Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым

Утверждаю
Директор
Мишакина Н.Ю.
15.01.2020

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 основное общее образование
Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ

квалификация: Техник-технолог

форма обучения Очная **Срок получения СПО по ППССЗ** 3г 10м **год начала подготовки по УП** 2020

профиль получаемого профессионального образования естественно-научный
при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС от 22.04.2014 № 384

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00D4D7D005F066B93AA19694DCF4BA47A6
Владелец: Мишакина Наталья Юрьевна
Действителен: с 13.12.2022 до 07.03.2024

Утверждаю
Директор
Мишакина Н.Ю.
15.01.2020

1 Календарный учебный график

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

Обозначения:

- Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам
- :: Промежуточная аттестация
- = Каникулы
- Уч. Учебная практика
- 8 Производственная практика (по профилю специальности)
- X Производственная практика (преддипломная)
- Δ Подготовка к государственной итоговой аттестации
- III Государственная итоговая аттестация
- * Неделя отсутствует

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам						Промежуточная аттестация			Практики									ГИА		Каникулы	Всего
	Всего		1 сем		2 сем		Всего	1 сем	2 сем	Учебная практика			Производственная практика (по профилю специальности)			Производственная практика (преддипломная)			Подготовка	Проведение		
	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.
I	39	1404	17	612	22	792	2		2												11	52
II	28	1008	13	468	15	540	2	1	1	11	3	8									11	52
III	29	1044	13	468	16	576	2	1	1				11	3	8						10	52
IV	24	864	13	468	11	396	1	1					6	3	3	4		4	4	2	2	43
Всего	**120**	**4320**	**56**	**2016**	**64**	**2304**	**7**	**3**	**4**	**11**	**3**	**8**	**17**	**6**	**11**	**4**		**4**	**4**	**2**	**34**	**199**

	Индекс	Наименование циклов, разделов,☐ дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации: Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Другие	Учебная нагрузка обучающихся, ч.: Максимальная	Самост.(с.р.+и.п.)	Обязательная: Всего	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект (входит в с.р.)	1 семестр: Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Индивид. проект	2 семестр: Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Индивид. проект
	1	2	3	4	5	6	9	10	12	15	17	18	19	20	23	26	30	31	32	33	34	40	44	45	46	47	48	54
2		Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)															36						36					
3	ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	4	1	9		8	2106	602	1404	1097	275	32			110	612	485	115	12		40	792	612	160	20		70
11	СО	Среднее общее образование	4	1	9		8	2106	602	1404	1097	275	32			110	612	485	115	12		40	792	612	160	20		70
13		Базовые дисциплины	3	1	7		6	1527	446	1017	742	275				90	430	315	115			32	587	427	160			58
14	ОУП.01	Русский язык	2				1	123	33	84	84					10	34	34				4	50	50				6
15	ОУП.02	Литература			2		1	176	51	117	117					10	66	66				4	51	51				6
16	ОУП.03	Иностранный язык	2				1	249	75	166		166				10	68		68			4	98		98			6
17	ОУП.04	Математика	2		1			366	103	244	244					10	102	102				4	142	142				6
18	ОУП.05	История			2		1	175	49	117	117					10	51	51				4	66	66				6
19	ОУП.06	Физическая культура		1	2			176	59	117	8	109				10	51	4	47			4	66	4	62			6
20	ОУП.07	Основы безопасности жизнедеятельности			2		1	105	30	70	70					10	34	34				4	36	36				6
21	ОУП.08	Астрономия			2			58	17	38	38					10							38	38				10
22	ОУП.09	Родной язык			2		1	99	29	64	64					10	24	24				4	40	40				6
25		Профильные дисциплины	1		1		2	438	117	293	261		32			20	148	136		12		8	145	125		20		12
26	ОУП.10	Химия	2				1	262	68	178	156		22			10	76	68		8		4	102	88		14		6
27	ОУП.11	Биология			2		1	176	49	115	105		10			10	72	68		4		4	43	37		6		6
30		Предлагаемые ОО			1			141	39	94	94						34	34					60	60				
31	ОУП.12	Обществознание / Основы проектной деятельности			1			141	39	94	94						34	34					60	60				
35	ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	23	5	31	1	1	4374	1158	2920	1321	943	616		40													
37	ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	1	5	8		1	681	209	454	88	366																
38	ОГСЭ.1	Физическая культура		357	468			324	162	162	8	154																
39	ОГСЭ.2	Основы философии			8			56	4	48	28	20																
40	ОГСЭ.3	История	4					56	6	48	28	20																
41	ОГСЭ.4	Иностранный язык		57	468		3	194	22	162		162																
42	ОГСЭ.05	Основы финансовой грамотности			3			51	15	34	24	10																
45	ЕН	Математический и общий естественнонаучный цикл	2		2			312	77	209	109	60	40															
46	ЕН.1	Математика	3					72	18	48	28	20																
47	ЕН.2	Экологические основы природопользования			4			48	12	32	20	12																
48	ЕН.3	Химия	4		3			192	47	129	61	28	40															
51	П	Профессиональный цикл	20		21	2		3381	872	2257	1124	517	576		40													
53	ОП	Общепрофессиональные дисциплины	5		9			1164	296	779	400	221	158															
54	ОП.1	Безопасность жизнедеятельности			56			105	27	70	40	30																
55	ОП.2	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	3					126	34	88	56	24	8															
56	ОП.3	Физиология питания			4			60	16	40	20	20																
57	ОП.4	Организация хранения и контроль запасов и сырья	3					120	34	80	56	24																
58	ОП.5	Информационные технологии в профессиональной деятельности			6			78	20	52	26		26															
59	ОП.6	Метрология и стандартизация			4			54	14	36	24	12																
60	ОП.7	Правовые основы профессиональной деятельности			4			53	14	35	20	15																
61	ОП.8	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	6					135	35	90	44	46																
62	ОП.9	Охрана труда			4			54	14	36	20	16																
63	ОП.10	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарной и кондитерской продукции			8			82	17	54	20	34																
64	ОП.11	Зарубежная кухня	8					108	26	72	24		48															
65	ОП.12	Контроль качества пищевой продукции			7			54	12	36	8		28															
66	ОП.14	Технология диетического питания	8					135	33	90	42		48															
69	ПМ	Профессиональные модули	15		12	1		2217	576	1478	724	296	418		40													
71	ПМ.1	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	2		1			199	51	132	66	18	48															

	Индекс	3 семестр: Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	4 семестр: Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	5 семестр: Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	6 семестр: Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	7 семестр: Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	8 семестр: Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Максимальная учебная нагрузка: Обяз. часть	Вар. часть
	1	58	59	60	61	62	72	73	74	75	76	86	87	88	89	90	100	101	102	103	104	107	114	115	116	117	118	128	129	130	131	132	135	336	337
2		36					36					36					36						36					36							
3	ОП																																		
11	СО																																		
13																																			
14	ОУП.01																																		
15	ОУП.02																																		
16	ОУП.03																																		
17	ОУП.04																																		
18	ОУП.05																																		
19	ОУП.06																																		
20	ОУП.07																																		
21	ОУП.08																																		
22	ОУП.09																																		
25																																			
26	ОУП.10																																		
27	ОУП.11																																		
30																																			
31	ОУП.12																																		
35	ПП	472	244	160	68		540	259	193	88		468	214	154	100		576	246	162	148		20	468	206	146	116		396	152	128	96		20	3078	1296
37	ОГСЭ	86	26	60			108	30	78			52	2	50			64	2	62				52		52			92	28	64				630	51
38	ОГСЭ.1	26	2	24			30	2	28			26	2	24			32	2	30				26		26			22		22				324	
39	ОГСЭ.2																											48	28	20				56	
40	ОГСЭ.3						48	28	20																									56	
41	ОГСЭ.4	26		26			30		30			26		26			32		32				26		26			22		22				194	
42	ОГСЭ.05	34	24	10																															51
45	ЕН	114	60	34	20		95	49	26	20																								312	
46	ЕН.1	48	28	20																														72	
47	ЕН.2						32	20	12																									48	
48	ЕН.3	66	32	14	20		63	29	14	20																								192	
51	П	268	##	64	48		337	180	89	68		416	212	104	100		512	244	100	148		20	416	206	94	116		304	124	64	96		20	2136	1245
53	ОП	168	112	48	8		147	84	63			26	16	10			186	94	66	26			36	8		28		216	86	34	96			624	540
54	ОП.1											26	16	10			44	24	20															105	
55	ОП.2	84	54	22	8																													78	48
56	ОП.3						40	20	20																									60	
57	ОП.4	80	56	24																														61	59
58	ОП.5																52	26		26														78	
59	ОП.6						36	24	12																									54	
60	ОП.7						35	20	15																									53	
61	ОП.8																90	44	46															81	54
62	ОП.9						36	20	16																									54	
63	ОП.10																											54	20	34					82
64	ОП.11																											72	24		48				108
65	ОП.12																						36	8		28									54
66	ОП.14																											90	42		48				135
69	ПМ	104	46	18	40		190	96	26	68		390	196	94	100		326	150	34	122		20	380	198	94	88		88	38	30			20	1512	705
71	ПМ.1						132	66	18	48																								120	79

73	МДК.1.1	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	4					199	51	132	66	18	48																						132	66	18	48																												120	79
78	ПП.1.01	Производственная практика (по профилю специальности)			5		час	108		108	нед			3				нед						нед						не д						нед					108	нед	3					нед						нед						нед					108	
81	ПМ.01.ЭК	Квалификационный экзамен	5																																																															
82		Всего часов с учетом практик						307		240																																																								
84	ПМ.2	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	2		1			362	97	242	118	84	40																												242	118	84	40																								283	79
86	МДК.2.1	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	5					362	97	242	118	84	40																												242	118	84	40																								283	79
91	ПП.2.01	Производственная практика (по профилю специальности)			6		час	108		108	нед			3				нед						нед						не д						нед						нед					108	нед	3					нед						нед					108	
94	ПМ.02.ЭК	Квалификационный экзамен	6																																																														
95		Всего часов с учетом практик						470		350																																																								
97	ПМ.3	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	3		1	1		483	126	322	156	20	126		20																										148	78	10	60			174	78	10	66		20													404	79
99	МДК.3.1	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	56			6		483	126	322	156	20	126		20																										148	78	10	60			174	78	10	66		20													404	79
#	ПП.3.01	Производственная практика (по профилю специальности)			6		час	108		108	нед			3				нед						нед						не д						нед						нед					108	нед	3					нед						нед					108	
#	ПМ.03.ЭК	Квалификационный экзамен	6																																																														
#		Всего часов с учетом практик						591		430																																																								
#	ПМ.4	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2		2			423	109	282	136	38	108																																		48	24	4	20			234	112	34	88									348	75
#	МДК.4.1	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	7		6			423	109	282	136	38	108																																		48	24	4	20			234	112	34	88									348	75
#	ПП.4.01	Производственная практика (по профилю специальности)			7		час	108		108	нед			3				нед						нед						не д						нед						нед						нед					108	нед	3					нед					108	
#	ПМ.04.ЭК	Квалификационный экзамен	7																																																														
#		Всего часов с учетом практик						531		390																																																								
#	ПМ.5	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	2		1			156	40	104	48	20	36																																		104	48	20	36															81	75
#	МДК.5.1	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	6					156	40	104	48	20	36																																		104	48	20	36															81	75
#	ПП.5.01	Производственная практика (по профилю специальности)			6		час	72		72	нед			2				нед						нед						не д						нед						нед					72	нед	2					нед						нед					72	
#	ПМ.05.ЭК	Квалификационный экзамен	6																																																														
#		Всего часов с учетом практик						228		176																																																								
#	ПМ.6	Организация работы структурного подразделения	2		2	1		351	88	234	124	90			20																																						146	86	60				88	38	30			20	276	75
#	МДК.6.1	Управление структурным подразделением организации	7		8	8		351	88	234	124	90			20																																						146	86	60				88	38	30			20	276	75
#	ПП.6.01	Производственная практика (по профилю специальности)			8		час	108		108	нед			3				нед						нед						не д						нед						нед						нед						нед					108	нед	3				108	
#	ПМ.06.ЭК	Квалификационный экзамен	8																																																														
#		Всего часов с учетом практик						459		342																																																								
#	ПМ.7	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	2		3			243	65	162	76	26	60																	104	46	18	40			58	30	8	20																												243
#	МДК.7.1	Технология приготовления простой и основной кулинарной продукции	4		3			243	65	162	76	26	60																	104	46	18	40			58	30	8	20																												243
#	УП.7.01	Учебная практика			34		час	396		396	нед			11				нед						нед					108	не д	3				288	нед	8					нед						нед						нед						нед					396	
#	ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен	4																																																														
#		Всего часов с учетом практик						639		558																																																								
#		Учебная и производственная (по профилю специальности) практики					час	1008		1008	нед			28				нед						нед					108	нед	3				288	нед	8				108	нед	3				288	нед	8				108	нед	3				108	нед	3					
#		Учебная практика					час	396		396	нед			11				нед						нед					108	нед	3				288	нед	8					нед						нед						нед						нед						
#		Производственная (по профилю специальности) практика					час	612		612	нед			17				нед						нед						нед						нед					108	нед	3				288	нед	8				108	нед	3				108	нед	3					
#	ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)			8		час	144		144	нед			4				нед						нед						не д						нед						нед						нед						нед					144	нед	4				144	
#		Государственная итоговая аттестация					час	216		216	нед			6				нед						нед						не д						нед						нед						нед						нед					216	нед	6					

#		Подготовка выпускной квалификационной работы					час	144		144	нед	4						нед						нед						не д					нед					нед					нед						нед				144	нед	4				144	
#		Защита выпускной квалификационной работы					час	72		72	нед	2						нед						нед						не д					нед					нед					нед						нед				72	нед	2				72	
#		ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК	27	6	40	1	9	6084	1760	4324	2418	1218	648		40	110	612	485	115	12		40	792	612	160	20		70	472	244	160	68		540	259	193	88		468	214	154	100		576	246	162	148		20	468	206	146	116		396	152	128	96		20	5184	1296
#		ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК (С КОНСУЛЬТАЦИЯМИ В ПЕРИОД ОБУЧЕНИЯ ПО ЦИКЛАМ)	27	6	40	1	9	6480	1760	4324	2418	1218	648		40	110	612	485	115	12		40	792	612	160	20		70	472	244	160	68		540	259	193	88		468	214	154	100		576	246	162	148		20	468	206	146	116		396	152	128	96		20	5184	1296

№	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

3	Диф. зач	Комплексный диф. зачет			
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
	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
	ПП.1.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.2.1	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
	ПП.2.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.3.1	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
	ПП.3.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.4.1	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	ПП.4.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.5.1	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
	ПП.5.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.6.1	Управление структурным подразделением организации

	ПП.6.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.7.1	Технология приготовления простой и основной кулинарной продукции
	УП.7.01	Учебная практика
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
	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
	ПП.1.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.2.1	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
	ПП.2.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.3.1	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
	ПП.3.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.4.1	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	ПП.4.01	Производственная практика (по профилю специальности)

	МДК.5.1	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
	ПП.5.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.6.1	Управление структурным подразделением организации
	ПП.6.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.7.1	Технология приготовления простой и основной кулинарной продукции
	УП.7.01	Учебная практика
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
	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
	ПП.1.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.2.1	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
	ПП.2.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.3.1	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции

	ПП.3.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.4.1	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	ПП.4.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.5.1	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
	ПП.5.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.6.1	Управление структурным подразделением организации
	ПП.6.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.7.1	Технология приготовления простой и основной кулинарной продукции
	УП.7.01	Учебная практика
ОК 4		Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
	ОГСЭ.2	Основы философии
	ОГСЭ.3	История
	ОГСЭ.4	Иностранный язык
	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
	ПП.1.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.2.1	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции

	ПП.2.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.3.1	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
	ПП.3.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.4.1	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	ПП.4.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.5.1	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
	ПП.5.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.6.1	Управление структурным подразделением организации
	ПП.6.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.7.1	Технология приготовления простой и основной кулинарной продукции
	УП.7.01	Учебная практика
ОК 5		Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
	ОГСЭ.2	Основы философии
	ОГСЭ.3	История
	ОГСЭ.4	Иностранный язык
	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

	ПП.1.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.2.1	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
	ПП.2.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.3.1	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
	ПП.3.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.4.1	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	ПП.4.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.5.1	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
	ПП.5.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.6.1	Управление структурным подразделением организации
	ПП.6.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.7.1	Технология приготовления простой и основной кулинарной продукции
	УП.7.01	Учебная практика
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
	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
	ПП.1.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.2.1	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
	ПП.2.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.3.1	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
	ПП.3.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.4.1	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	ПП.4.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.5.1	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
	ПП.5.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.6.1	Управление структурным подразделением организации
	ПП.6.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.7.1	Технология приготовления простой и основной кулинарной продукции
	УП.7.01	Учебная практика
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
	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
	ПП.1.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.2.1	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
	ПП.2.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.3.1	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
	ПП.3.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.4.1	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	ПП.4.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.5.1	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
	ПП.5.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.6.1	Управление структурным подразделением организации
	ПП.6.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.7.1	Технология приготовления простой и основной кулинарной продукции
	УП.7.01	Учебная практика
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
	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
	ПП.1.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.2.1	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
	ПП.2.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.3.1	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
	ПП.3.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.4.1	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	ПП.4.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.5.1	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
	ПП.5.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.6.1	Управление структурным подразделением организации
	ПП.6.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.7.1	Технология приготовления простой и основной кулинарной продукции
	УП.7.01	Учебная практика
ОК 9		Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
	ОГСЭ.2	Основы философии
	ОГСЭ.3	История
	ОГСЭ.4	Иностранный язык
	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
ПП.1.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.2.1	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
ПП.2.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.3.1	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
ПП.3.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.4.1	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПП.4.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.5.1	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
ПП.5.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.6.1	Управление структурным подразделением организации
ПП.6.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.7.1	Технология приготовления простой и основной кулинарной продукции
УП.7.01	Учебная практика
ПК 1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для 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
	ПП.1.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 1.2		Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для 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
	ПП.1.01	Производственная практика (по профилю специальности)
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
ПП.1.01	Производственная практика (по профилю специальности)
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
	ПП.2.01	Производственная практика (по профилю специальности)
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
	ПП.2.01	Производственная практика (по профилю специальности)
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
	ПП.2.01	Производственная практика (по профилю специальности)
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
	ПП.3.01	Производственная практика (по профилю специальности)
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
ПП.3.01	Производственная практика (по профилю специальности)
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
	ПП.3.01	Производственная практика (по профилю специальности)
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
	ПП.3.01	Производственная практика (по профилю специальности)
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
	ПП.4.01	Производственная практика (по профилю специальности)
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
	ПП.4.01	Производственная практика (по профилю специальности)
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
	ПП.4.01	Производственная практика (по профилю специальности)
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
	ПП.4.01	Производственная практика (по профилю специальности)
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
	ПП.5.01	Производственная практика (по профилю специальности)
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
	ПП.5.01	Производственная практика (по профилю специальности)
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
	ПП.6.01	Производственная практика (по профилю специальности)
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
ПП.6.01	Производственная практика (по профилю специальности)
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
	ПП.6.01	Производственная практика (по профилю специальности)
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
	ПП.6.01	Производственная практика (по профилю специальности)
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
	ПП.6.01	Производственная практика (по профилю специальности)
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
	УП.7.01	Учебная практика
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
УП.7.01	Учебная практика
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
	УП.7.01	Учебная практика
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
	УП.7.01	Учебная практика
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
	УП.7.01	Учебная практика
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
	УП.7.01	Учебная практика
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
УП.7.01	Учебная практика
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
УП.7.01	Учебная практика

НО	**Начальное общее образование**												
ОО	**Основное общее образование**												
БД	**Базовые дисциплины**												
ОУП.01	Русский язык												
ОУП.02	Литература												
ОУП.03	Иностранный язык												
ОУП.04	Математика												
ОУП.05	История												
ОУП.06	Физическая культура												
ОУП.07	Основы безопасности жизнедеятельности												
ОУП.08	Астрономия												
ОУП.09	Родной язык												
ПД	**Профильные дисциплины**												
ОУП.10	Химия												
ОУП.11	Биология												
ПОО	**Предлагаемые ОО**												
ОУП.12	Обществознание / Основы проектной деятельности												
ОГСЭ	**Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**	**ОК 1**	**ОК 2**	**ОК 3**	**ОК 4**	**ОК 5**	**ОК 6**	**ОК 7**	**ОК 8**	**ОК 9**			
ОГСЭ.1	Физическая культура	ОК 2	ОК 3	ОК 6									
ОГСЭ.2	Основы философии	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
ОГСЭ.3	История	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
ОГСЭ.4	Иностранный язык	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
ОГСЭ.05	Основы финансовой грамотности												
ЕН	**Математический и общий естественнонаучный цикл**	**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**										
ЕН.1	Математика	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										
ЕН.2	Экологические основы природопользования	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										
ЕН.3	Химия	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 7.1	ПК 7.2	ПК 7.3	ПК 7.4	ПК 7.5	ПК 7.6	ПК 7.7	ПК 7.8			
		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**

ОП	Общепрофессиональные дисциплины	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.1	Безопасность жизнедеятельности	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.2	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	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.3	Физиология 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.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										
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	*Производственная практика (по профилю специальности)*	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
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	*Производственная практика (по профилю специальности)*	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
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**
		ПК 3.4											
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
		ПК 3.4											
ПП.3.01	*Производственная практика (по профилю специальности)*	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
		ПК 3.4											
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**
		ПК 4.4											
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
		ПК 4.4											
ПП.4.01	*Производственная практика (по профилю специальности)*	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
		ПК 4.4											

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	*Производственная практика (по профилю специальности)*	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 5.1	ПК 5.2	
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**
		ПК 6.4	**ПК 6.5**										
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
		ПК 6.4	ПК 6.5										
ПП.6.01	*Производственная практика (по профилю специальности)*	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
		ПК 6.4	ПК 6.5										
ПМ.7	**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**	**ОК 1**	**ОК 2**	**ОК 3**	**ОК 4**	**ОК 5**	**ОК 6**	**ОК 7**	**ОК 8**	**ОК 9**	**ПК 7.1**	**ПК 7.2**	**ПК 7.3**
		ПК 7.4	**ПК 7.5**	**ПК 7.6**	**ПК 7.7**	**ПК 7.8**							
МДК.7.1	Технология приготовления простой и основной кулинарной продукции	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 7.1	ПК 7.2	ПК 7.3
		ПК 7.4	ПК 7.5	ПК 7.6	ПК 7.7	ПК 7.8							
УП.7.01	*Учебная практика*	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 7.1	ПК 7.2	ПК 7.3
		ПК 7.4	ПК 7.5	ПК 7.6	ПК 7.7	ПК 7.8							

	Индекс	Наименование практики	Сем.	Недель		Часов	Подгрупп	Руководство, час.					Форма аттестации	Норма на контроль, час.					ЦК
	УП	Учебная практика																	
	УП.7.01	Учебная практика (ПМ.7)	3	3		108		-	на студ.		*	на подгр.	ДифЗач	*	на студ.		-	на подгр.	
	УП.7.01	Учебная практика (ПМ.7)	4	8		288		-	на студ.		*	на подгр.	ДифЗач	*	на студ.		-	на подгр.	
	ПП	Производственная практика (по профилю специальности)																	
	ПП.1.01	Производственная практика (по профилю специальности) (ПМ.1)	5	3		108		*	на студ.		-	на подгр.	ДифЗач	*	на студ.		-	на подгр.	
	ПП.2.01	Производственная практика (по профилю специальности) (ПМ.2)	6	3		108		*	на студ.		-	на подгр.	ДифЗач	*	на студ.		-	на подгр.	
	ПП.3.01	Производственная практика (по профилю специальности) (ПМ.3)	6	3		108		*	на студ.		-	на подгр.	ДифЗач	*	на студ.		-	на подгр.	
	ПП.5.01	Производственная практика (по профилю специальности) (ПМ.5)	6	2		72		*	на студ.		-	на подгр.	ДифЗач	*	на студ.		-	на подгр.	
	ПП.4.01	Производственная практика (по профилю специальности) (ПМ.4)	7	3		108		*	на студ.		-	на подгр.	ДифЗач	*	на студ.		-	на подгр.	
	ПП.6.01	Производственная практика (по профилю специальности) (ПМ.6)	8	3		108		*	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.	
	Консультации по						
		*	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.	
	Члены ГАК						
	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.	
	Члены ГАК						
	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
	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 Минобразования 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 сфереподготовки 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 - 45 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 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.
	- 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)

	- 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 Химия и Иностранному языку - 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 / 543 / 526
	На увеличение часов / 114 / 76
	Основы экономики, менеджмента и маркетинга / 54 / 36
	Организация хранения и контроль запасов сырья / 59 / 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 / 82 / 54
	Основы финансовой грамотности 51 / 36
	На расширение объема часов по профессиональным модулям / 705 / 468
	ПМ-1 / 79 / 52
	ПМ-2 / 79 / 52
	ПМ-3 / 79 / 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
	Заведующий отделением по производственной практике		Л.В.Савина

	Код	Наименование ЦК