

Министерство образования, науки молодежи Республики Крым

Утверждаю

Директор

Мишакина Н.Ю.

Мишакина Н.Ю.

28.08.2018



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым
"Феодосийский политехнический техникум"

по специальности среднего профессионального образования

19.02.10

Технология продукции общественного питания

код

наименование специальности

по программе базовой подготовки

уровень образования основное общее образование

квалификация:

Техник-технолог

форма обучения

Очная

Срок получения СПО по ППССЗ:

3г 10м

год начала подготовки по УП 2018

профиль получаемого профессионального образования

естественно-научный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 22.04.2014

№ 384

ПП.1.01	Производственная практика (по профилю специальности)		5		РП	False	час		108	нед	3		час		час		час		час		час	108	час		час		час			
ПМ.1.ЭК	Экзамен квалификационный	5																												
ПМ.2	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	2	1				362	97	23	242	118	84	40									362	242							
МДК.02.1	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	5					362	97	23	242	118	84	40									362	242							
ПП.2.01	Производственная практика (по профилю специальности)		6			РП	False	час		108	нед	3		час		час		час		час		час		108		час		час		
ПМ.2.ЭК	Экзамен квалификационный	6																												
ПМ.3	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	3	1	1			483	126	35	322	156	20	126	20								220	148	263	174	20				
МДК.03.1	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	56		6			483	126	35	322	156	20	126	20								220	148	263	174	20				
ПП.3.01	Производственная практика (по профилю специальности)		6			РП	False	час		108	нед	3		час		час		час		час		час		108		час		час		
ПМ.3.ЭК	Экзамен квалификационный	6																												
ПМ.4	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2	2				423	109	32	282	136	38	108										64	48		359	234			
МДК.04.1	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	7	6				423	109	32	282	136	38	108										64	48		359	234			
ПП.4.01	Производственная практика (по профилю специальности)		7			РП	False	час		108	нед	3		час		час		час		час		час		час		час	108	час		
ПМ.4.ЭК	Экзамен квалификационный	7																												
ПМ.5	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	2	1				156	40	12	104	48	20	36										156	104						
МДК.5.1	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	6					156	40	12	104	48	20	36										156	104						
ПП.5.01	Производственная практика (по профилю специальности)		6			РП	False	час		72	нед	2		час		час		час		час		час		72		час		час		
ПМ.5.ЭК	Экзамен квалификационный	6																												
ПМ.6	Организация работы структурного подразделения	2	2	1			351	88	29	234	124	90	20													207	146	144	88	20
МДК.6.1	Управление структурным подразделением организации	7	8	8			351	88	29	234	124	90	20													207	146	144	88	20
ПП.6.01	Производственная практика (по профилю специальности)		8			РП	False	час		108	нед	3		час		час		час		час		час		час		час		час	108	
ПМ.6.ЭК	Экзамен квалификационный	8																												
ПМ.7	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	2	3				243	65	16	162	76	26	60								153	104	90	58						
МДК.07.1	Технология приготовления простой и основной кулинарной продукции	4	3				243	65	16	162	76	26	60								153	104	90	58						
УП.7.01	Учебная практика		34			РП	False	час		396	нед	11		час		час		час		час	108	час	288	час		час		час		

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК	
1	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	3	[3]	МДК.7.1 Технология приготовления простой и основной кулинарной продукции
				[3]	УП.7.01 Учебная практика
2	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4]	ОП.9 Охрана труда
				[4]	ЕН.2 Экологические основы природопользования
4	ЭкзКв	Комплексный квалификационный экзамен	6	[6]	ПМ.2 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
				[6]	ПМ.3 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции



Индекс	Содержание
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОГСЭ.2	Основы философии
ОГСЭ.3	История
ОГСЭ.4	Иностранный язык
ОГСЭ.5	Русский язык и культура речи
ЕН.1	Математика
ЕН.2	Экологические основы природопользования
ЕН.3	Химия
ОП.1	Безопасность жизнедеятельности
ОП.2	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.3	Физиология питания
ОП.4	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.5	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.6	Метрология и стандартизация
ОП.7	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.8	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.9	Охрана труда
ОП.10	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарной и кондитерской продукции
ОП.11	Зарубежная кухня
ОП.12	Контроль качества пищевой продукции
ОП.14	Технология диетического питания
ОП.14	Введение в специальность
МДК.1.1	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
МДК.2.1	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
МДК.3.1	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
МДК.4.1	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.5.1	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
МДК.6.1	Управление структурным подразделением организации
МДК.7.1	Технология приготовления простой и основной кулинарной продукции

ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОГСЭ.1	Физическая культура
ОГСЭ.2	Основы философии
ОГСЭ.3	История
ОГСЭ.4	Иностранный язык
ОГСЭ.5	Русский язык и культура речи
ЕН.1	Математика
ЕН.2	Экологические основы природопользования
ЕН.3	Химия
ОП.1	Безопасность жизнедеятельности
ОП.2	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.3	Физиология питания
ОП.4	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.5	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.6	Метрология и стандартизация
ОП.7	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.8	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.9	Охрана труда
ОП.10	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарной и кондитерской продукции
ОП.11	Зарубежная кухня
ОП.12	Контроль качества пищевой продукции
ОП.14	Технология диетического питания
ОП.14	Введение в специальность
МДК.1.1	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
МДК.2.1	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
МДК.3.1	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
МДК.4.1	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.5.1	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
МДК.6.1	Управление структурным подразделением организации
МДК.7.1	Технология приготовления простой и основной кулинарной продукции

ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОГСЭ.1	Физическая культура
ОГСЭ.2	Основы философии
ОГСЭ.3	История
ОГСЭ.4	Иностранный язык
ОГСЭ.5	Русский язык и культура речи
ЕН.1	Математика
ЕН.2	Экологические основы природопользования
ЕН.3	Химия
ОП.1	Безопасность жизнедеятельности
ОП.2	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.3	Физиология питания
ОП.4	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.5	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.6	Метрология и стандартизация
ОП.7	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.8	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.9	Охрана труда
ОП.10	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарной и кондитерской продукции
ОП.11	Зарубежная кухня
ОП.12	Контроль качества пищевой продукции
ОП.14	Технология диетического питания
ОП.14	Введение в специальность
МДК.1.1	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
МДК.2.1	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
МДК.3.1	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
МДК.4.1	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.5.1	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
МДК.6.1	Управление структурным подразделением организации
МДК.7.1	Технология приготовления простой и основной кулинарной продукции

ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития.
ОГСЭ.2	Основы философии
ОГСЭ.3	История
ОГСЭ.4	Иностранный язык
ОГСЭ.5	Русский язык и культура речи
ЕН.1	Математика
ЕН.2	Экологические основы природопользования
ЕН.3	Химия
ОП.1	Безопасность жизнедеятельности
ОП.2	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.3	Физиология питания
ОП.4	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.5	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.6	Метрология и стандартизация
ОП.7	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.8	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.9	Охрана труда
ОП.10	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарной и кондитерской продукции
ОП.11	Зарубежная кухня
ОП.12	Контроль качества пищевой продукции
ОП.14	Технология диетического питания
ОП.14	Введение в специальность
МДК.1.1	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
МДК.2.1	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
МДК.3.1	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
МДК.4.1	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.5.1	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
МДК.6.1	Управление структурным подразделением организации
МДК.7.1	Технология приготовления простой и основной кулинарной продукции
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОГСЭ.2	Основы философии
ОГСЭ.3	История
ОГСЭ.4	Иностранный язык
ОГСЭ.5	Русский язык и культура речи
ЕН.1	Математика
ЕН.2	Экологические основы природопользования
ЕН.3	Химия
ОП.1	Безопасность жизнедеятельности
ОП.2	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.3	Физиология питания
ОП.4	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.5	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.6	Метрология и стандартизация
ОП.7	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.8	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.9	Охрана труда
ОП.10	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарной и кондитерской продукции
ОП.11	Зарубежная кухня
ОП.12	Контроль качества пищевой продукции
ОП.14	Технология диетического питания
ОП.14	Введение в специальность
МДК.1.1	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
МДК.2.1	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
МДК.3.1	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
МДК.4.1	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.5.1	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
МДК.6.1	Управление структурным подразделением организации
МДК.7.1	Технология приготовления простой и основной кулинарной продукции
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОГСЭ.1	Физическая культура
ОГСЭ.2	Основы философии

ОГСЭ.3	История
ОГСЭ.4	Иностранный язык
ОГСЭ.5	Русский язык и культура речи
ЕН.1	Математика
ЕН.2	Экологические основы природопользования
ЕН.3	Химия
ОП.1	Безопасность жизнедеятельности
ОП.2	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.3	Физиология питания
ОП.4	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.5	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.6	Метрология и стандартизация
ОП.7	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.8	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.9	Охрана труда
ОП.10	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарной и кондитерской продукции
ОП.11	Зарубежная кухня
ОП.12	Контроль качества пищевой продукции
ОП.14	Технология диетического питания
ОП.14	Введение в специальность
МДК.1.1	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
МДК.2.1	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
МДК.3.1	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
МДК.4.1	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.5.1	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
МДК.6.1	Управление структурным подразделением организации
МДК.7.1	Технология приготовления простой и основной кулинарной продукции
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОГСЭ.2	Основы философии
ОГСЭ.3	История
ОГСЭ.4	Иностранный язык

ОГСЭ.5	Русский язык и культура речи
ЕН.1	Математика
ЕН.2	Экологические основы природопользования
ЕН.3	Химия
ОП.1	Безопасность жизнедеятельности
ОП.2	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.3	Физиология питания
ОП.4	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.5	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.6	Метрология и стандартизация
ОП.7	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.8	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.9	Охрана труда
ОП.10	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарной и кондитерской продукции
ОП.11	Зарубежная кухня
ОП.12	Контроль качества пищевой продукции
ОП.14	Технология диетического питания
ОП.14	Введение в специальность
МДК.1.1	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
МДК.2.1	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
МДК.3.1	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
МДК.4.1	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.5.1	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
МДК.6.1	Управление структурным подразделением организации
МДК.7.1	Технология приготовления простой и основной кулинарной продукции
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОГСЭ.2	Основы философии
ОГСЭ.3	История
ОГСЭ.4	Иностранный язык
ОГСЭ.5	Русский язык и культура речи

ЕН.1	Математика
ЕН.2	Экологические основы природопользования
ЕН.3	Химия
ОП.1	Безопасность жизнедеятельности
ОП.2	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.3	Физиология питания
ОП.4	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.5	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.6	Метрология и стандартизация
ОП.7	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.8	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.9	Охрана труда
ОП.10	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарной и кондитерской продукции
ОП.11	Зарубежная кухня
ОП.12	Контроль качества пищевой продукции
ОП.14	Технология диетического питания
ОП.14	Введение в специальность
МДК.1.1	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
МДК.2.1	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
МДК.3.1	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
МДК.4.1	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.5.1	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
МДК.6.1	Управление структурным подразделением организации
МДК.7.1	Технология приготовления простой и основной кулинарной продукции
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ОГСЭ.2	Основы философии
ОГСЭ.3	История
ОГСЭ.4	Иностранный язык
ОГСЭ.5	Русский язык и культура речи
ЕН.1	Математика
ЕН.2	Экологические основы природопользования

ЕН.3	Химия
ОП.1	Безопасность жизнедеятельности
ОП.2	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.3	Физиология питания
ОП.4	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.5	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.6	Метрология и стандартизация
ОП.7	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.8	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.9	Охрана труда
ОП.10	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарной и кондитерской продукции
ОП.11	Зарубежная кухня
ОП.12	Контроль качества пищевой продукции
ОП.14	Технология диетического питания
ОП.14	Введение в специальность
МДК.1.1	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
МДК.2.1	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
МДК.3.1	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
МДК.4.1	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.5.1	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
МДК.6.1	Управление структурным подразделением организации
МДК.7.1	Технология приготовления простой и основной кулинарной продукции
ПК 1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ОГСЭ.5	Русский язык и культура речи
ЕН.1	Математика
ЕН.2	Экологические основы природопользования
ЕН.3	Химия
ОП.1	Безопасность жизнедеятельности
ОП.2	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.3	Физиология питания

ОП.4	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.5	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.6	Метрология и стандартизация
ОП.7	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.8	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.9	Охрана труда
ОП.10	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарной и кондитерской продукции
ОП.11	Зарубежная кухня
ОП.12	Контроль качества пищевой продукции
ОП.14	Технология диетического питания
МДК.1.1	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК 1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ОГСЭ.5	Русский язык и культура речи
ЕН.1	Математика
ЕН.2	Экологические основы природопользования
ЕН.3	Химия
ОП.1	Безопасность жизнедеятельности
ОП.2	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.3	Физиология питания
ОП.4	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.5	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.6	Метрология и стандартизация
ОП.7	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.8	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.9	Охрана труда
ОП.10	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарной и кондитерской продукции
ОП.11	Зарубежная кухня
ОП.12	Контроль качества пищевой продукции
ОП.14	Технология диетического питания
МДК.1.1	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

ПК 1.3	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
ЕН.1	Математика
ЕН.2	Экологические основы природопользования
ЕН.3	Химия
ОП.1	Безопасность жизнедеятельности
ОП.2	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.3	Физиология питания
ОП.4	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.5	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.6	Метрология и стандартизация
ОП.7	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.8	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.9	Охрана труда
ОП.10	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарной и кондитерской продукции
ОП.11	Зарубежная кухня
ОП.12	Контроль качества пищевой продукции
ОП.14	Технология диетического питания
МДК.1.1	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
ЕН.1	Математика
ЕН.2	Экологические основы природопользования
ЕН.3	Химия
ОП.1	Безопасность жизнедеятельности
ОП.2	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.3	Физиология питания
ОП.4	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.5	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.6	Метрология и стандартизация
ОП.7	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.8	Основы экономики, менеджмента и маркетинга

ОП.9	Охрана труда
ОП.10	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарной и кондитерской продукции
ОП.11	Зарубежная кухня
ОП.12	Контроль качества пищевой продукции
ОП.14	Технология диетического питания
МДК.2.1	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
ПК 2.2	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ЕН.1	Математика
ЕН.2	Экологические основы природопользования
ЕН.3	Химия
ОП.1	Безопасность жизнедеятельности
ОП.2	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.3	Физиология питания
ОП.4	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.5	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.6	Метрология и стандартизация
ОП.7	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.8	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.9	Охрана труда
ОП.10	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарной и кондитерской продукции
ОП.11	Зарубежная кухня
ОП.12	Контроль качества пищевой продукции
ОП.14	Технология диетического питания
МДК.2.1	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
ПК 2.3	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
ЕН.1	Математика
ЕН.2	Экологические основы природопользования
ЕН.3	Химия
ОП.1	Безопасность жизнедеятельности
ОП.2	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

ОП.3	Физиология питания
ОП.4	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.5	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.6	Метрология и стандартизация
ОП.7	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.8	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.9	Охрана труда
ОП.10	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарной и кондитерской продукции
ОП.11	Зарубежная кухня
ОП.12	Контроль качества пищевой продукции
ОП.14	Технология диетического питания
МДК.2.1	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
ПК 3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
ЕН.1	Математика
ЕН.2	Экологические основы природопользования
ЕН.3	Химия
ОП.1	Безопасность жизнедеятельности
ОП.2	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.3	Физиология питания
ОП.4	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.5	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.6	Метрология и стандартизация
ОП.7	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.8	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.9	Охрана труда
ОП.10	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарной и кондитерской продукции
ОП.11	Зарубежная кухня
ОП.12	Контроль качества пищевой продукции
ОП.14	Технология диетического питания
МДК.3.1	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции

ПК 3.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ЕН.1	Математика
ЕН.2	Экологические основы природопользования
ЕН.3	Химия
ОП.1	Безопасность жизнедеятельности
ОП.2	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.3	Физиология питания
ОП.4	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.5	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.6	Метрология и стандартизация
ОП.7	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.8	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.9	Охрана труда
ОП.10	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарной и кондитерской продукции
ОП.11	Зарубежная кухня
ОП.12	Контроль качества пищевой продукции
ОП.14	Технология диетического питания
МДК.3.1	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
ПК 3.3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ЕН.1	Математика
ЕН.2	Экологические основы природопользования
ЕН.3	Химия
ОП.1	Безопасность жизнедеятельности
ОП.2	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.3	Физиология питания
ОП.4	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.5	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.6	Метрология и стандартизация
ОП.7	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.8	Основы экономики, менеджмента и маркетинга

ОП.9	Охрана труда
ОП.10	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарной и кондитерской продукции
ОП.11	Зарубежная кухня
ОП.12	Контроль качества пищевой продукции
ОП.14	Технология диетического питания
МДК.3.1	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
ПК 3.4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ЕН.1	Математика
ЕН.2	Экологические основы природопользования
ЕН.3	Химия
ОП.1	Безопасность жизнедеятельности
ОП.2	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.3	Физиология питания
ОП.4	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.5	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.6	Метрология и стандартизация
ОП.7	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.8	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.9	Охрана труда
ОП.10	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарной и кондитерской продукции
ОП.11	Зарубежная кухня
ОП.12	Контроль качества пищевой продукции
ОП.14	Технология диетического питания
МДК.3.1	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
ПК 4.1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ЕН.1	Математика
ЕН.2	Экологические основы природопользования
ЕН.3	Химия
ОП.1	Безопасность жизнедеятельности
ОП.2	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

ОП.3	Физиология питания
ОП.4	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.5	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.6	Метрология и стандартизация
ОП.7	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.8	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.9	Охрана труда
ОП.10	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарной и кондитерской продукции
ОП.11	Зарубежная кухня
ОП.12	Контроль качества пищевой продукции
ОП.14	Технология диетического питания
МДК.4.1	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 4.2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ЕН.1	Математика
ЕН.2	Экологические основы природопользования
ЕН.3	Химия
ОП.1	Безопасность жизнедеятельности
ОП.2	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.3	Физиология питания
ОП.4	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.5	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.6	Метрология и стандартизация
ОП.7	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.8	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.9	Охрана труда
ОП.10	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарной и кондитерской продукции
ОП.11	Зарубежная кухня
ОП.12	Контроль качества пищевой продукции
ОП.14	Технология диетического питания
МДК.4.1	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК 4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ЕН.1	Математика
ЕН.2	Экологические основы природопользования
ЕН.3	Химия
ОП.1	Безопасность жизнедеятельности
ОП.2	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.3	Физиология питания
ОП.4	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.5	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.6	Метрология и стандартизация
ОП.7	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.8	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.9	Охрана труда
ОП.10	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарной и кондитерской продукции
ОП.11	Зарубежная кухня
ОП.12	Контроль качества пищевой продукции
ОП.14	Технология диетического питания
МДК.4.1	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 4.4	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
ЕН.1	Математика
ЕН.2	Экологические основы природопользования
ЕН.3	Химия
ОП.1	Безопасность жизнедеятельности
ОП.2	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.3	Физиология питания
ОП.4	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.5	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.6	Метрология и стандартизация
ОП.7	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.8	Основы экономики, менеджмента и маркетинга

ОП.9	Охрана труда
ОП.10	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарной и кондитерской продукции
ОП.11	Зарубежная кухня
ОП.12	Контроль качества пищевой продукции
ОП.14	Технология диетического питания
МДК.4.1	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ЕН.1	Математика
ЕН.2	Экологические основы природопользования
ЕН.3	Химия
ОП.1	Безопасность жизнедеятельности
ОП.2	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.3	Физиология питания
ОП.4	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.5	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.6	Метрология и стандартизация
ОП.7	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.8	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.9	Охрана труда
ОП.10	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарной и кондитерской продукции
ОП.11	Зарубежная кухня
ОП.12	Контроль качества пищевой продукции
ОП.14	Технология диетического питания
МДК.5.1	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
ЕН.1	Математика
ЕН.2	Экологические основы природопользования
ЕН.3	Химия
ОП.1	Безопасность жизнедеятельности
ОП.2	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

ОП.3	Физиология питания
ОП.4	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.5	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.6	Метрология и стандартизация
ОП.7	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.8	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.9	Охрана труда
ОП.10	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарной и кондитерской продукции
ОП.11	Зарубежная кухня
ОП.12	Контроль качества пищевой продукции
ОП.14	Технология диетического питания
МДК.5.1	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
ПК 6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ЕН.1	Математика
ЕН.2	Экологические основы природопользования
ОП.1	Безопасность жизнедеятельности
ОП.2	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.3	Физиология питания
ОП.4	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.5	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.6	Метрология и стандартизация
ОП.7	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.8	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.9	Охрана труда
ОП.10	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарной и кондитерской продукции
ОП.11	Зарубежная кухня
ОП.12	Контроль качества пищевой продукции
ОП.14	Технология диетического питания
МДК.6.1	Управление структурным подразделением организации
ПК 6.2	Планировать выполнение работ исполнителями.

ЕН.1	Математика
ЕН.2	Экологические основы природопользования
ОП.1	Безопасность жизнедеятельности
ОП.2	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.3	Физиология питания
ОП.4	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.5	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.6	Метрология и стандартизация
ОП.7	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.8	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.9	Охрана труда
ОП.10	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарной и кондитерской продукции
ОП.11	Зарубежная кухня
ОП.12	Контроль качества пищевой продукции
ОП.14	Технология диетического питания
МДК.6.1	Управление структурным подразделением организации
ПК 6.3	Организовывать работу трудового коллектива.
ЕН.1	Математика
ЕН.2	Экологические основы природопользования
ОП.1	Безопасность жизнедеятельности
ОП.2	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.3	Физиология питания
ОП.4	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.5	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.6	Метрология и стандартизация
ОП.7	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.8	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.9	Охрана труда
ОП.10	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарной и кондитерской продукции
ОП.11	Зарубежная кухня

ОП.12	Контроль качества пищевой продукции
ОП.14	Технология диетического питания
МДК.6.1	Управление структурным подразделением организации
ПК 6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ЕН.1	Математика
ЕН.2	Экологические основы природопользования
ОП.1	Безопасность жизнедеятельности
ОП.2	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.3	Физиология питания
ОП.4	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.5	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.6	Метрология и стандартизация
ОП.7	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.8	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.9	Охрана труда
ОП.10	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарной и кондитерской продукции
ОП.11	Зарубежная кухня
ОП.12	Контроль качества пищевой продукции
ОП.14	Технология диетического питания
МДК.6.1	Управление структурным подразделением организации
ПК 6.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
ЕН.1	Математика
ЕН.2	Экологические основы природопользования
ОП.1	Безопасность жизнедеятельности
ОП.2	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.3	Физиология питания
ОП.4	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.5	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.6	Метрология и стандартизация
ОП.7	Правовые основы профессиональной деятельности

ОП.8	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.9	Охрана труда
ОП.10	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарной и кондитерской продукции
ОП.11	Зарубежная кухня
ОП.12	Контроль качества пищевой продукции
ОП.14	Технология диетического питания
МДК.6.1	Управление структурным подразделением организации
ПК 7.1	Организовывать и проводить приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов
ЕН.1	Математика
ЕН.2	Экологические основы природопользования
ЕН.3	Химия
ОП.1	Безопасность жизнедеятельности
ОП.2	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.3	Физиология питания
ОП.4	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.5	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.6	Метрология и стандартизация
ОП.7	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.8	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.9	Охрана труда
ОП.10	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарной и кондитерской продукции
ОП.11	Зарубежная кухня
ОП.12	Контроль качества пищевой продукции
ОП.14	Технология диетического питания
МДК.7.1	Технология приготовления простой и основной кулинарной продукции
ПК 7.2	Организовывать и проводить приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога
ЕН.1	Математика
ЕН.2	Экологические основы природопользования
ЕН.3	Химия
ОП.1	Безопасность жизнедеятельности

ОП.2	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.3	Физиология питания
ОП.4	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.5	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.6	Метрология и стандартизация
ОП.7	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.8	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.9	Охрана труда
ОП.10	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарной и кондитерской продукции
ОП.11	Зарубежная кухня
ОП.12	Контроль качества пищевой продукции
ОП.14	Технология диетического питания
МДК.7.1	Технология приготовления простой и основной кулинарной продукции
ПК 7.3	Организовывать и проводить приготовление супов и соусов
ЕН.1	Математика
ЕН.2	Экологические основы природопользования
ЕН.3	Химия
ОП.1	Безопасность жизнедеятельности
ОП.2	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.3	Физиология питания
ОП.4	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.5	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.6	Метрология и стандартизация
ОП.7	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.8	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.9	Охрана труда
ОП.10	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарной и кондитерской продукции
ОП.11	Зарубежная кухня
ОП.12	Контроль качества пищевой продукции
ОП.14	Технология диетического питания

МДК.7.1	Технология приготовления простой и основной кулинарной продукции
ПК 7.4	Организовывать и проводить приготовление блюд из рыбы
ЕН.1	Математика
ЕН.2	Экологические основы природопользования
ЕН.3	Химия
ОП.1	Безопасность жизнедеятельности
ОП.2	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.3	Физиология питания
ОП.4	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.5	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.6	Метрология и стандартизация
ОП.7	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.8	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.9	Охрана труда
ОП.10	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарной и кондитерской продукции
ОП.11	Зарубежная кухня
ОП.12	Контроль качества пищевой продукции
ОП.14	Технология диетического питания
МДК.7.1	Технология приготовления простой и основной кулинарной продукции
ПК 7.5	Организовывать и проводить приготовление блюд из мяса и домашней птицы
ЕН.1	Математика
ЕН.2	Экологические основы природопользования
ЕН.3	Химия
ОП.1	Безопасность жизнедеятельности
ОП.2	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.3	Физиология питания
ОП.4	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.5	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.6	Метрология и стандартизация
ОП.7	Правовые основы профессиональной деятельности

ОП.8	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.9	Охрана труда
ОП.10	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарной и кондитерской продукции
ОП.11	Зарубежная кухня
ОП.12	Контроль качества пищевой продукции
ОП.14	Технология диетического питания
МДК.7.1	Технология приготовления простой и основной кулинарной продукции
ПК 7.6	Организовывать и проводить приготовление холодных блюд и закусок
ЕН.1	Математика
ЕН.2	Экологические основы природопользования
ЕН.3	Химия
ОП.1	Безопасность жизнедеятельности
ОП.2	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.3	Физиология питания
ОП.4	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.5	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.6	Метрология и стандартизация
ОП.7	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.8	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.9	Охрана труда
ОП.10	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарной и кондитерской продукции
ОП.11	Зарубежная кухня
ОП.12	Контроль качества пищевой продукции
ОП.14	Технология диетического питания
МДК.7.1	Технология приготовления простой и основной кулинарной продукции
ПК 7.7	Организовывать и проводить приготовление сладких блюд и напитков
ЕН.1	Математика
ЕН.2	Экологические основы природопользования
ЕН.3	Химия
ОП.1	Безопасность жизнедеятельности

ОП.2	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.3	Физиология питания
ОП.4	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.5	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.6	Метрология и стандартизация
ОП.7	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.8	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.9	Охрана труда
ОП.10	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарной и кондитерской продукции
ОП.11	Зарубежная кухня
ОП.12	Контроль качества пищевой продукции
ОП.14	Технология диетического питания
МДК.7.1	Технология приготовления простой и основной кулинарной продукции
ПК 7.8	Организовывать и проводить приготовление мучных и хлебобулочных изделий
ЕН.1	Математика
ЕН.2	Экологические основы природопользования
ЕН.3	Химия
ОП.1	Безопасность жизнедеятельности
ОП.2	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.3	Физиология питания
ОП.4	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.5	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.6	Метрология и стандартизация
ОП.7	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.8	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.9	Охрана труда
ОП.10	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарной и кондитерской продукции
ОП.11	Зарубежная кухня
ОП.12	Контроль качества пищевой продукции
ОП.14	Технология диетического питания

МДК.7.1

Технология приготовления простой и основной кулинарной продукции

ОП.4	Организация хранения и контроль запасов и сырья	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5	ПК 7.1	ПК 7.2	ПК 7.3	ПК 7.4	ПК 7.5	ПК 7.6
		ПК 7.7	ПК 7.8										
ОП.5	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5	ПК 7.1	ПК 7.2	ПК 7.3	ПК 7.4	ПК 7.5	ПК 7.6
		ПК 7.7	ПК 7.8										
ОП.6	Метрология и стандартизация	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5	ПК 7.1	ПК 7.2	ПК 7.3	ПК 7.4	ПК 7.5	ПК 7.6
		ПК 7.7	ПК 7.8										
ОП.7	Правовые основы профессиональной деятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5	ПК 7.1	ПК 7.2	ПК 7.3	ПК 7.4	ПК 7.5	ПК 7.6
		ПК 7.7	ПК 7.8										
ОП.8	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5	ПК 7.1	ПК 7.2	ПК 7.3	ПК 7.4	ПК 7.5	ПК 7.6
		ПК 7.7	ПК 7.8										
ОП.9	Охрана труда	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5	ПК 7.1	ПК 7.2	ПК 7.3	ПК 7.4	ПК 7.5	ПК 7.6
		ПК 7.7	ПК 7.8										
ОП.10	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарной и кондитерской продукции	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5	ПК 7.1	ПК 7.2	ПК 7.3	ПК 7.4	ПК 7.5	ПК 7.6
		ПК 7.7	ПК 7.8										
ОП.11	Зарубежная кухня	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5	ПК 7.1	ПК 7.2	ПК 7.3	ПК 7.4	ПК 7.5	ПК 7.6
		ПК 7.7	ПК 7.8										
ОП.12	Контроль качества пищевой продукции	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5	ПК 7.1	ПК 7.2	ПК 7.3	ПК 7.4	ПК 7.5	ПК 7.6
		ПК 7.7	ПК 7.8										
ОП.14	Технология диетического питания	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5	ПК 7.1	ПК 7.2	ПК 7.3	ПК 7.4	ПК 7.5	ПК 7.6

		ПК 7.7	ПК 7.8										
ОП.14	Введение в специальность	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
ПМ	Профессиональные модули												
ПМ.1	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
МДК.1.1	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
ПП.1.01	<i>Производственная практика (по профилю специальности)</i>												
ПМ.2	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3
МДК.2.1	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3
ПП.2.01	<i>Производственная практика (по профилю специальности)</i>												
ПМ.3	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3
МДК.3.1	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3
ПП.3.01	<i>Производственная практика (по профилю специальности)</i>												
ПМ.4	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
МДК.4.1	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
ПП.4.01	<i>Производственная практика (по профилю специальности)</i>												
ПМ.5	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 5.1	ПК 5.2	
МДК.5.1	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 5.1	ПК 5.2	
ПП.5.01	<i>Производственная практика (по профилю специальности)</i>												
ПМ.6	Организация работы структурного подразделения	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3
МДК.6.1	Управление структурным подразделением организации	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3

	№	Наименование
	1	Лаборатории информатики и ЭВМ
	2	Лаборатория Химии
	3	Учебный кулинарный цех
	4	Кабинет социально-экономических дисциплин
	5	Кабинет иностранного языка
	6	Кабинет русского языка и культуры речи
	7	Кабинет экономики
	8	Кабинет информационных технологий в профессиональной деятельности
	9	Кабинет математики
	10	Кабинет микробиологии, физиологии питания, санитарии
	11	Кабинет технологии приготовления пищи
	12	Кабинет организации производства
	13	Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства
	14	Кабинет экологии и безопасности жизнедеятельности
	15	Спортивный зал
	16	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет, актовый зал

Пояснения
1.1. Нормативная база реализации программы:
Настоящий учебный план Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым "Феодосийский политехнический техникум" программы профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания разработан на основе:
- Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. N 384;
- Федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N 413;
- Федерального закона "Об образовании в Российской Федерации" от 29.12.2012 N 273-ФЗ;
- Устава Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым "Феодосийский политехнический техникум";
- Приказа Минобрнауки России от 09.03.2004 г. №1312 (в редакции приказов Минобрнауки России от 20.08.2008 г. №241 и от 30.08.2010 г. №889) «Об утверждении федерального базисного учебного плана и примерных учебных планов для образовательных учреждений РФ, реализующих программы общего образования»;
- Приказа Минобрнауки России от 29.10.2013 № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;
- 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 Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259);
- Постановление Главного государственного врача РФ от 28.01.2003 г. №2 «О введении в действия санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.3.1186-03» (в редакции Постановления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 28.04.2007 г. №24 и от 30.09.2009 г. №59);
- Письмо Министерства образования и науки РФ от 20.10.2010 г. №12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО/СПО»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.04.2013 года №464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования».
1.2. Организация учебного процесса и режим занятий:
- Начало учебного года - 1 сентября, окончание - согласно учебному плану.
- Продолжительность учебной недели - пятидневная. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки составляет 36 академических часов в неделю. Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению программы профессионального образования.
- Продолжительность учебного занятия - 90 мин.
- Общая продолжительность каникул при освоении программы по данной специальности составляет 10-11 недель в учебном году, в том числе, 2 недели в зимний период.

- Текущий контроль по дисциплинам и междисциплинарным курсам циклов проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующие учебные дисциплины и междисциплинарные курсы, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.
- При реализации программы профессионального образования предусмотрено обязательное выполнение:
индивидуального проекта по одному из предметов общеобразовательного цикла в 1-2 семестрах;
- курсовой работы по ПМ. 03 МДК.03.01 «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции» - в 6 семестре;
- курсовой работы по ПМ. 06 МДК.06.01 «Управление структурным подразделением» - в 8 семестре;
- Порядок проведения учебной и производственной практики:
- учебная практика (УП.07) выполнение работ по профессии Повар общим объемом 11 недель проводится концентрированно на базе практики:
- производственная практика (ПП.00) в объеме 17 недель проводится концентрированно в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся:
- по ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции», ПП.01 -3 нед.; в 5 семестре;
- по ПМ.02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции», ПП.02 - 3 нед. в 6 семестре;
- по ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции», ПП.03 - 3 нед. в 6 семестре;
- по ПМ.04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий», ПП.04 – 3 недели в 7 семестре;
- по ПМ.05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов», ПП.05 – 2 недели в 6 семестре;
- по ПМ.06 «Организация работы структурного подразделения», ПП.06 – 3 недели в 8 семестре;
- Дисциплина «Физическая культура» предусматривает еженедельно два часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной учебной нагрузки (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).
- Консультации для обучающихся предусмотрены в объеме 100 часов на учебную группу на каждый учебный год, в том числе в период реализации среднего (полного) общего образования. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательным учреждением.
- В период обучения с юношами проводятся учебные сборы в объеме 35 часов на предпоследнем курсе.
- Часть учебного времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности», отведенного на изучение основ военной службы, отводится на освоение основ медицинских знаний для девушек.
1.3. Общеобразовательный цикл:
- Нормативный срок обучения составляет 52 недели (1 год) из расчета: теоретическое обучение - 39 нед., промежуточная аттестация - 2 нед., каникулярное время - 11 нед.

<p>- Учебное время, отведенное на теоретическое обучение (1404 час), распределено на изучение базовых и профильных учебных дисциплин общеобразовательного цикла на основе Рекомендаций 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 Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259); При этом на ОБЖ отводится 70 часов (приказ Минобрнауки России от 20.09.2008 г. № 241), на физическую культуру - по три часа в неделю (приказ Минобрнауки России от 30.08.2010 г. № 889)</p>
- Промежуточная аттестация проводится в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов:
- зачеты, дифференцированные зачеты - за счет времени, отведенного на общеобразовательную дисциплину;
- экзамены - за счет времени, выделенного ФГОС СПО на промежуточную аттестацию;
Экзамены проводятся по русскому языку, математике и химии. По русскому языку и математике экзамены - в письменной форме, по профильной дисциплине - в устной.
1.4. Формирование вариативной части ОПОП:
Вариативная часть распределена по циклам дисциплин и профессиональным модулям следующим образом:
Наименование цикла / Максимальная учебная нагрузка / Обязательная учебная нагрузка
Общий гуманитарный и социально-экономический / 48 / 32
Русский язык и культура речи / 48 / 32
Общепрофессиональные дисциплины / 789 / 526
На увеличение часов / 114 / 76
Основы экономики, менеджмента и маркетинга / 54 / 36
Организация хранения и контроль запасов сырья / 60 / 40
Введены дополнительные дисциплины / 432 / 288
Технология диетического питания / 135 / 90
Контроль качества пищевой продукции / 54 / 36
Зарубежная кухня / 108 / 72
Эстетика и дизайн в оформлении кулинарной и кондитерской продукции / 81 / 54
Введение в специальность / 54 / 36
На расширение объема часов по профессиональным модулям / 702 / 468
ПМ-1 / 78 / 52
ПМ-2 / 78 / 52
ПМ-3 / 78 / 52
ПМ-4 / 75 / 50
ПМ-5 / 75 / 50
ПМ-6 / 75 / 50
ПМ-7 Введена дополнительно дисциплина Технология приготовления простой и основной кулинарной продукции / 243 / 162
Итого: / 1296 / 864
1.5. Порядок аттестации обучающихся:
- Оценка качества освоения программы профессионального образования включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся.
- Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;		
- оценка компетенций обучающихся.		
- Промежуточная аттестация проводится в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов:		
- зачеты, дифференцированные зачеты – за счет времени, отведенного на учебную дисциплину и междисциплинарный курс;		
- экзамены – за счет времени, выделенного ФГОС СПО на промежуточную аттестацию. – По итогам проведения дифференцированного зачета и экзамена выставляются балльные отметки.		
- По каждому профессиональному модулю в последнем семестре изучения проводится экзамен (квалификационный) без выставления балльных отметок. Его результатом является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности «освоен / не освоен». Экзамен представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей.		
- Длительность промежуточной аттестации в форме экзаменов составляет 2 недели на каждый год обучения.		
- Экзамен проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки.		
- Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.		
- Преддипломная практика по данной специальности базовой подготовки составляет 4 недели.		
- Государственная (итоговая) аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломный проект). Обязательное требование – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются образовательным учреждением на основании порядка проведения государственной (итоговой) аттестации выпускников по программам СПО, утвержденного федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования.		
Согласовано		
Зам. директора по УР		О.Г.Сердюкова