 Техническое оснащение организаций питания
	ОП.04 Организация обслуживания
	ОП.05 Основы экономики, менеджмента, маркетинга
	ОП.08 Охрана труда
	ОП.09 Безопасность жизнедеятельности
	ПДП ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДИПЛОМНАЯ)
	МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	УП.02.01 Учебная практика
	ПП.02.01 Производственная практика
Подготовка выпускной квалификационной работы	
Защита выпускной квалификационной работы	
Подготовка к демонстрационному экзамену	
Проведение демонстрационного экзамена	
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ЕН.01 Химия
	ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОП.03 Техническое оснащение организаций питания
	ОП.04 Организация обслуживания
	ОП.05 Основы экономики, менеджмента, маркетинга
	ОП.08 Охрана труда
	ОП.09 Безопасность жизнедеятельности
	ПДП ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДИПЛОМНАЯ)
	МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	УП.02.01 Учебная практика
	ПП.02.01 Производственная практика
Подготовка выпускной квалификационной работы	
Защита выпускной квалификационной работы	
Подготовка к демонстрационному экзамену	
Проведение демонстрационного экзамена	
ПК 2.8.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ЕН.01 Химия
	ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОП.03 Техническое оснащение организаций питания
	ОП.04 Организация обслуживания
	ОП.05 Основы экономики, менеджмента, маркетинга
	ОП.08 Охрана труда
	ОП.09 Безопасность жизнедеятельности
	ПДП ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДИПЛОМНАЯ)
	МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	УП.02.01 Учебная практика
	ПП.02.01 Производственная практика
Подготовка выпускной квалификационной работы	
Защита выпускной квалификационной работы	
Подготовка к демонстрационному экзамену	
Проведение демонстрационного экзамена	

ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
	ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОП.03 Техническое оснащение организаций питания
	ОП.04 Организация обслуживания
	ОП.05 Основы экономики, менеджмента, маркетинга
	ОП.08 Охрана труда
	ОП.09 Безопасность жизнедеятельности
	ПДП ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
	МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	УП.03.01 Учебная практика
	ПП.03.01 Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
Подготовка к демонстрационному экзамену	
Проведение демонстрационного экзамена	
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ЕН.01 Химия
	ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОП.03 Техническое оснащение организаций питания
	ОП.04 Организация обслуживания
	ОП.05 Основы экономики, менеджмента, маркетинга
	ОП.08 Охрана труда
	ОП.09 Безопасность жизнедеятельности
	ПДП ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
	МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	УП.03.01 Учебная практика
	ПП.03.01 Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
Защита выпускной квалификационной работы	
Подготовка к демонстрационному экзамену	
Проведение демонстрационного экзамена	
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ЕН.01 Химия
	ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОП.03 Техническое оснащение организаций питания
	ОП.04 Организация обслуживания
	ОП.05 Основы экономики, менеджмента, маркетинга
	ОП.08 Охрана труда
	ОП.09 Безопасность жизнедеятельности
	ПДП ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
	МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	УП.03.01 Учебная практика
	ПП.03.01 Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
Защита выпускной квалификационной работы	
Подготовка к демонстрационному экзамену	
Проведение демонстрационного экзамена	
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канале, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ЕН.01 Химия
	ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОП.03 Техническое оснащение организаций питания
	ОП.04 Организация обслуживания
	ОП.05 Основы экономики, менеджмента, маркетинга
	ОП.08 Охрана труда
	ОП.09 Безопасность жизнедеятельности
	ПДП ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
	МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	УП.03.01 Учебная практика
	ПП.03.01 Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
Защита выпускной квалификационной работы	
Подготовка к демонстрационному экзамену	
Проведение демонстрационного экзамена	
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, рыбьего водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ЕН.01 Химия
	ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03 Техническое оснащение организаций питания	

	ОП.04	Организация обслуживания
	ОП.05	Основы экономики, менеджмента, маркетинга
	ОП.08	Охрана труда
	ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
	ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
	МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	УП.03.01	Учебная практика
	ПП.03.01	Производственная практика
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной работы
		Подготовка к демонстрационному экзамену
		Проведение демонстрационного экзамена
ПК 3.6.		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ЕН.01	Химия
	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
	ОП.04	Организация обслуживания
	ОП.05	Основы экономики, менеджмента, маркетинга
	ОП.08	Охрана труда
	ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
	ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
	МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	УП.03.01	Учебная практика
	ПП.03.01	Производственная практика
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной работы
		Подготовка к демонстрационному экзамену
		Проведение демонстрационного экзамена
ПК 3.7.		Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ЕН.01	Химия
	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
	ОП.04	Организация обслуживания
	ОП.05	Основы экономики, менеджмента, маркетинга
	ОП.08	Охрана труда
	ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
	ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
	МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	УП.03.01	Учебная практика
	ПП.03.01	Производственная практика
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной работы
		Подготовка к демонстрационному экзамену
		Проведение демонстрационного экзамена
ПК 4.1.		Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
	ОП.04	Организация обслуживания
	ОП.05	Основы экономики, менеджмента, маркетинга
	ОП.08	Охрана труда
	ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
	ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
	МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
	УП.04.01	Учебная практика
	ПП.04.01	Производственная практика
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной работы
		Подготовка к демонстрационному экзамену
		Проведение демонстрационного экзамена

ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ЕН.01 Химия
	ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОП.03 Техническое оснащение организаций питания
	ОП.04 Организация обслуживания
	ОП.05 Основы экономики, менеджмента, маркетинга
	ОП.08 Охрана труда
	ОП.09 Безопасность жизнедеятельности
	ПДП ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
	МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
	МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
	УП.04.01 Учебная практика
	ПП.04.01 Производственная практика
Подготовка выпускной квалификационной работы	
Защита выпускной квалификационной работы	
Подготовка к демонстрационному экзамену	
Проведение демонстрационного экзамена	
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ЕН.01 Химия
	ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОП.03 Техническое оснащение организаций питания
	ОП.04 Организация обслуживания
	ОП.05 Основы экономики, менеджмента, маркетинга
	ОП.08 Охрана труда
	ОП.09 Безопасность жизнедеятельности
	ПДП ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
	МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
	МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
	УП.04.01 Учебная практика
	ПП.04.01 Производственная практика
Подготовка выпускной квалификационной работы	
Защита выпускной квалификационной работы	
Подготовка к демонстрационному экзамену	
Проведение демонстрационного экзамена	
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ЕН.01 Химия
	ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОП.03 Техническое оснащение организаций питания
	ОП.04 Организация обслуживания
	ОП.05 Основы экономики, менеджмента, маркетинга
	ОП.08 Охрана труда
	ОП.09 Безопасность жизнедеятельности
	ПДП ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
	МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
	МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
	УП.04.01 Учебная практика
	ПП.04.01 Производственная практика
Подготовка выпускной квалификационной работы	
Защита выпускной квалификационной работы	
Подготовка к демонстрационному экзамену	
Проведение демонстрационного экзамена	
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ЕН.01 Химия
	ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОП.03 Техническое оснащение организаций питания
	ОП.04 Организация обслуживания
	ОП.05 Основы экономики, менеджмента, маркетинга
	ОП.08 Охрана труда
	ОП.09 Безопасность жизнедеятельности
	ПДП ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
	МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
	МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
	УП.04.01 Учебная практика
	ПП.04.01 Производственная практика
Подготовка выпускной квалификационной работы	
Защита выпускной квалификационной работы	
Подготовка к демонстрационному экзамену	
Проведение демонстрационного экзамена	

ПК 4.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ЕН.01 Химия
	ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОП.03 Техническое оснащение организаций питания
	ОП.04 Организация обслуживания
	ОП.05 Основы экономики, менеджмента, маркетинга
	ОП.08 Охрана труда
	ОП.09 Безопасность жизнедеятельности
	ПДП ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
	МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
	МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
	УП.04.01 Учебная практика
	ПП.04.01 Производственная практика
Подготовка выпускной квалификационной работы	
Защита выпускной квалификационной работы	
Подготовка к демонстрационному экзамену	
Проведение демонстрационного экзамена	
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
	ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОП.03 Техническое оснащение организаций питания
	ОП.04 Организация обслуживания
	ОП.05 Основы экономики, менеджмента, маркетинга
	ОП.08 Охрана труда
	ОП.09 Безопасность жизнедеятельности
	ПДП ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
	МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	УП.05.01 Учебная практика
	ПП.05.01 Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
Защита выпускной квалификационной работы	
Подготовка к демонстрационному экзамену	
Проведение демонстрационного экзамена	
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
	ЕН.01 Химия
	ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОП.03 Техническое оснащение организаций питания
	ОП.04 Организация обслуживания
	ОП.05 Основы экономики, менеджмента, маркетинга
	ОП.08 Охрана труда
	ОП.09 Безопасность жизнедеятельности
	ПДП ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
	МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	УП.05.01 Учебная практика
	ПП.05.01 Производственная практика
Подготовка выпускной квалификационной работы	
Защита выпускной квалификационной работы	
Подготовка к демонстрационному экзамену	
Проведение демонстрационного экзамена	
ПК 5.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ЕН.01 Химия
	ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОП.03 Техническое оснащение организаций питания
	ОП.04 Организация обслуживания
	ОП.05 Основы экономики, менеджмента, маркетинга
	ОП.08 Охрана труда
	ОП.09 Безопасность жизнедеятельности
	ПДП ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
	МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	УП.05.01 Учебная практика
	ПП.05.01 Производственная практика
Подготовка выпускной квалификационной работы	
Защита выпускной квалификационной работы	
Подготовка к демонстрационному экзамену	
Проведение демонстрационного экзамена	

ПК 5.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ЕН.01	Химия
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента, маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
	Подготовка к демонстрационному экзамену
	Проведение демонстрационного экзамена
ПК 5.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ЕН.01	Химия
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента, маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
	Подготовка к демонстрационному экзамену
	Проведение демонстрационного экзамена
ПК 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, френдовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.
ЕН.01	Химия
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента, маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
	Подготовка к демонстрационному экзамену
	Проведение демонстрационного экзамена
ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента, маркетинга
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
ПП.06.01	Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
	Подготовка к демонстрационному экзамену
	Проведение демонстрационного экзамена

ПК 6.2.	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента, маркетинга
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
ПП.06.01	Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
	Подготовка к демонстрационному экзамену
	Проведение демонстрационного экзамена
ПК 6.3.	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента, маркетинга
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
ПП.06.01	Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
	Подготовка к демонстрационному экзамену
	Проведение демонстрационного экзамена
ПК 6.4.	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента, маркетинга
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
ПП.06.01	Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
	Подготовка к демонстрационному экзамену
	Проведение демонстрационного экзамена
ПК 6.5.	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
ПП.06.01	Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
	Подготовка к демонстрационному экзамену
	Проведение демонстрационного экзамена
ДК 7.1.	Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
	Подготовка к демонстрационному экзамену
	Проведение демонстрационного экзамена
ДК 7.2	Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
	Подготовка к демонстрационному экзамену
	Проведение демонстрационного экзамена

НО	Начальное общее образование												
ОО	Основное общее образование												
ОД	Общие дисциплины												
ОД.01	Русский язык												
ОД.02	Литература												
ОД.03	Иностранный язык												
ОД.05	История												
ОД.04	Математика												
ОД.06	Физическая культура												
ОД.07	Основы безопасности жизнедеятельности												
ОД.08	Астрономия												
ОПО	По выбору из обязательных предметных областей												
ОПО.01	Информатика												
ОПО.02	Экономика												
ОПО.03	Родной язык (русский)												
ДД	Дополнительные дисциплины												
ДД.01	Основы обществознания и естествознания												
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.				
ОГСЭ.01	Основы философии	ОК 02.	ОК 03.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 09.							
ОГСЭ.02	История	ОК 02.	ОК 03.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 09.							
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ОК 02.	ОК 03.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 05.							
ОГСЭ.04	Физическая культура/Адаптивная физическая культура	ОК 08.											
ОГСЭ.05	Психология общения	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 09.								
ЕН	Математический и общий естественнонаучный цикл	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	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 3.7.	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.	ПК 5.6.
		ПК 6.3.	ПК 6.4.										
ЕН.01	Химия	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.2.	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 3.7.	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.	ПК 5.6.	
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 09.	ОК 11.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ОК 07.		

ОПЦ	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 3.1.
		ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.	ПК 4.6.
		ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.		
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	
		ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	
		ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	
		ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.					
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	
		ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	
		ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	
		ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.					
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	
		ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	
		ПК 3.6.	ПК 3.7.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	
		ПК 5.5.	ПК 5.6.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ОК 09.	ОК 10.					
ОП.04	Организация обслуживания	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	
		ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	
		ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	
		ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.					
ОП.05	Основы экономики, менеджмента, маркетинга	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	
		ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	
		ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	
		ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.					
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	
		ПК 6.4.												
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	
		ПК 6.3.	ПК 6.4.											
ОП.08	Охрана труда	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	
		ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	
		ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	
		ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.					
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 06.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 05.	ОК 07.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	
		ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	
		ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.	ПК 5.1.	
		ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.			

ПЦ	Профессиональный цикл	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 1.1.	ПК 1.2.
		ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.	ПК 3.2.
		ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.	ПК 5.1.
		ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.	ДК 7.1.	ДК 7.2.
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 1.4.											
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 1.4.											
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 1.4.											
УП.01.01	Учебная практика	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	
ПП.01.01	Производственная практика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 2.1.	ПК 2.2.
		ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.						
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 2.1.	ПК 2.2.
		ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.						
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 2.1.	ПК 2.2.
		ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.						
УП.02.01	Учебная практика	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.
		ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.						
ПП.02.01	Производственная практика	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.
		ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.						
ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 3.1.	ПК 3.2.
		ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.							
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 3.1.	ПК 3.2.
		ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.							
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 3.1.	ПК 3.2.
		ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.							

УП.03.01	Учебная практика	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.
		ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.							
ПП.03.01	Производственная практика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 3.1.	ПК 3.2.
		ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.7.	ПК 3.6.							

Индекс	Наименование практики	Сем.	Неделя	Часов	Подгрупп	Руководство, час.			Форма аттестации	Норма на контроль, час.			ЦК	
УП	Учебная практика													
УП.07.01	Учебная практика (ПМ.07)	3	2	72		-	на студ.	*	на подгр.	ДифЗач	*	на студ.	-	на подгр.
УП.01.01	Учебная практика (ПМ.01)	4	1	36		-	на студ.	*	на подгр.	ДифЗач	*	на студ.	-	на подгр.
УП.02.01	Учебная практика (ПМ.02)	5	2	72		-	на студ.	*	на подгр.	ДифЗач	*	на студ.	-	на подгр.
УП.03.01	Учебная практика (ПМ.03)	6	1	36		-	на студ.	*	на подгр.	ДифЗач	*	на студ.	-	на подгр.
УП.04.01	Учебная практика (ПМ.04)	6	1	36		-	на студ.	*	на подгр.	ДифЗач	*	на студ.	-	на подгр.
УП.05.01	Учебная практика (ПМ.05)	7	1	36		-	на студ.	*	на подгр.					
УП.05.01	Учебная практика (ПМ.05)	8	1	36		-	на студ.	*	на подгр.	ДифЗач	*	на студ.	-	на подгр.
ПП	Производственная практика (по профилю специальности)													
ПП.07.01	Производственная практика (ПМ.07)	3	1	36		-	на студ.	*	на подгр.					
ПП.01.01	Производственная практика (ПМ.01)	4	1	36		-	на студ.	*	на подгр.	ДифЗач	*	на студ.	-	на подгр.
ПП.07.01	Производственная практика (ПМ.07)	4	1	36		-	на студ.	*	на подгр.					
ПП.02.01	Производственная практика (ПМ.02)	5	3	108		-	на студ.	*	на подгр.					
ПП.07.01	Производственная практика (ПМ.07)	5	1	36		-	на студ.	*	на подгр.	ДифЗач	*	на студ.	-	на подгр.
ПП.02.01	Производственная практика (ПМ.02)	6	1	36		-	на студ.	*	на подгр.	ДифЗач	*	на студ.	-	на подгр.
ПП.03.01	Производственная практика (ПМ.03)	6	3	108		-	на студ.	*	на подгр.	ДифЗач	*	на студ.	-	на подгр.
ПП.04.01	Производственная практика (ПМ.04)	6	2	72		-	на студ.	*	на подгр.	ДифЗач	*	на студ.	-	на подгр.
ПП.05.01	Производственная практика (ПМ.05)	7	1	36		-	на студ.	*	на подгр.					
ПП.06.01	Производственная практика (ПМ.06)	7	3	108		-	на студ.	*	на подгр.	ДифЗач	*	на студ.	-	на подгр.
ПП.05.01	Производственная практика (ПМ.05)	8	2	72		-	на студ.	*	на подгр.	ДифЗач	*	на студ.	-	на подгр.
ПДП	Производственная практика (преддипломная)													
*														

Вид работ	Часов			ЦК
Выпускная квалификационная работа				
Руководство	*	на студ.	-	на подгр.
Рецензирование	*	на студ.	-	на подгр.
Нормоконтроль	*	на студ.	-	на подгр.
<i>Консультации по</i>				
	*	на студ.	-	на подгр.
	*	на студ.	-	на подгр.
	*	на студ.	-	на подгр.
	*	на студ.	-	на подгр.
	*	на студ.	-	на подгр.
	*	на студ.	-	на подгр.
	*	на студ.	-	на подгр.
	*	на студ.	-	на подгр.
	*	на студ.	-	на подгр.
	*	на студ.	-	на подгр.
	*	на студ.	-	на подгр.
Председатель ГАК	*	на студ.	-	на подгр.
<i>Члены ГАК</i>				
1	*	на студ.	-	на подгр.
2	*	на студ.	-	на подгр.
3	*	на студ.	-	на подгр.
4	*	на студ.	-	на подгр.
5	*	на студ.	-	на подгр.
6	*	на студ.	-	на подгр.
7	*	на студ.	-	на подгр.
8	*	на студ.	-	на подгр.
9	*	на студ.	-	на подгр.
10	*	на студ.	-	на подгр.
Государственный экзамен				
Председатель ГАК	*	на студ.	-	на подгр.
<i>Члены ГАК</i>				
1	*	на студ.	-	на подгр.
2	*	на студ.	-	на подгр.
3	*	на студ.	-	на подгр.
4	*	на студ.	-	на подгр.
5	*	на студ.	-	на подгр.
6	*	на студ.	-	на подгр.
7	*	на студ.	-	на подгр.
8	*	на студ.	-	на подгр.
9	*	на студ.	-	на подгр.
10	*	на студ.	-	на подгр.

	№	Наименование
		Кабинеты:
	1	социально-экономических дисциплин;
	2	микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
	3	иностранного языка;
	4	информационных технологий в профессиональной деятельности;
	5	безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
	6	экологических основ природопользования;
	7	технологии кулинарного и кондитерского производства;
	8	организации хранения и контроля запасов и сырья;
	9	организации обслуживания;
	10	технического оснащения кулинарного и кондитерского производства.
		Лаборатории:
	1	химии;
	2	учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);
	3	учебный кондитерский цех.
		Спортивный комплекс :
	1	спортивный зал;
	2	стадион.
		Залы:
	1	библиотека, читальный зал с выходом в интернет
	2	актовый зал.

	Пояснения
	1.1. Нормативная база реализации ППССЗ
	<p>Настоящий учебный план программы подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Курский государственный университет» разработан на основании: Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 года №1565 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016г., регистрационный номер № 44828); приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 №464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»; приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.04.2013 №291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»; приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013 № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»; приказа Министерства труда и социальной защиты РФ от 08 сентября 2015г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта "Повар" (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 N 39023)»; приказа Министерства труда и социальной защиты РФ от 07 сентября 2015 года № 597н «Об утверждении профессионального стандарта "Кондитер" (зарегистрировано в Минюсте России 21.09.2015 N 38940)»; методических рекомендаций по разработке учебного плана организации, реализующей образовательные программы среднего профессионального образования по наиболее востребованным, новым и перспективным профессиям и специальностям; рекомендаций по организации получения в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований Федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259 с изменениями); приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.06.2017 № 5613 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования Российской Федерации от 17 мая 2012г № 413»; примерной основной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.</p>


1.2 Организация учебного процесса и режим занятий

Учебный год начинается 1 сентября и заканчивается согласно календарному учебному графику по конкретной специальности. Продолжительность учебной недели шестидневная. Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут. Учебные занятия группируются парами, путем объединения двух академических часов. Длительность пары – 90 минут. Нагрузка обучающихся составляет 36 часов в неделю, и включает все виды работ во взаимодействии с преподавателем (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практику, выполнение курсового проекта (работы), выпускной квалификационной работы, промежуточную аттестацию и самостоятельную работу. В учебных циклах выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (32 часа в неделю) и самостоятельной работы из расчета 12–30% от объема обязательной нагрузки по дисциплине или МДК. Предусмотрено концентрированное изучение дисциплин и профессиональных модулей. Дисциплина «Физическая культура» реализуется еженедельно в объеме, установленном ФГОС (не менее 160 часов) обязательных аудиторных занятий, на протяжении всего срока обучения. Для подгрупп девушек 48 часов (70 % учебного времени), отведенного на изучение основ военной службы, в рамках дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» используется на освоение основ медицинских знаний. В период обучения с юношами проводятся учебные сборы в соответствии с п.1ст.13 Федерального закона «О воинской обязанности и военной службе» от 28.03.1998 №53-ФЗ. При проведении лабораторных и практических занятий, курсового проектирования и выполнении выпускной квалификационной работы учебная группа может разделяться на подгруппы численностью не менее 8 человек. При проведении учебных занятий в виде лекций возможно объединение учебных групп студентов. Учебный план предусматривает выполнение 2-х курсовых работ в объеме 32 часов аудиторных занятий по: МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента (ПМ.02); МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала (ПМ.06). Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла ППССЗ предусматривает изучение следующих обязательных дисциплин: «Основы философии», «История», «Психология общения», «Иностранный язык в профессиональной деятельности», «Физическая культура». Общий объем каникулярного времени в учебном году составляет 10- 11 недель, в том числе не менее двух недель в зимний период. Консультации предусматриваются из расчета 3,5–4,5% от объема обязательной нагрузки по дисциплине или МДК. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются предметными цикловыми комиссиями. Практика является обязательным разделом ППССЗ. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации ППССЗ предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная (по профилю специальности и преддипломная практика). Все виды практик проводятся в рамках освоения профессиональных модулей профессионального цикла концентрированно, в несколько периодов, и направлены на формирование у обучающихся видов деятельности, предусмотренных ФГОС СПО. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Условия прохождения практики определяются договорами, заключенными между университетом и предприятиями (организациями) различных организационно-правовых форм и Положением о порядке проведения практики обучающимися осваивающими программы подготовки специалистов среднего звена в ФГБОУ ВО «Курский государственный университет». Учебная и производственная практика в рамках ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям

1.3. Общеобразовательный учебный цикл

Реализация федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования в пределах программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.14 Гостиничное дело осуществляется в соответствии с требованиями ФГОС СОО, утвержденного приказом Минобрнауки России от 17 мая 2012г. № 413. Срок реализации ФГОС среднего общего образования в пределах ППССЗ составляет 39 недель. С учетом этого срок обучения по ППССЗ увеличен на 52 недели: 39 недель - теоретическое обучение, 2 недели - промежуточная аттестация, 11 недель - каникулы. Распределение обязательной учебной нагрузки на изучение общеобразовательных предметов в пределах программы подготовки специалистов среднего звена с учетом социально-экономического профиля получаемого профессионального образования проведено в соответствии с рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Министерства образования и науки Российской Федерации № 06-259 от 17.03.2015). Общеобразовательный учебный цикл ППССЗ включает 12 учебных предметов. 11 общеобразовательных предметов (общие и по выбору) сформированы из обязательных предметных областей: Филология, Иностранный язык, общественные науки, Математика и информатика, Естественные науки, Физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности. Общими предметами являются: русский язык, литература, иностранный язык, история, математика, физическая культура, основы безопасности жизнедеятельности, астрономия. Два учебных предмета изучаются углубленно с учетом профиля получаемого образования - химия и информатика. В учебный план включены обществознание (вкл. экономику и право) по выбору из обязательных предметных областей и два дополнительных учебных предмета, из которых обучающиеся выбирают один. Объем ППССЗ, отведенный на общеобразовательный учебный цикл составляет 1476 часов (объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем – 1446 часов, самостоятельная работа – 30 часов) и предусматривает выполнение обучающимися индивидуального проекта. В соответствии со спецификой данной ППССЗ выбран социально-экономический профиль общеобразовательной подготовки. Качество освоения предметов общеобразовательного учебного цикла ППССЗ оценивается в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль проводят в пределах учебного времени, отведенного на освоение соответствующих общеобразовательных предметов, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии. Промежуточную аттестацию проводят в форме дифференцированных зачетов и экзаменов: дифференцированные зачеты – за счет времени, отведенного на соответствующий общеобразовательный предмет, экзамены – за счет времени, выделенного ФГОС СПО по специальности. Экзамены по предметам «Русский язык», «Математика», «Экономика» являются обязательными. В учебном плане предусмотрен экзамен по профильной дисциплине «Химия». По всем остальным предметам общеобразовательного учебного цикла проводятся дифференцированные зачеты. Экзамены по русскому языку и математике проводятся письменно. Экзамен по экономике проводится устно. Форма проведения экзамена определяется преподавателем соответствующей дисциплины и

1.4. Порядок аттестации обучающихся
<p>Оценка качества освоения ППССЗ включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестации обучающихся. Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине, междисциплинарному курсу и профессиональному модулю разрабатываются преподавателями и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения. Текущий контроль проводят в пределах учебного времени, отведенного на освоение соответствующих дисциплин и профессиональных модулей, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии. Формы и периодичность промежуточной аттестации определяются учебным планом ППССЗ по специальности. Учебным планом предусмотрены следующие формы промежуточной аттестации: экзамен, в том числе экзамен по модулю, зачет, дифференцированный зачет. Экзамены, зачеты, дифференцированные зачеты могут проводиться в комплексной форме. На промежуточную аттестацию в форме экзаменов отводится суммарно 1 неделя (36 часов) в семестр. Если в семестре не предусмотрена промежуточная аттестация в форме экзамена, то данная неделя переносится на следующий семестр. Если дисциплина (модуль) изучаются концентрированно, рекомендуется проводить промежуточную аттестацию на следующий день после завершения их освоения. Выделение времени на подготовку к экзамену в этом случае не требуется. При рассредоточенном изучении дисциплин (модулей) допустимо сгруппировать 2 экзамена в рамках одной календарной недели, при этом следует предусмотреть не менее 2 дней между ними. Это время может быть использовано на самостоятельную подготовку к экзаменам и на проведение консультаций. Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от обязательных занятий за счет времени, выделяемого на промежуточную аттестацию. Экзамены по модулю представляют собой проверку сформированности видов деятельности, могут проводиться в форме квалификационных экзаменов, демонстрационных экзаменов и экзаменов по модулю за счет объема времени, отведенного на промежуточную аттестацию. Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет объема времени, отведенного на освоение соответствующей дисциплины, междисциплинарного курса. Максимальное количество аттестационных испытаний в каждом учебном году, в процессе промежуточной аттестации обучающихся не должно превышать 8 экзаменов и 10 зачетов (без учета зачета по физической культуре). Информация о формах промежуточной аттестации, критериях оценивания знаний доводится до сведения обучающихся на первом занятии по дисциплине/профессиональному модулю. Результаты текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающегося фиксируются оценками: 5 («отлично»), 4 («хорошо»), 3 («удовлетворительно»), 2 («неудовлетворительно»), «зачтено», «не зачтено». Критерии оценивания разрабатываются при создании ККОС по дисциплине/ профессиональному модулю. Государственная итоговая аттестация проводится в соответствии с объемом времени, приведенном в разделе 2 «Сводные данные по бюджету времени (в неделях)» настоящего учебного плана</p>
1.5. Формирование вариативной части ППССЗ
<p>С целью расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, согласно получаемой квалификации, углубления подготовки обучающихся, получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования, на вариативную часть ППССЗ согласно ФГОС отведено 1296 часов, которые распределены на увеличение объема дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла на 14 часов, математического и естественнонаучного учебного цикла на 23 часа, общепрофессионального цикла на 188 часов на увеличение объема часов профессионального цикла на 1071 час</p>

Согласовано		
Директор колледжа коммерции, технологий и сервиса		М.А. Хмелевская
Заместитель директора		Н.В. Филимонова
Председатель ПЦК Общеобразовательных дисциплин, технологий и сервиса		В.И. Негребецкая
Председатель ПЦК Юриспруденции, экономики и управления		О.И. Кондратенко



	Код
	1
	2

Наименование ЦК
Общеобразовательных дисциплин, технологий и сервиса
Юриспруденции, экономики и управления