

Департамент образования Белгородской области

Утверждаю  
Директор ОГАПОУ "Алексеевский  
агротехнический техникум"

Педагогическим советом  
Протокол №8 от 30.06.2021



# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Алексеевский агротехнический техникум»

*наименование образовательного учреждения (организации)*

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09

Повар, кондитер

*код*

*наименование профессии*

основное общее образование

*Уровень образования, необходимый для приема на обучение*

квалификация:

повар <-> кондитер

форма обучения

Очная

Срок получения образования по ОП

3г 10м

год начала подготовки по УП

2021

профиль получаемого профессионального образования

естественно-научный

*при реализации программы среднего общего образования*

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016

№ 1569

Виды деятельности

## 1 Календарный учебный график

Курс	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь			Февраль			Март				Апр					
	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	
	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	
<b>I</b>																		К	К														У
<b>II</b>										У	У	П	П	П				А	К	К				У	П	П	П	П					
<b>III</b>						У	У	У	П									А	К	К			У	У	У					У	У	П	
<b>IV</b>												У	П	П	П			А	К	К		У	У	У	У	У	П	П					

### Обозначения:

<input type="checkbox"/>	Обучение по циклам	<input type="checkbox"/>	Учебная практика
<input type="checkbox"/>	Промежуточная аттестация	<input type="checkbox"/>	Производственная практика
<input type="checkbox"/>	Каникулы	<input type="checkbox"/>	

## 2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по циклам			Промежуточная аттестация			Учебная практика (Производственное обучение)	
	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем
	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.
I	36	17	19	1		1	2	
II	27	11	16	2	1	1	4	2
III	21	12	9	2	1	1	8	3
IV	20	12	8	2	1	1	6	1
<b>Всего</b>	<b>104</b>	<b>52</b>	<b>52</b>	<b>7</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>20</b>	<b>6</b>

апрель		Май							Июнь				Июль			Август							
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	
33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52				
У	П	П									А	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
		У	П								А	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
П	П	П	П	П	П	П	П				А	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
	П	П	П	П	П	П		А	Г	Г	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*



Г Государственная итоговая аттестация

\* Неделя отсутствует

Практики				ГИА		Каникулы	Всего	Студентов	Групп
Ка ное	Производственная практика			Прове дение					
	2 сем	Всего	1 сем			2 сем			
нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.			
2	2		2			11	52	25	1
2	8	3	5			11	52	25	1
5	10	1	9			11	52	25	1
5	11	3	8	2	2	2	43	25	1
<b>14</b>	<b>31</b>	<b>7</b>	<b>24</b>	<b>2</b>	<b>35</b>		199		

	Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации							Учебн		
			Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные работы	Другие	Объём ОП	Самост.(с.р.-и.п.)	Консультации
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	12	14
2		Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)										
3		<b>ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ</b>	3	3	8				3	2160	52	38
4												
5	ОУП	Базовые учебные предметы	1	3	6					970		16
6	ОУП.01	Русский язык	2							132		12
7	ОУП.02	Литература			4					173		2
8	ОУП.03	Родная литература								39		
9	ОУП.04	Иностранный язык			4					171		
10	ОУП.05	История			4					173		2
11	ОУП.06	Физическая культура		1-3	4					171		
12	ОУП.07	Основы безопасности жизнедеятельности			2					72		
13	ОУП.08	Астрономия			1					39		
14	*											
15												
16	ОУП	Профильные учебные предметы	2		1					718	48	22
17	ОУП.09	Математика	5							297	4	6
18	ОУП.10	Химия	5							214	4	8
19	ОУП.11	Биология			4					207	40	8
20	*											
21												
22	ДУП	Дополнительные учебные предметы			1				3	472	4	
23	ДУП.12	Научная картина мира			4				1-3	472	4	
24	*											
25												
26												
27	ПП	<b>ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА</b>	15	2	22				1	3672	12	106
28												
29	ОП	Общепрофессиональный цикл		2	11				1	449		
30	ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены			2					36		
31	ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров			6					36		
32	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места			2					36		
33	ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности			7					36		
34	ОП.05	Основы калькуляции и учета			2					32		
35	ОП.06	Охрана труда			1					36		
36	ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности			8				7	36		
37	ОП.08	Безопасность жизнедеятельности			6					53		
38	ОП.09	Физическая культура		7	8					40		



79	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	6	5					175		6
80	МДК*										
82	УП.03	Учебная практика		6		РП		час	108		
83	УП*										
85	ПП.03	Производственная практика		6		РП		час	144		
86	ПП*										
88	ПМ.03.ЭК	Экзамен квалификационный	6						6		
89		Всего часов по МДК							225		
91	ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	3	2					754	6	24
93	МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	6						82		12
94	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	7						198	6	12
95	МДК*										
97	УП.04	Учебная практика		6		РП		час	180		
98	УП*										
	ПП.04	Производственная практика		7		РП		час	288		
	ПП*										
	ПМ.04.ЭК	Экзамен квалификационный	7						6		
		Всего часов по МДК							280		
	ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	3	2					976	6	30
	МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	7						149	6	6
	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	8						281		24
	МДК*										
	УП.05	Учебная практика		8		РП		час	216		
	УП*										
	ПП.05	Производственная практика		8		РП		час	324		
	ПП*										
	ПМ.05.ЭК	Экзамен квалификационный	8						6		
		Всего часов по МДК							430		
	ПМ*										
		Учебная и производственная практики						час	1836		

#	Учебная практика					час	720				
#	Концентрированная					час	720				
#	Рассредоточенная					час					
#	Производственная практика					час	1116				
#	Концентрированная					час	1116				
#	Рассредоточенная					час					
#	Государственная итоговая аттестация					час	72				
#	Защита выпускной квалификационной работы					час					
#	Демонстрационный экзамен					час	72				
#	КОНСУЛЬТАЦИИ по О										
#	КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП										
#	ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ	18	5	30				4	5904	64	144
#	Экзамены (без учета физ. культуры)										
#	Зачеты (без учета физ. культуры)										
#	Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)										
#	Курсовые проекты (без учета физ. культуры)										
#	Курсовые работы (без учета физ. культуры)										
#	Контрольные работы (без учета физ. культуры)										





163	119	44			6														
-----	-----	----	--	--	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

108	нед		3			час				нед					час				нед
-----	-----	--	---	--	--	-----	--	--	--	-----	--	--	--	--	-----	--	--	--	-----

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

			6																
203																			

238	186	52			18														
-----	-----	----	--	--	----	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

64	52	12			6														
----	----	----	--	--	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

174	134	40			6														
-----	-----	----	--	--	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

180	нед		5			час				нед					час				нед
-----	-----	--	---	--	--	-----	--	--	--	-----	--	--	--	--	-----	--	--	--	-----

288	нед		8			час				нед					час				нед
-----	-----	--	---	--	--	-----	--	--	--	-----	--	--	--	--	-----	--	--	--	-----

			6																
238																			

382	244	138			18														
-----	-----	-----	--	--	----	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

131	90	41			6														
-----	----	----	--	--	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

251	154	97			6														
-----	-----	----	--	--	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

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

324	нед		9			час				нед					час				нед
-----	-----	--	---	--	--	-----	--	--	--	-----	--	--	--	--	-----	--	--	--	-----

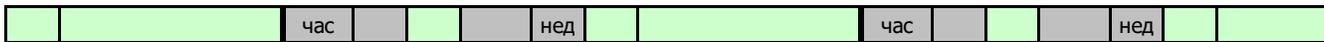
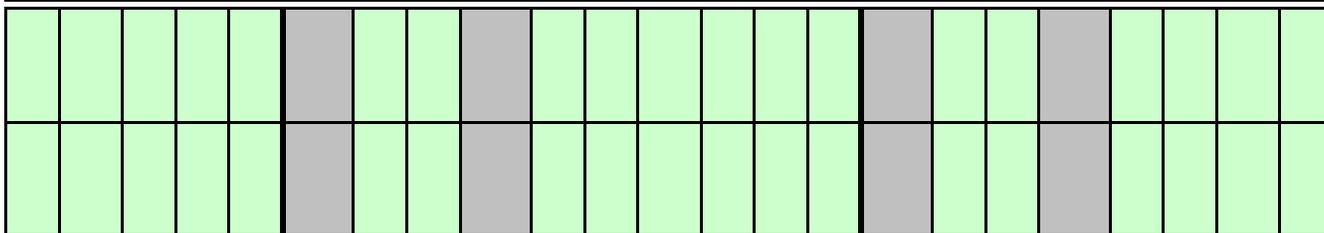
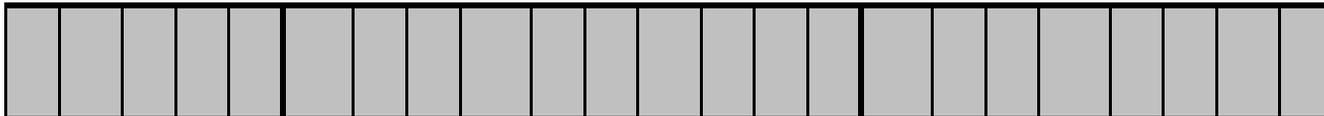
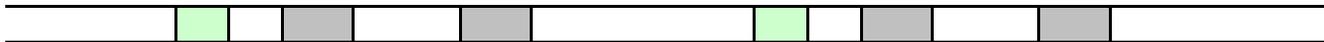
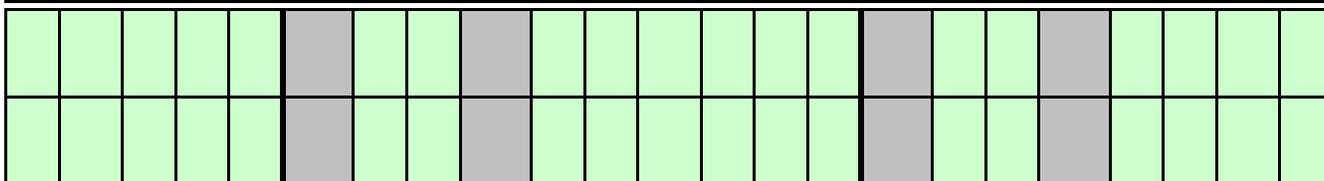
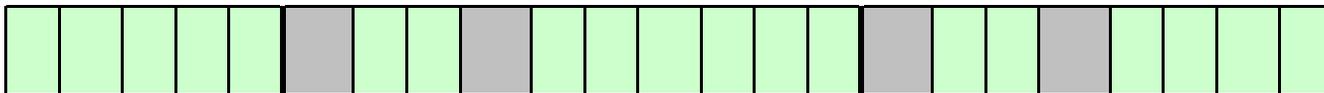
			6																
382																			

1836	нед		51			час				нед					час				144 нед
------	-----	--	----	--	--	-----	--	--	--	-----	--	--	--	--	-----	--	--	--	---------

720	нед	20	час				нед			час			72	нед							
720	нед	20	час				нед			час			72	нед							
	нед		час				нед			час				нед							
1116	нед	31	час				нед			час			72	нед							
1116	нед	31	час				нед			час			72	нед							
	нед		час				нед			час				нед							
72	нед	2	час				нед			час				нед							
	нед		час				нед			час				нед							
72	нед	2	час				нед			час				нед							
38													12								
106													12								
3680	2379	1301			108	40	612			612	359	253					864		24	674	435
																	2				
																	5				













		22			22	22						153		6	141	97	44				6
--	--	----	--	--	----	----	--	--	--	--	--	-----	--	---	-----	----	----	--	--	--	---

	час			36	нед	1					час			72	нед	2					
--	-----	--	--	----	-----	---	--	--	--	--	-----	--	--	----	-----	---	--	--	--	--	--

	час			36	нед	1					час			108	нед	3					
--	-----	--	--	----	-----	---	--	--	--	--	-----	--	--	-----	-----	---	--	--	--	--	--

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

		110			38	32	6					436		12	94	58	36				6
--	--	-----	--	--	----	----	---	--	--	--	--	-----	--	----	----	----	----	--	--	--	---

		38			38	32	6					44		12	26	20	6				6
--	--	----	--	--	----	----	---	--	--	--	--	----	--	----	----	----	---	--	--	--	---

												68			68	38	30				
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----	--	--	----	----	----	--	--	--	--

	час			72	нед	2					час			108	нед	3					
--	-----	--	--	----	-----	---	--	--	--	--	-----	--	--	-----	-----	---	--	--	--	--	--

	час				нед						час			216	нед	6					
--	-----	--	--	--	-----	--	--	--	--	--	-----	--	--	-----	-----	---	--	--	--	--	--

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

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

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

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

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

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

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

	час			144	нед		4				час			504	нед		14				
--	-----	--	--	-----	-----	--	---	--	--	--	-----	--	--	-----	-----	--	----	--	--	--	--

	час			108	нед		3		час			180	нед		5					
	час			108	нед		3		час			180	нед		5					
	час				нед				час				нед							
	час			36	нед		1		час			324	нед		9					
	час			36	нед		1		час			324	нед		9					
	час				нед				час				нед							
	час				нед				час				нед							
	час				нед				час				нед							
	час				нед				час				нед							
	час				нед				час				нед							
	14																			
	4							18												
12	20	612	12	18	420	287	133			18		864		18	324	193	131			18
	<b>3</b>										<b>3</b>									
	<b>1</b>										<b>5</b>									







час			36	нед	1	час			180	нед	5
час			36	нед	1	час			180	нед	5
час				нед		час				нед	

час			108	нед	3	час			288	нед	8
час			108	нед	3	час			288	нед	8
час				нед		час				нед	

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

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

18						24					
----	--	--	--	--	--	----	--	--	--	--	--

612	12	18	420	304	116			18		864		24	288	176	112			12		5167
-----	----	----	-----	-----	-----	--	--	----	--	-----	--	----	-----	-----	-----	--	--	----	--	------

<b>3</b>										<b>2</b>									
										<b>1</b>									
<b>3</b>										<b>4</b>									



36  
36  
36

612  
102  
36  
66

56

46  
10

97

18

79

---

184

50

134

---

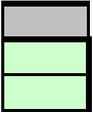
173

85

88

---

---



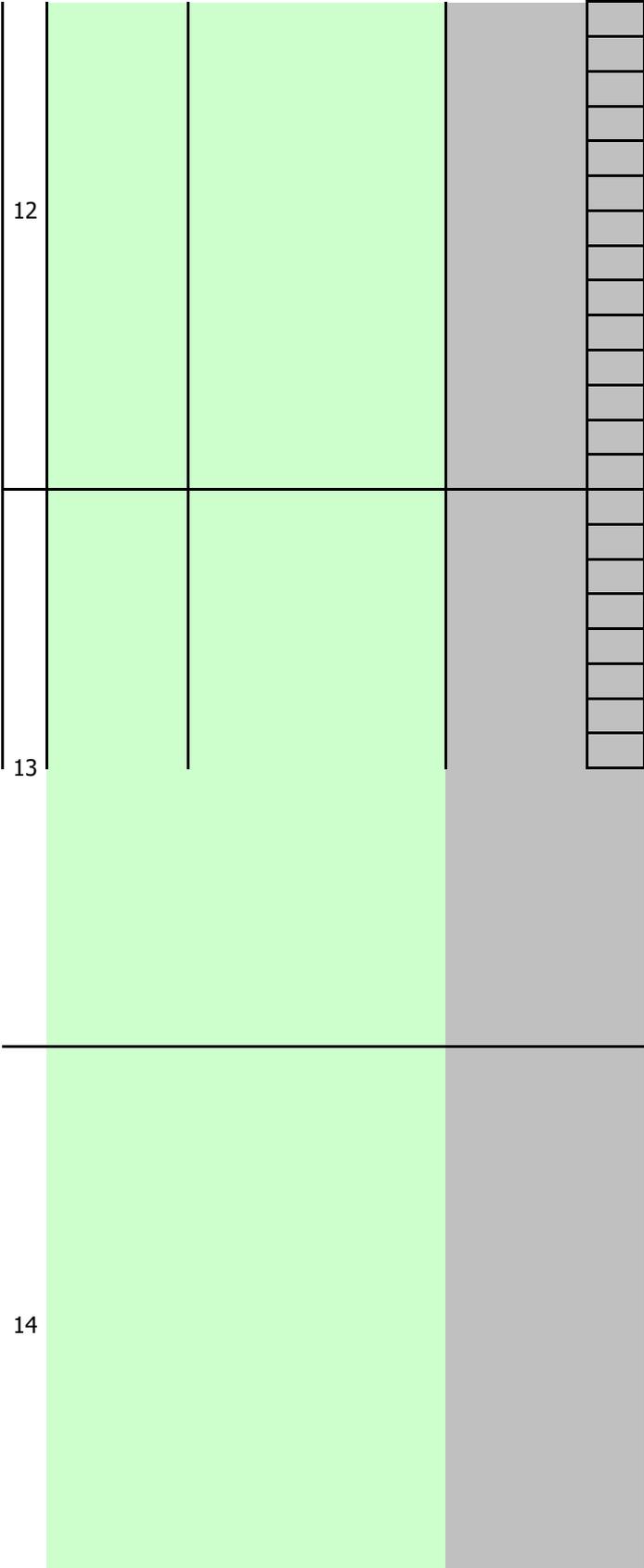
737

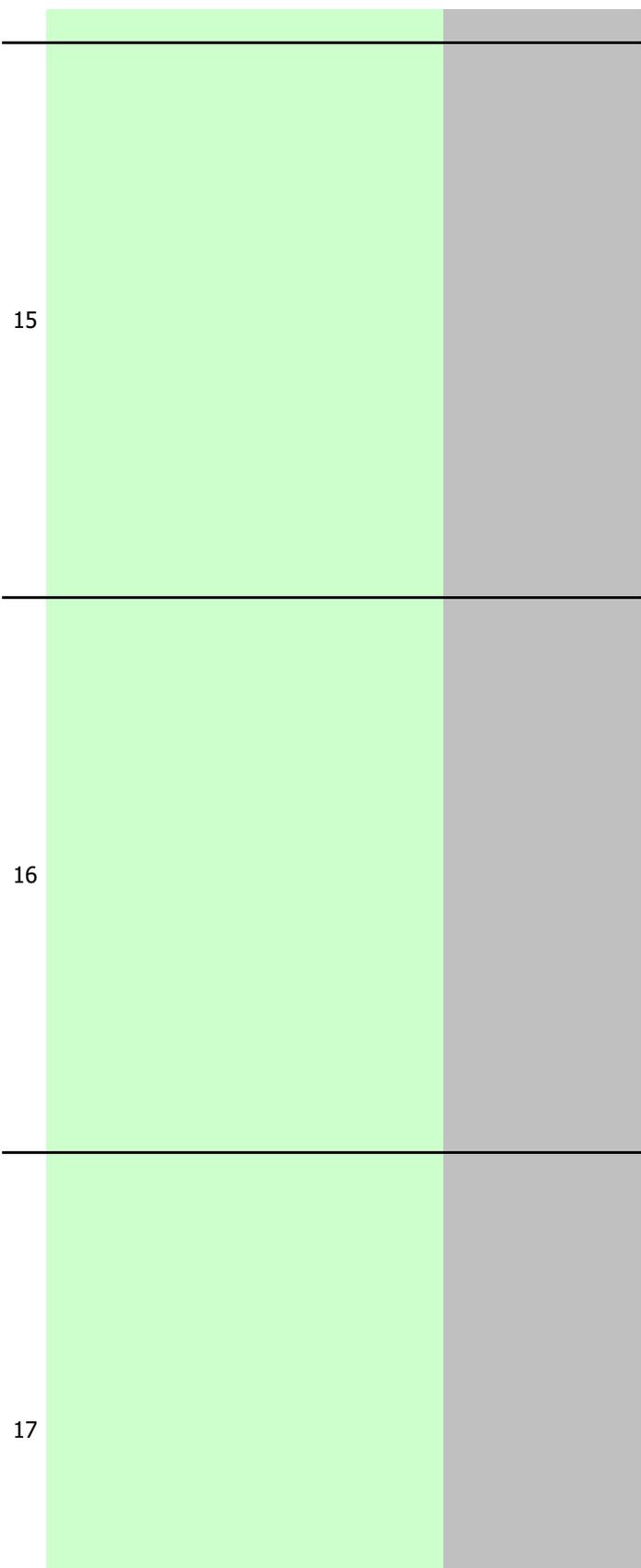
№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	
1				
2				
3				

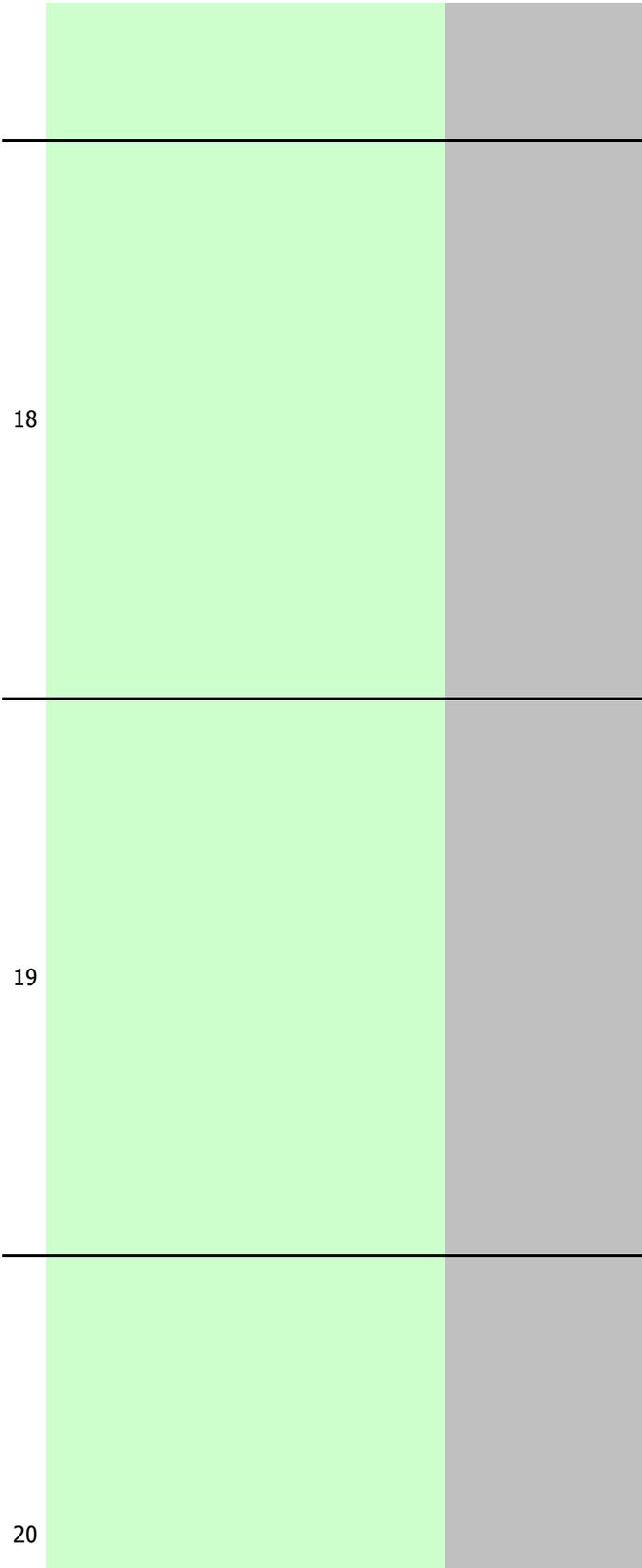
4				
5				
6				

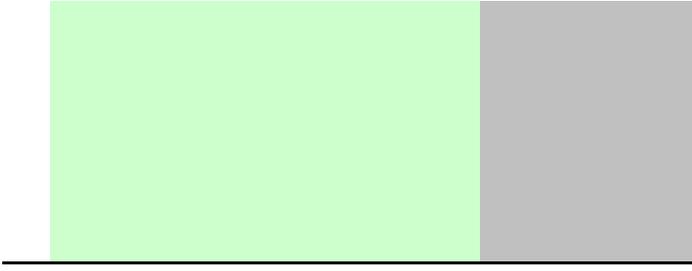
6				
7				
8				













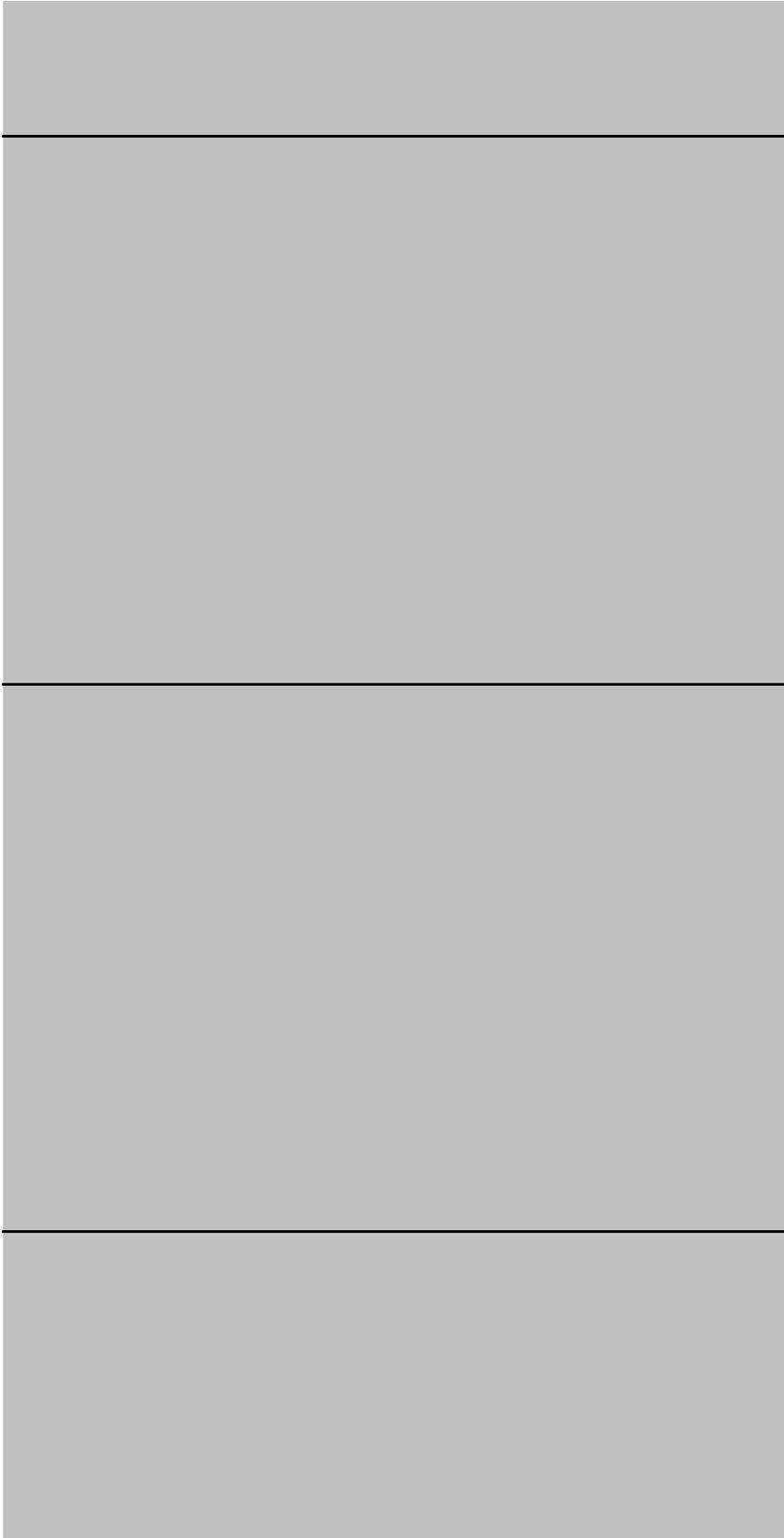














Индекс
ОК.01

ОП.01
ОП.02
ОП.03
ОП.04
ОП.05
ОП.06
ОП.07
ОП.08
ОП.09
МДК.01.01
МДК.01.02
УП.01.
ПП.01.
МДК.02.01
МДК.02.02
УП.02.
ПП.02.
МДК.03.01
МДК.03.02
УП.03
ПП.03
МДК.04.01
МДК.04.02
УП.04
ПП.04
МДК.05.01
МДК.05.02
УП.05
ПП.05

ОК.02
-------

ОП.01
ОП.02
ОП.03
ОП.04
ОП.05
ОП.06
ОП.07
ОП.08
ОП.09

МДК.01.01
МДК.01.02
УП.01.
ПП.01.
МДК.02.01
МДК.02.02
УП.02.
ПП.02.
МДК.03.01
МДК.03.02
УП.03
ПП.03
МДК.04.01
МДК.04.02
УП.04
ПП.04
МДК.05.01
МДК.05.02
УП.05
ПП.05

ОК.03

ОП.01
ОП.02
ОП.03
ОП.04
ОП.05
ОП.06
ОП.07
ОП.08
ОП.09
МДК.01.01
МДК.01.02
УП.01.
ПП.01.
МДК.02.01
МДК.02.02
УП.02.
ПП.02.
МДК.03.01
МДК.03.02
УП.03
ПП.03

МДК.04.01
МДК.04.02
УП.04
ПП.04
МДК.05.01
МДК.05.02
УП.05
ПП.05

ОК.04

ОП.01
ОП.02
ОП.03
ОП.04
ОП.05
ОП.06
ОП.07
ОП.08
ОП.09
МДК.01.01
МДК.01.02
УП.01.
ПП.01.
МДК.02.01
МДК.02.02
УП.02.
ПП.02.
МДК.03.01
МДК.03.02
УП.03
ПП.03
МДК.04.01
МДК.04.02
УП.04
ПП.04
МДК.05.01
МДК.05.02
УП.05
ПП.05

OK.05

ОП.01
ОП.02
ОП.03
ОП.04
ОП.05
ОП.06
ОП.07
ОП.08
ОП.09
МДК.01.01
МДК.01.02
УП.01.
ПП.01.
МДК.02.01
МДК.02.02
УП.02.
ПП.02.
МДК.03.01
МДК.03.02
УП.03
ПП.03
МДК.04.01
МДК.04.02
УП.04
ПП.04
МДК.05.01
МДК.05.02
УП.05
ПП.05

OK.06

ОП.01
ОП.02
ОП.03
ОП.04
ОП.05
ОП.06
ОП.07
ОП.08
ОП.09
МДК.01.01

МДК.01.02
УП.01.
ПП.01.
МДК.02.01
МДК.02.02
УП.02.
ПП.02.
МДК.03.01
МДК.03.02
УП.03
ПП.03
МДК.04.01
МДК.04.02
УП.04
ПП.04
МДК.05.01
МДК.05.02
УП.05
ПП.05

ОК.07

ОП.01
ОП.02
ОП.03
ОП.04
ОП.05
ОП.06
ОП.07
ОП.08
ОП.09
МДК.01.01
МДК.01.02
УП.01.
ПП.01.
МДК.02.01
МДК.02.02
УП.02.
ПП.02.
МДК.03.01
МДК.03.02
УП.03
ПП.03
МДК.04.01

МДК.04.02

УП.04

ПП.04

МДК.05.01

МДК.05.02

УП.05

ПП.05

ОК.08

ОП.01

ОП.02

ОП.03

ОП.04

ОП.05

ОП.06

ОП.07

ОП.08

ОП.09

МДК.01.01

МДК.01.02

УП.01.

ПП.01.

МДК.02.01

МДК.02.02

УП.02.

ПП.02.

МДК.03.01

МДК.03.02

УП.03

ПП.03

МДК.04.01

МДК.04.02

УП.04

ПП.04

МДК.05.01

МДК.05.02

УП.05

ПП.05

ОК.09

ОП.01
ОП.02
ОП.03
ОП.04
ОП.05
ОП.06
ОП.07
ОП.08
ОП.09
ОП.12
МДК.01.01
МДК.01.02
УП.01.
ПП.01.
МДК.02.01
МДК.02.02
УП.02.
ПП.02.
МДК.03.01
МДК.03.02
УП.03
ПП.03
МДК.04.01
МДК.04.02
УП.04
ПП.04
МДК.05.01
МДК.05.02
УП.05
ПП.05

ОК.10

ОП.01
ОП.02
ОП.03
ОП.04
ОП.05
ОП.06
ОП.07
ОП.08
ОП.09
МДК.01.01

МДК.01.02
УП.01.
ПП.01.
МДК.02.01
МДК.02.02
УП.02.
ПП.02.
МДК.03.01
МДК.03.02
УП.03
ПП.03
МДК.04.01
МДК.04.02
УП.04
ПП.04
МДК.05.01
МДК.05.02
УП.05
ПП.05

ОК.11

ДУП.12
ОП.01
ОП.04
ОП.05
ОП.10
ОП.11

ПК.1.1.

ОП.01
ОП.02
ОП.03
ОП.04
ОП.05
ОП.06
ОП.07
ОП.08
ОП.09
МДК.01.01
МДК.01.02
УП.01.
ПП.01.

ПК.1.2.

ОП.01

ОП.02

ОП.03

ОП.04

ОП.05

ОП.06

ОП.07

ОП.08

ОП.09

МДК.01.01

МДК.01.02

УП.01.

ПП.01.

ПК.1.3.

ОП.01

ОП.02

ОП.03

ОП.04

ОП.05

ОП.06

ОП.07

ОП.08

ОП.09

МДК.01.01

МДК.01.02

УП.01.

ПП.01.

ПК.1.4.

ОП.01

ОП.02

ОП.03

ОП.04

ОП.05

ОП.06

ОП.07

ОП.08

ОП.09

МДК.01.01

МДК.01.02

УП.01.

ПП.01.

ПК.2.1.

ОП.01

ОП.02

ОП.03

ОП.04

ОП.05

ОП.06

ОП.07

ОП.08

ОП.09

МДК.02.01

МДК.02.02

УП.02.

ПП.02.

ПК.2.2.

ОП.01

ОП.02

ОП.03

ОП.04

ОП.05

ОП.06

ОП.07

ОП.08

ОП.09

МДК.02.01

МДК.02.02

УП.02.

ПП.02.

ПК.2.3.

ОП.01

ОП.02

ОП.03

ОП.04

ОП.05

ОП.06

ОП.07

ОП.08
ОП.09
МДК.02.01
МДК.02.02
УП.02.
ПП.02.

ПК.2.4.

ОП.01
ОП.02
ОП.03
ОП.04
ОП.05
ОП.06
ОП.07
ОП.08
ОП.09
МДК.02.01
МДК.02.02
УП.02.
ПП.02.

ПК.2.5.

ОП.01
ОП.02
ОП.03
ОП.04
ОП.05
ОП.06
ОП.07
ОП.08
ОП.09
МДК.02.01
МДК.02.02
УП.02.
ПП.02.

ПК.2.6.

ОП.01
ОП.02
ОП.03
ОП.04

ОП.05
ОП.06
ОП.07
ОП.08
ОП.09
МДК.02.01
МДК.02.02
УП.02.
ПП.02.

ПК.2.7.

ОП.01
ОП.02
ОП.03
ОП.04
ОП.05
ОП.06
ОП.07
ОП.08
ОП.09
МДК.02.01
МДК.02.02
УП.02.
ПП.02.

ПК.2.8.

ОП.01
ОП.02
ОП.03
ОП.04
ОП.05
ОП.06
ОП.07
ОП.08
ОП.09
МДК.02.01
МДК.02.02
УП.02.
ПП.02.

ПК.3.1.

ОП.01
-------

ОП.02
ОП.03
ОП.04
ОП.05
ОП.06
ОП.07
ОП.08
ОП.09
МДК.03.01
МДК.03.02
УП.03
ПП.03

ПК.3.2.

ОП.01
ОП.02
ОП.03
ОП.04
ОП.05
ОП.06
ОП.07
ОП.08
ОП.09
МДК.03.01
МДК.03.02
УП.03
ПП.03

ПК.3.3.

ОП.01
ОП.02
ОП.03
ОП.04
ОП.05
ОП.06
ОП.07
ОП.08
ОП.09
МДК.03.01
МДК.03.02
УП.03
ПП.03

ПК.3.4.

ОП.01  
ОП.02  
ОП.03  
ОП.04  
ОП.05  
ОП.06  
ОП.07  
ОП.08  
ОП.09  
МДК.03.01  
МДК.03.02  
УП.03  
ПП.03

ПК.3.5.

ОП.01  
ОП.02  
ОП.03  
ОП.04  
ОП.05  
ОП.06  
ОП.07  
ОП.08  
ОП.09  
МДК.03.01  
МДК.03.02  
УП.03  
ПП.03

ПК.3.6.

ОП.01  
ОП.02  
ОП.03  
ОП.04  
ОП.05  
ОП.06  
ОП.07  
ОП.08  
ОП.09  
МДК.03.01  
МДК.03.02

УП.03

ПП.03

ПК.4.1.

ОП.01

ОП.02

ОП.03

ОП.04

ОП.05

ОП.06

ОП.07

ОП.08

ОП.09

МДК.04.01

МДК.04.02

УП.04

ПП.04

ПК.4.2.

ОП.01

ОП.02

ОП.03

ОП.04

ОП.05

ОП.06

ОП.07

ОП.08

ОП.09

МДК.04.01

МДК.04.02

УП.04

ПП.04

ПК.4.3.

ОП.01

ОП.02

ОП.03

ОП.04

ОП.05

ОП.06

ОП.07

ОП.08

ОП.09
МДК.04.01
МДК.04.02
УП.04
ПП.04

ПК.4.4.

ОП.01
ОП.02
ОП.03
ОП.04
ОП.05
ОП.06
ОП.07
ОП.08
ОП.09
МДК.04.01
МДК.04.02
УП.04
ПП.04

ПК.4.5.

ОП.01
ОП.02
ОП.03
ОП.04
ОП.05
ОП.06
ОП.07
ОП.08
ОП.09
МДК.04.01
МДК.04.02
УП.04
ПП.04

ПК.5.1.

ОП.01
ОП.02
ОП.03
ОП.04
ОП.05
ОП.06

ОП.07
ОП.08
ОП.09
МДК.05.01
МДК.05.02
УП.05
ПП.05

ПК.5.2.

ОП.01
ОП.02
ОП.03
ОП.04
ОП.05
ОП.06
ОП.07
ОП.08
ОП.09
МДК.05.01
МДК.05.02
УП.05
ПП.05

ПК.5.3.

ОП.01
ОП.02
ОП.03
ОП.04
ОП.05
ОП.06
ОП.07
ОП.08
ОП.09
МДК.05.01
МДК.05.02
УП.05
ПП.05

ПК.5.4.

ОП.01

ОП.02

ОП.03

ОП.04

ОП.05

ОП.06

ОП.07

ОП.08

ОП.09

МДК.05.01

МДК.05.02

УП.05

ПП.05

ПК.5.5.

ОП.01

ОП.02

ОП.03

ОП.04

ОП.05

ОП.06

ОП.07

ОП.08

ОП.09

МДК.05.01

МДК.05.02

УП.05

ПП.05

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

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

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

Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
Основы калькуляции и учета
Охрана труда
Иностранный язык в профессиональной деятельности
Безопасность жизнедеятельности
Физическая культура
Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
Учебная практика
Производственная практика
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Учебная практика
Производственная практика
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Учебная практика
Производственная практика
Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
Учебная практика
Производственная практика
Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
Учебная практика
Производственная практика
Защита выпускной квалификационной работы
Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
Основы калькуляции и учета
Охрана труда
Иностранный язык в профессиональной деятельности
Безопасность жизнедеятельности
Физическая культура
Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов

Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
Учебная практика
Производственная практика
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Учебная практика
Производственная практика
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Учебная практика
Производственная практика
Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
Учебная практика
Производственная практика
Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
Учебная практика
Производственная практика
Защита выпускной квалификационной работы
Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
Основы калькуляции и учета
Охрана труда
Иностранный язык в профессиональной деятельности
Безопасность жизнедеятельности
Физическая культура
Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
Учебная практика
Производственная практика
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Учебная практика
Производственная практика
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Учебная практика
Производственная практика
Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков

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

Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
Основы калькуляции и учета
Охрана труда
Иностранный язык в профессиональной деятельности
Безопасность жизнедеятельности
Физическая культура
Информационные технологии в профессиональной деятельности /Адаптивные информационные и коммуникационные технологии
Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
Учебная практика
Производственная практика
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Учебная практика
Производственная практика
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Учебная практика
Производственная практика
Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
Учебная практика
Производственная практика
Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
Учебная практика
Производственная практика
Защита выпускной квалификационной работы
Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
Основы калькуляции и учета
Охрана труда
Иностранный язык в профессиональной деятельности
Безопасность жизнедеятельности
Физическая культура
Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов

Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
Учебная практика
Производственная практика
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Учебная практика
Производственная практика
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Учебная практика
Производственная практика
Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
Учебная практика
Производственная практика
Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
Учебная практика
Производственная практика
Защита выпускной квалификационной работы
Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
Научная картина мира
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
Основы калькуляции и учета
Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности
Основы бережливого производства/Основы интеллектуального труда
Защита выпускной квалификационной работы
Подготавливать рабочее место, оборудование, сырья, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
Основы калькуляции и учета
Охрана труда
Иностранный язык в профессиональной деятельности
Безопасность жизнедеятельности
Физическая культура
Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
Учебная практика
Производственная практика

Защита выпускной квалификационной работы
Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
Основы калькуляции и учета
Охрана труда
Иностранный язык в профессиональной деятельности
Безопасность жизнедеятельности
Физическая культура
Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
Учебная практика
Производственная практика
Защита выпускной квалификационной работы
Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
Основы калькуляции и учета
Охрана труда
Иностранный язык в профессиональной деятельности
Безопасность жизнедеятельности
Физическая культура
Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
Учебная практика
Производственная практика
Защита выпускной квалификационной работы
Подготовить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
Основы калькуляции и учета
Охрана труда
Иностранный язык в профессиональной деятельности
Безопасность жизнедеятельности
Физическая культура
Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов

Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
Учебная практика
Производственная практика
Защита выпускной квалификационной работы
Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
Основы калькуляции и учета
Охрана труда
Иностранный язык в профессиональной деятельности
Безопасность жизнедеятельности
Физическая культура
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Учебная практика
Производственная практика
Защита выпускной квалификационной работы
Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
Основы калькуляции и учета
Охрана труда
Иностранный язык в профессиональной деятельности
Безопасность жизнедеятельности
Физическая культура
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Учебная практика
Производственная практика
Защита выпускной квалификационной работы
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
Основы калькуляции и учета
Охрана труда
Иностранный язык в профессиональной деятельности

Безопасность жизнедеятельности
Физическая культура
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Учебная практика
Производственная практика
Защита выпускной квалификационной работы
Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
Основы калькуляции и учета
Охрана труда
Иностранный язык в профессиональной деятельности
Безопасность жизнедеятельности
Физическая культура
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Учебная практика
Производственная практика
Защита выпускной квалификационной работы
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
Основы калькуляции и учета
Охрана труда
Иностранный язык в профессиональной деятельности
Безопасность жизнедеятельности
Физическая культура
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Учебная практика
Производственная практика
Защита выпускной квалификационной работы
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Экономические и правовые основы профессиональной деятельности

Основы калькуляции и учета
Охрана труда
Иностранный язык в профессиональной деятельности
Безопасность жизнедеятельности
Физическая культура
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Учебная практика
Производственная практика
Защита выпускной квалификационной работы
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
Основы калькуляции и учета
Охрана труда
Иностранный язык в профессиональной деятельности
Безопасность жизнедеятельности
Физическая культура
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Учебная практика
Производственная практика
Защита выпускной квалификационной работы
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
Основы калькуляции и учета
Охрана труда
Иностранный язык в профессиональной деятельности
Безопасность жизнедеятельности
Физическая культура
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Учебная практика
Производственная практика
Защита выпускной квалификационной работы
Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
Основы калькуляции и учета
Охрана труда
Иностранный язык в профессиональной деятельности
Безопасность жизнедеятельности
Физическая культура
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Учебная практика
Производственная практика
Защита выпускной квалификационной работы
Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
Основы калькуляции и учета
Охрана труда
Иностранный язык в профессиональной деятельности
Безопасность жизнедеятельности
Физическая культура
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Учебная практика
Производственная практика
Защита выпускной квалификационной работы
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
Основы калькуляции и учета
Охрана труда
Иностранный язык в профессиональной деятельности
Безопасность жизнедеятельности
Физическая культура
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Учебная практика
Производственная практика
Защита выпускной квалификационной работы

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
Основы калькуляции и учета
Охрана труда
Иностранный язык в профессиональной деятельности
Безопасность жизнедеятельности
Физическая культура
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Учебная практика
Производственная практика
Защита выпускной квалификационной работы
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
Основы калькуляции и учета
Охрана труда
Иностранный язык в профессиональной деятельности
Безопасность жизнедеятельности
Физическая культура
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Учебная практика
Производственная практика
Защита выпускной квалификационной работы
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
Основы калькуляции и учета
Охрана труда
Иностранный язык в профессиональной деятельности
Безопасность жизнедеятельности
Физическая культура
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

Учебная практика
Производственная практика
Защита выпускной квалификационной работы
Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
Основы калькуляции и учета
Охрана труда
Иностранный язык в профессиональной деятельности
Безопасность жизнедеятельности
Физическая культура
Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
Учебная практика
Производственная практика
Защита выпускной квалификационной работы
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
Основы калькуляции и учета
Охрана труда
Иностранный язык в профессиональной деятельности
Безопасность жизнедеятельности
Физическая культура
Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
Учебная практика
Производственная практика
Защита выпускной квалификационной работы
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
Основы калькуляции и учета
Охрана труда
Иностранный язык в профессиональной деятельности
Безопасность жизнедеятельности

Физическая культура
Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
Учебная практика
Производственная практика
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
Основы калькуляции и учета
Охрана труда
Иностранный язык в профессиональной деятельности
Безопасность жизнедеятельности
Физическая культура
Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
Учебная практика
Производственная практика
Защита выпускной квалификационной работы
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
Основы калькуляции и учета
Охрана труда
Иностранный язык в профессиональной деятельности
Безопасность жизнедеятельности
Физическая культура
Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
Учебная практика
Производственная практика
Защита выпускной квалификационной работы
Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
Основы калькуляции и учета
Охрана труда

Иностранный язык в профессиональной деятельности
Безопасность жизнедеятельности
Физическая культура
Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
Учебная практика
Производственная практика
Защита выпускной квалификационной работы
Осуществлять изготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
Основы калькуляции и учета
Охрана труда
Иностранный язык в профессиональной деятельности
Безопасность жизнедеятельности
Физическая культура
Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
Учебная практика
Производственная практика
Защита выпускной квалификационной работы
Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
Основы калькуляции и учета
Охрана труда
Иностранный язык в профессиональной деятельности
Безопасность жизнедеятельности
Физическая культура
Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
Учебная практика
Производственная практика
Защита выпускной квалификационной работы

Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
Основы калькуляции и учета
Охрана труда
Иностранный язык в профессиональной деятельности
Безопасность жизнедеятельности
Физическая культура
Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
Учебная практика
Производственная практика
Защита выпускной квалификационной работы
Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
Основы калькуляции и учета
Охрана труда
Иностранный язык в профессиональной деятельности
Безопасность жизнедеятельности
Физическая культура
Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
Учебная практика
Производственная практика

<b>ОУП</b>	<b>Базовые учебные предметы</b>				
ОУП.01	Русский язык				
ОУП.02	Литература				
ОУП.03	Родная литература				
ОУП.04	Иностранный язык				
ОУП.05	История				
ОУП.06	Физическая культура				
ОУП.07	Основы безопасности жизнедеятельности				
ОУП.08	Астрономия				
<b>ОУП</b>	<b>Профильные учебные предметы</b>				
ОУП.09	Математика				
ОУП.10	Химия				
ОУП.11	Биология				
<b>ДУП</b>	<b>Дополнительные учебные предметы</b>	<b>ОК.11</b>			
ДУП.12	Научная картина мира	ОК.11			
<b>ОП</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>ОК.01</b>	<b>ОК.02</b>	<b>ОК.03</b>	<b>ОК.04</b>
		<b>ПК.1.2.</b>	<b>ПК.1.3.</b>	<b>ПК.1.4.</b>	<b>ПК.2.1.</b>
		<b>ПК.3.2.</b>	<b>ПК.3.3.</b>	<b>ПК.3.4.</b>	<b>ПК.3.5.</b>
		<b>ПК.5.3.</b>	<b>ПК.5.4.</b>	<b>ПК.5.5.</b>	
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04
		ПК.1.4.	ПК.2.1.	ПК.2.2.	ПК.2.3.
		ПК.3.4.	ПК.3.5.	ПК.3.6.	ПК.4.1.
		ПК.5.5.	ПК.1.1.	ПК.1.2.	
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04
		ПК.1.3.	ПК.1.4.	ПК.2.1.	ПК.2.2.
		ПК.3.3.	ПК.3.4.	ПК.3.5.	ПК.3.6.
		ПК.5.4.	ПК.5.5.		
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04
		ПК.1.3.	ПК.1.4.	ПК.2.1.	ПК.2.2.
		ПК.3.3.	ПК.3.4.	ПК.3.5.	ПК.3.6.
		ПК.5.4.	ПК.5.5.		
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04
		ПК.1.2.	ПК.1.3.	ПК.1.4.	ПК.2.1.
		ПК.3.2.	ПК.3.3.	ПК.3.4.	ПК.3.5.
		ПК.5.3.	ПК.5.4.	ПК.5.5.	
ОП.05	Основы калькуляции и учета	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04
		ПК.1.2.	ПК.1.3.	ПК.1.4.	ПК.2.1.
		ПК.3.2.	ПК.3.3.	ПК.3.4.	ПК.3.5.
		ПК.5.3.	ПК.5.4.	ПК.5.5.	
ОП.06	Охрана труда	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04
		ПК.1.3.	ПК.1.4.	ПК.2.1.	ПК.2.2.
		ПК.3.3.	ПК.3.4.	ПК.3.5.	ПК.3.6.
		ПК.5.4.	ПК.5.5.		
		ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04

ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ПК.1.3.	ПК.1.4.	ПК.2.1.	ПК.2.2.
		ПК.3.3.	ПК.3.4.	ПК.3.5.	ПК.3.6.
		ПК.5.4.	ПК.5.5.		
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04
		ПК.1.3.	ПК.1.4.	ПК.2.1.	ПК.2.2.
		ПК.3.3.	ПК.3.4.	ПК.3.5.	ПК.3.6.
		ПК.5.4.	ПК.5.5.		
ОП.09	Физическая культура	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04
		ПК.1.3.	ПК.1.4.	ПК.2.1.	ПК.2.2.
		ПК.3.3.	ПК.3.4.	ПК.3.5.	ПК.3.6.
		ПК.5.4.	ПК.5.5.		
ОП.10	Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности	ОК.11			
ОП.11	Основы бережливого производства/Основы интеллектуального труда	ОК.11			
ОП.12	Информационные технологии в профессиональной деятельности /Адаптивные информационные и коммуникационные технологии	ОК.09			
<b>ПЦ</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>ОК.01</b>	<b>ОК.02</b>	<b>ОК.03</b>	<b>ОК.04</b>
		<b>ПК.1.3.</b>	<b>ПК.1.4.</b>	<b>ПК.2.1.</b>	<b>ПК.2.2.</b>
		<b>ПК.3.3.</b>	<b>ПК.3.4.</b>	<b>ПК.3.5.</b>	<b>ПК.3.6.</b>
		<b>ПК.5.4.</b>	<b>ПК.5.5.</b>		
<b>ПМ.01</b>	<b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного</b>	<b>ОК.01</b>	<b>ОК.02</b>	<b>ОК.03</b>	<b>ОК.04</b>
		<b>ПК.1.3.</b>	<b>ПК.1.4.</b>		
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04
		ПК.1.3.	ПК.1.4.		
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04
		ПК.1.3.	ПК.1.4.		
УП.01.	Учебная практика	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04
		ПК.1.3.	ПК.1.4.		
ПП.01.	Производственная практика	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04
		ПК.1.3.	ПК.1.4.		
<b>ПМ.02</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	<b>ОК.01</b>	<b>ОК.02</b>	<b>ОК.03</b>	<b>ОК.04</b>
		<b>ПК.2.3.</b>	<b>ПК.2.4.</b>	<b>ПК.2.5.</b>	<b>ПК.2.6.</b>
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04
		ПК.2.6.	ПК.2.5.	ПК.2.4.	ПК.2.3.
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04
		ПК.2.6.	ПК.2.5.	ПК.2.4.	ПК.2.3.
УП.02.	Учебная практика	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04
		ПК.2.6.	ПК.2.5.	ПК.2.4.	ПК.2.3.
ПП.02.	Производственная практика	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04
		ПК.2.6.	ПК.2.5.	ПК.2.4.	ПК.2.3.

<b>ПМ.03</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	<b>ОК.01</b>	<b>ОК.02</b>	<b>ОК.03</b>	<b>ОК.04</b>
		<b>ПК.3.3.</b>	<b>ПК.3.4.</b>	<b>ПК.3.5.</b>	<b>ПК.3.6.</b>
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04
		ПК.3.3.	ПК.3.4.	ПК.3.5.	ПК.3.6.
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04
		ПК.3.3.	ПК.3.4.	ПК.3.5.	ПК.3.6.
УП.03	Учебная практика	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04
		ПК.3.3.	ПК.3.4.	ПК.3.5.	ПК.3.6.
ПП.03	Производственная практика	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04
		ПК.3.3.	ПК.3.4.	ПК.3.5.	ПК.3.6.
<b>ПМ.04</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>	<b>ОК.01</b>	<b>ОК.02</b>	<b>ОК.03</b>	<b>ОК.04</b>
		<b>ПК.4.3.</b>	<b>ПК.4.4.</b>	<b>ПК.4.5.</b>	
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04
		ПК.4.3.	ПК.4.4.	ПК.4.5.	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04
		ПК.4.3.	ПК.4.4.	ПК.4.5.	
УП.04	Учебная практика	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04
		ПК.4.3.	ПК.4.4.	ПК.4.5.	
ПП.04	Производственная практика	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04
		ПК.4.3.	ПК.4.4.	ПК.4.5.	
<b>ПМ.05</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>	<b>ОК.01</b>	<b>ОК.02</b>	<b>ОК.03</b>	<b>ОК.04</b>
		<b>ПК.5.3.</b>	<b>ПК.5.4.</b>	<b>ПК.5.5.</b>	
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04
		ПК.5.3.	ПК.5.4.	ПК.5.5.	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04
		ПК.5.3.	ПК.5.4.	ПК.5.5.	
УП.05	Учебная практика	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04
		ПК.5.3.	ПК.5.4.	ПК.5.5.	
ПП.05	Производственная практика	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04
		ПК.5.3.	ПК.5.4.	ПК.5.5.	
	<b>Государственная итоговая аттестация</b>	<b>ОК.01</b>	<b>ОК.02</b>	<b>ОК.03</b>	<b>ОК.04</b>
		<b>ПК.1.2.</b>	<b>ПК.1.3.</b>	<b>ПК.1.4.</b>	<b>ПК.2.1.</b>
		<b>ПК.3.2.</b>	<b>ПК.3.3.</b>	<b>ПК.3.4.</b>	<b>ПК.3.5.</b>
		<b>ПК.5.4.</b>			
	<i>Защита выпускной квалификационной работы</i>	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04
		ПК.1.2.	ПК.1.3.	ПК.1.4.	ПК.2.1.
		ПК.3.2.	ПК.3.3.	ПК.3.4.	ПК.3.5.
		ПК.5.4.			
	<i>Демонстрационный экзамен</i>				







	№
	1
	2
	3
	4
	5
	6
	7
	8
	9
	10
	11
	12
	13
	14
	15
	1
	2
	1
	2
	3
	1
	2

Наименование
Кабинеты:
Русского языка и литературы
Иностранного языка
Математики
Истории
Информатики
Физики
Химии
Общественно-научных дисциплин
Биологии
Социально-экономических дисциплин
Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Товароведения продовольственных товаров
Технологии кулинарного и кондитерского производства
Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
Технического оснащения и организации рабочего места
Лаборатории
Учебной кухни ресторана
Учебного кондитерского цеха
Спортивный комплекс:
Спортивный зал;
Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
Стрелковый тир.
Залы:
Библиотека, читальный зал с выходом в Интернет
Актный зал.

<b>Пояснения</b>
1.1. Нормативная база реализации ППКРС ОУ
Настоящий учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего профессионального образования «Алексеевский агротехнический техникум» разработан на основе нормативно-правовых актов:
1. Приказа Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1569 "Об утверждении федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер" (Зарегистрирован в Минюсте России от 14.01.2017 № 44898).
2. Федерального закона № 273-ФЗ от 29 декабря 2012 года «Об образовании в Российской Федерации»;
3. Примерной основной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, Протокол № 3 от 18.10.2018 г.
4. Устав областного государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Техникум».
5. Федеральный закон от 28.03.1998 N 53-ФЗ «О воинской обязанности и военной службе» (ред. от 11.12.2020);
6. Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 N 413 «Об утверждении федерального государственного стандарта среднего общего образования» (ред. от 11.12.2020);
7. Приказ Минобрнауки России от 29.10.2013 N 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования» (ред. от 20.01.2021);
8. Приказ Министра обороны РФ N 96, Минобрнауки РФ N 134 от 24.02.2010 «Об утверждении Итогового государственного экзамена граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основным программам среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального образования и учебных пунктах»;
9. Приказ Минобрнауки России N 885, Минпросвещения России N 390 от 05.08.2020 «О практическом обучении обучающихся» (ред. от 18.11.2020);
10. Приказ Минобрнауки России от 14.06.2013 N 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (ред. от 10.11.2020);
11. Приказ Минобрнауки России от 16.08.2013 N 968 «Об утверждении Порядка проведения государственного экзамена по образовательным программам среднего профессионального образования» (ред. от 10.11.2020);
12. Методических рекомендаций по реализации федеральных государственных образовательных программ среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям;
13. Постановление Правительства Белгородской области от 18.03.2013 N 85-пп «О порядке организации обучения обучающихся» (ред. от 21.12.2020);
14. Постановления Правительства Белгородской области от 19.05.2014 N 190-пп и от 21.12.2020 N 190-пп; постановление Правительства Белгородской области от 18 марта 2013 года N 85-пп»;
15. Примерная основная образовательная программа среднего общего образования (одобрена методического объединения по общему образованию, протокол от 28.06.2016 N 2/16-з);
16. Письмо Минобрнауки России от 20.06.2017 г. № ТС-194/08 «Об организации изучения учебного предмета «Методическими рекомендациями по введению учебного предмета «Астрономия» как обязательного учебного предмета среднего общего образования»;
17. Письмо Минпросвещения России от 20.12.2018 г. № 03-510 «О направлении информации» (в части обеспечения возможности получения образования на родных языках в субъектах Российской Федерации, изучения государственных языков республик Российской Федерации, родных языков народов Российской Федерации, в том числе русского как родного»);
18. Приказ Минобрнауки России от 25.10.2013 № 1186 «Об утверждении Порядка заполнения, учета и хранения документов в профессиональном образовании и их дубликатов» (ред. от 07.08.2019);
19. Приказ Минобрнауки России № 882, Минпросвещения России № 391 от 05.08.2020 «Об организации образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ» (вместе с «Порядком организации образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ»);
20. Приказ Минобрнауки России от 23.08.2017 № 816 «Об утверждении Порядка применения организационных форм образовательной деятельности, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий»;
21. Приказ Минобрнауки России № 845, Минпросвещения России № 369 от 30.07.2020 «Об утверждении Порядка осуществления образовательной деятельности, результатов освоения обучающимися учебных программ, дополнительных образовательных программ в других организациях, осуществляющих образовательную деятельность»;
22. Приказ Минпросвещения России от 20.05.2020 № 254 «Об утверждении федерального перечня специальностей, профессий и квалификаций для использования при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ среднего общего образования организациями, осуществляющими образовательную деятельность»;
23. Приказ Минобрнауки России от 09.11.2015 № 1309 «Об утверждении Порядка обеспечения условий доступа к образованию, а также оказания им при этом необходимой помощи»;

24. Приказ Минобрнауки России от 05.06.2014 № 632 «Об установлении соответствия профессий профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2009 г. № 354, и специальностям среднего профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 25.11.2016»);
25. Постановление Правительства РФ от 13.10.2020 № 1681 «О целевом обучении по образовательным программам высшего образования за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета» (вместе с «Положением о целевом обучении по образовательным программам высшего образования», «Правилами установления квоты приема на целевые образовательные программы высшего образования за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета»);
26. Письмо Министерства Просвещения 14.04.2021 г. № 05-401 «О направлении методических рекомендаций по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ профессионального образования на базе основного общего образования»);
27. Письмо Министерства Просвещения 08.04.2021 г. № 05-369 «О направлении рекомендаций» (общие подходы к реализации образовательных программ среднего профессионального образования с практической подготовкой»); Распоряжение Минпросвещения России от 01.04.2019 № Р-42 «Об утверждении порядка проведения аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена» (ред. от 01.04.2021).
<b>1.2. Организация учебного процесса и режим занятий</b>
Начало учебных занятий - 1 сентября и окончание в соответствии с графиком учебного процесса в том числе в зимний период 2 недели. Продолжительность учебной недели - шестидневная. Текущий контроль знаний осуществляется в процессе проведения практических и лабораторных самостоятельной работы обучающихся, контрольной работы, устного опроса и других форм контроля производственной практики. Организация консультаций - групповые, предусмотрены только для производственной практики. Консультации проводятся непосредственно перед экзаменами. Общий объем образовательной программы составляет 362 часа.
Особенности распределения учебной нагрузки в рамках дуального обучения: в целях совершенствования деятельности обучающихся, все лабораторные и практические занятия междисциплинарных курсов производятся на предприятиях якорного работодателя и предприятиях-партнёрах. Часы профессионального цикла распределены следующим образом: 300 часов проводятся в образовательной организации, 610 часов – на предприятии якорного работодателя и предприятиях-партнёрах. 2413 часов профессионального и общепрофессионального циклов распределены следующим образом: 610 часов – лабораторные и практические занятия. 51% часов, отведённых на реализацию профессионального цикла, изучается на предприятиях якорного работодателя и предприятиях-партнёрах.
В соответствии с п.23 приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2014 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования с одновременным получением обучающимися среднего общего образования в пределах соответствия среднего профессионального образования, на 1 курсе обучения рекомендовано ввести управление науки департамента внутренней и кадровой политики области не менее 10% общепрофессиональных дисциплин (модулей) для выполнения постановления Правительства Белгородской области от 14.06.2014 «Об организации дуального обучения учащихся и студентов», (письмо департамента внутренней и кадровой политики области от 28.01.2014г «О реализации общеобразовательных дисциплин»).
Согласно учебного плана предусматриваются следующие виды практик: учебная практика и производственная практика проводится на предприятии.
Учебная и производственная практика проводится на рабочих местах предприятия - всего 1836 часов (ПП (производственная практика)- 1116 часов, что составляет 1836:3259=56,3% - соответствует профессиональному циклу образовательной программы).
Часы практических занятий общепрофессионального и профессионального цикла, учебной и производственной практики проводятся в форме практической подготовки.
На проведение учебных занятий и практик при освоении учебных циклов образовательной программы (1628+1836):362 не менее 80 процентов от объема учебных циклов образовательной программы.
<b>1.3 Общеобразовательный цикл</b>
Общеобразовательный учебный цикл реализуется в соответствии с профилем (естественно-научный) в соответствии с постановлением Министерства Просвещения 14.04.2021 г. № 05-401 «О направлении методических рекомендаций по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ профессионального образования на базе основного общего образования»).

Профильными учебными предметами общеобразовательного учебного цикла технического проф Химия, ОУП.11 Биология.
В соответствии с Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 07.06.2 "Астрономия" в количестве 39 часов. В состав базовых учебных предметов включен учебный пр 39 часов.
Введен дополнительный учебный предмет: ДУП.12 "Научная картина мира" в объеме (общество 39ч., информатика-108 ч., физика - 153 ч.)
Общеобразовательная подготовка осуществляется рассредоточено на 1 - 3 курсах одновременн квалифицированных рабочих, служащих.
Под руководством преподавателя выполняется индивидуальный проект по выбранной теме в ра Экономика. В учебном плане предусмотрен индивидуальный проект в рамках самостоятельной р выполнение и защиту индивидуального проекта является одним из видов оценки достижения ре
Промежуточная аттестация обучающихся при освоении программы среднего общего образовани дифференцированных зачетов. Завершающим этапом промежуточной аттестации являются итог язык ", "Математика" (письменно) являются обязательными, один – "Химия", выбран образовате. получаемого профессионального образования.
Текущий контроль по предметам общеобразовательного цикла проводится в пределах учебного учебный предмет, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерны осуществляется в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирова определяется оценками «5» - отлично, «4» - хорошо, «3» - удовлетворительно, «2» - неудовлет "Информатике" проводятся в подгруппах, если наполняемость каждой составляет не менее 8 чел
Занятия по ОУП.04 Иностранный язык проводятся в подгруппах, если наполняемость каждой сос
1.4. Вариативная часть
По согласованию с работодателем 737 часов (20,07 % от объема образовательной программы) в часов:
ОП.08. Безопасность жизнедеятельности - дополнительно добавлены 17 часов;
ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий часа;
ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий 56 часов;
ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изде - 97 часов;
ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блю ассортимента - 184 часа;
ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитер ассортимента- 209 часов.
Для реализации ОК.11 ФГОС введена дисциплина ОП.10 Основы финансовой грамотности и пред
Введена дисциплина ОП.11 Основы бережливого производства - 36 часов. Для лиц с ОВЗ (при на реализовываться адаптационная дисциплина Основы интеллектуального труда.
Введен дисциплин ОП.12 Информационные технологии в профессиональной деятельности для ф информационные технологии в профессиональной деятельности в объеме 36 часов. Для лиц с О адаптационная дисциплина Адаптивные информационные и коммуникационные технологии в об
Основанием для распределения вариативной части ППКРС являются:
– необходимость расширения базовых знаний обучающихся для освоения профессиональных мо,
– углубление освоения профессиональных модулей и общих компетенций;
– обеспечения конкурентоспособности на рынке труда.
1.5. Порядок аттестации обучающихся
Качество образовательной программы определяется в рамках системы внутренней оценки, а так Виды контроля: текущий, промежуточная и государственная итоговая аттестация.
Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требова контроль успеваемости и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позе практический опыт и освоенные компетенции.
Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарн модулей разрабатываются и утверждаются образовательной организацией самостоятельно, а дл профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации - разрабатываются и ут организацией после предварительного положительного заключения работодателей.
Для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам (междисциплинарным курсам) кр (междисциплинарного курса) в качестве внешних экспертов привлекаться работодатели.

При освоении программ профессиональных модулей в последнем семестре изучения формой итс (промежуточной аттестации по ОПОП) является экзамен (квалификационный), который предста результатов обучения с участием работодателей; по его итогам возможно присвоение выпускни (квалификационный) проверяет готовность обучающегося к выполнению указанного вида профе сформированность у него компетенций, определенных в разделе «Требования к результатам осе СПО. Итогом проверки является оценка : «5» - отлично, «4» - хорошо, «3» - удовлетворительно,	
Условием допуска к экзамену (квалификационному) является успешное освоение обучающимися профессионального модуля: теоретической части модулей (МДК) и практик.	
По дисциплинам, для которых не указана форма промежуточной аттестации итоговая оценка ста книжку студента.	
Формы проведения консультаций: консультации проводятся групповые и входят в общую аудиторс модуля.	
К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план по ППКРС, если иное не установ государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессиональ	
<b>Государственная итоговая аттестация</b>	
Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационн экзамена. На государственную итоговую аттестацию отводится 2 недели: с 15.06. по 28.06. За итоговой аттестации обучающиеся знакомятся с программой итоговой аттестации утвержденной Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представлени обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть представлены отчеты о р дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работ мест прохождения преддипломной практики.	
<b>Согласовано</b>	
ИП Бузюнова	
Зам.директора	
Зам.директора	
Председатель ПЦК специальных, общетехнических дисциплин и производственного обучения	
Председатель ПЦК учетно-экономических дисциплин	
Председатель ПЦК естественнонаучных дисциплин	
Председатель ПЦК социально-гуманитарных дисциплин	

его профессионального образования ой базы:
венного образовательного стандарта ровано в Минюсте России 22.12.2016 №
рации».
лужащих профессии 43.01.09 Повар,
ждения «Алексеевский агротехнический
. от 30.04.2021);
нного образовательного стандарта
ециальностей среднего профессионального
нструкции об организации обучения вам военной службы в образовательных о профессионального и среднего
:ской подготовке обучающихся» (ред. от
существления образовательной . от 28.08.2020);
ударственной итоговой аттестации по
к стандартов среднего профессионального
низации дуального обучения
20 N 539-пп «О внесении изменений в
решением федерального учебно-
ого предмета «Астрономия» (вместе с ного для изучения на уровне среднего
вместе с «Рекомендациями по применению ыках из числа языков народов Российской из числа языков народов Российской
чета и выдачи дипломов о среднем
изации и осуществлении образовательной организации и осуществления
анизациями, осуществляющими логий при реализации образовательных
ждении Порядка зачета организацией, предметов, курсов, дисциплин (модулей), образовательную деятельность»;
ня учебников, допущенных к грамм начального общего, основного тельность» (ред. от 23.12.2020);
словий доступности для инвалидов имой помощи» (ред. от 18.08.2016);



<p>ия являются ОУП.09 Математика, ОУП.10</p>
<p>017 г. № 506 введен учебный предмет предмет "Родная литература" в количестве</p>
<p>знание - 129ч., география - 39ч., экология-</p>
<p>с освоением программы подготовки</p>
<p>мках учебной дисциплины ОУД.11 работы обучающихся. Оценка за результатов освоения ОПОП.</p>
<p>я проводится в форме овые экзамены. Два экзамена – "Русский льным учреждением с учетом профиля</p>
<p>времени, отведенного на соответствующий е технологии. Текущий контроль знаний ния, контрольных работ, устного опроса и ворительно. Практические работы по товек.</p>
<p>ставляет не менее 8 человек.</p>
<p>ариативной части отданы на увеличение</p>
<p>ий разнообразного ассортимента- на 102</p>
<p>ий, закусок разнообразного ассортимента -</p>
<p>елий, закусок разнообразного ассортимента</p>
<p>д, десертов, напитков разнообразного</p>
<p>оских изделий разнообразного</p>
<p>дпринимательской деятельности - 36 часов;</p>
<p>алиции) в рамках этих часов будет</p>
<p>юрирования ОК 09. Использовать ВЗ (при наличии) предусмотрена ъемме - 36 часов.</p>
<p>дулей;</p>
<p>же внешней оценки (добровольно).</p>
<p>ниями соответствующей ППКРС (текущий воляющие оценить умения, знания,</p>
<p>им курсам в составе профессиональных ия промежуточной аттестации по тверждаются образовательной</p>
<p>оме преподавателей дисциплины</p>

<p>оговой аттестации по модулю  зляет собой форму независимой оценки  ку определенной квалификации. Экзамен  эссиональной деятельности и  зоения образовательной программы» ФГОС  , «2» - неудовлетворительно.</p>
<p>всех элементов программы</p>
<p>звиться по текущим и вносится в зачетную</p>
<p>рную нагрузку учебной дисциплины,</p>
<p>задолженности и в полном объеме  лено порядком проведения  ного образования.</p>
<p>й работы в виде демонстрационного  полгода до начала государственной  на заседании педагогического совета.  е документов, подтверждающих освоение  ) каждому из основных видов  анее достигнутых результатах,  ты по специальности, характеристики с</p>
<p>В.А. Бузюнова</p>
<p>А.Е. Новиков</p>
<p>С.В. Козьменко</p>
<p>О.А. Карих</p>
<p>Т.П. Моисеева</p>
<p>В.В. Тарарин</p>
<p>Н.И. Филатова</p>

	Код
--	-----

Наименование ЦК