

Департамент образования Белгородской области

Педагогическим советом  
Протокол № 8 от 30.06.2021



# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение "Алексеевский агротехнический техникум"  
*наименование образовательного учреждения (организации)*

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15

Поварское и кондитерское дело

*код*

*наименование специальности*

основное общее образование

*Уровень образования, необходимый для приема на обучение*

квалификация:

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

форма обучения

Очная

Срок получения образования по ОП

3г 10м

год начала подготовки по УП

2021

профиль получаемого профессионального образования

социально-экономический

*при реализации программы среднего общего образования*

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016

№ 1565

## Виды деятельности

Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;

## 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	
I																																	
II													0	0	8	8	::																
III											0	0	8	8	8	8	::																
IV						0	0	0	0	8	8	8	8	8	8	8	::										0	0	8	8	8	8	8

### Обозначения:

<input type="checkbox"/>	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	<input type="checkbox" value="0"/>	Учебная практика
<input type="checkbox" value="::"/>	Промежуточная аттестация	<input type="checkbox" value="8"/>	Производственная практика (
<input "="" type="checkbox" value="="/>	Каникулы	<input type="checkbox" value="X"/>	Производственная практика (

## 2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам			Промежуточная аттестация			Учебная практика	
	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем
	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.
I	39 1/2	16 1/2	23	1 1/2	1/2	1		
II	30	12	18	2	1	1	5	2
III	26	10	16	2	1	1	4	2
IV	13	6	7	2	1	1	6	4
<b>Всего</b>	<b>108 1/2</b>	<b>44 1/2</b>	<b>64</b>	<b>7 1/2</b>	<b>3 1/2</b>	<b>4</b>	<b>15</b>	<b>8</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		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	
											∴	∴	∴	∴	∴	∴	∴	∴	∴	
					0	0	0	8	8	∴	∴	∴	∴	∴	∴	∴	∴	∴	∴	
			0	0	8	8	8	8	8	8	∴	∴	∴	∴	∴	∴	∴	∴	∴	
∴	X	X	X	X	Δ	Δ	Δ	Δ	III	III	*	*	*	*	*	*	*	*	*	

Δ Подготовка к государственной итоговой аттестации

(по профилю специальности)

III Государственная итоговая аттестация

(преддипломная)

\* Неделя отсутствует

нед.	Практики						ГИА		Каникулы	Всего	Студентов	Групп
	Производственная практика (по профилю специальности)		Производственная практика (преддипломная)				Подготовка	Проведение				
	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем						
2 сем	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.		
									11	52	25	1
3	4	2	2						11	52	25	1
2	10	4	6						10	52	25	1
2	10	6	4	4		4	4	2	2	43	25	1
<b>7</b>	<b>24</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>4</b>		<b>4</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>34</b>	<b>199</b>		



	Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации							Уч		
			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	ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	3	2	8				6	1476	20	34
4												
5	НО	Начальное общее образование										
6	*											
7												
8	ОО	Основное общее образование										
9	*											
10												
11	СО	Среднее общее образование	3	2	8				6	1476	20	34
12												
13		Базовые учебные предметы	1	2	6				2	642		12
14	ОУП.01	Русский язык	1							96		12
15	ОУП.02	Литература			2					117		
16	ОУП.03	Родная литература			1					39		
17	ОУП.04	Иностранный язык			2			1		117		
18	ОУП.05	История			2			1		78		
19	ОУП.06	Физическая культура		1	2					117		
20	ОУП.07	Основы безопасности жизнедеятельности			2					39		
21	ОУП.08	Астрономия		2						39		
22	*											
23												
24		Профильные учебные предметы	2		1				3	522	20	22
25	ОУП.09	Математика	2					1		250		10
26	ОУП.10	География			2			1		119		2
27	ОУП.11	Экономика	2					1		153	20	10
28	*											
29												
30		Дополнительные учебные предметы			1				1	312		
31	ДУП.12	Научная картина мира			2				1	312		
32	*											
33												
34												
35	ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	19	8	29	2			6	4248	2	112
36												
37	ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл		7	4				5	468		
38	ОГСЭ.01	Основы философии			5					36		
39	ОГСЭ.02	История			3					36		
40	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности			8			3-7		164		
41	ОГСЭ.04	Физическая культура		3-7	8					164		
42	ОГСЭ.05	Психология общения		5						32		
43	ОГСЭ.06	Основы православной культуры		5						36		

44	*																		
46	ЕН	Математический и общий естественнонаучный цикл	1		1								194						8
47	ЕН.01	Химия	5										156						6
48	ЕН.02	Экологические основы природопользования			4								38						2
49	*																		
51	ОП	Общепрофессиональный цикл	1	1	9							1	730						8
52	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена			3								64						
53	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	4										110						8
54	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания			3								64						
55	ОП.04	Организация обслуживания			6								64						
56	ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга			6								96						
57	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности			8								32						
58	ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности			5						4		96						
59	ОП.08	Охрана труда		3									32						
60	ОП.09	Безопасность жизнедеятельности			4								68						
61	ОП.10	Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности/Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний			4								68						
62	ОП.11	Основы бережливого производства/Основы интеллектуального труда			4								36						
63	*																		
65	ПЦ	Профессиональный цикл	17		15	2							2856	2					96
67	ПМ.01	Организация и введение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	3		2								288						18
69	МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	3										46						8
70	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	3										92						10
71	МДК*																		
73	УП.01	Учебная практика			3				РП		час		72						
74	УП*																		
76	ПП.01	Производственная практика			3				РП		час		72						
77	ПП*																		
79	ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю	3										6						
80		Всего часов по МДК											138						
82	ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	3		2	1							484						24



#	ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю	6							6		
#		Всего часов по МДК								237		
#	ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	3		2					588	2	16
#	МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	7							80		8
#	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	7							142	2	8
#	МДК*											
#	УП.05	Учебная практика			7		РП		час	144		
#	УП*											
#	ПП.05	Производственная практика			7		РП		час	216		
#	ПП*											
#	ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю	7							6		
#		Всего часов по МДК								222		
#	ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	1		2	1				150		12
#	МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала			8	8				108		12
#	МДК*											
#	УП.06	Учебная практика					РП		час			
#	УП*											
#	ПП.06	Производственная практика			8		РП		час	36		
#	ПП*											
#	ПМ.06.ЭК	Экзамен по модулю	8							6		
#		Всего часов по МДК								108		
#	ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольких профессиям рабочих, должностям служащих (для специальностей СПО)	1		3					294		12
#	МДК.07.01	16675 Повар			8					108		12
#	МДК*											
#	УП.07	Учебная практика			8		РП		час	72		
#	УП*											
#	ПП.07	Производственная практика			8		РП		час	108		
#	ПП*											
#	ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен	8							6		
#		Всего часов по МДК								108		
#	ПМ*											
#		Учебная и производственная (по профилю специальности) практики							час	1404		



#	Учебная практика						час	540			
#	Концентрированная						час	540			
#	Распределенная						час				
#	Производственная (по профилю специальности) практика						час	864			
#	Концентрированная						час	864			
#	Распределенная						час				
#	ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)					РП	час	144		
#	Государственная итоговая аттестация						час	216			
#	Подготовка выпускной квалификационной работы						час	144			
#	Защита выпускной квалификационной работы						час	72			
#	Подготовка к государственным экзаменам						час				
#	Проведение государственных экзаменов						час				
#	КОНСУЛЬТАЦИИ по О										
#	КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП										
#	ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ	22	10	37	2			12	5940	22	146
#	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)										





88	64		24			6														
102	44		42		16	6														

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

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

			6																	
190																				

215	165		50			12														
-----	-----	--	----	--	--	----	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

74	60		14																	
141	105		36			6														

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

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

			6																	
215																				

223	158		65			12														
-----	-----	--	----	--	--	----	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

69	58		11																	
154	100		54			6														

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

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



540	нед	15	час				нед			час											
540	нед	15	час				нед			час											
	нед		час				нед			час											
864	нед	24	час				нед			час											
864	нед	24	час				нед			час											
	нед		час				нед			час											
144	нед	4	час				нед			час											
216	нед	6	час				нед			час											
144	нед	4	час				нед			час											
72	нед	2	час				нед			час											
	нед		час				нед			час											
	нед		час				нед			час											
34			12																		
112																					
3888	2305	1194	357		32	120	20	612		12	588	318	270				6	6	864		22
			1																		
			1																		

								Курс 2														
Семестр 2								Семестр 3														
23 нед								12 (4) нед														
С препод.	в том числе					Про меж ут. атте стац ия	Индивид. проект	Объём ОП	Самост.	Консульт.	С препод.	в том числе					Про меж ут. атте стац ия	Индивид. проект	Объём ОП	Самост.	Консульт.	С препод.
	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.							Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.						
44	45	46	47	48	51	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	65	67	68	69	70	71	72
35.48								36			36								36			36
816	578	238				12	14															

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

816	578	238				12	14															
387	241	146																				
117	117																					
80		80																				
46	46																					
66		66																				
39	39																					
39	39																					

273	181	92				12	14															
139	79	60				6																
61	45	16																				
73	57	16				6	14															

156	156																					
156	156																					

								612		18	432	253	141	38			18		864		24	648
								96			96	36	60						90			90
								36			36	36										
								36			36		36						50			50
								24			24		24						40			40

								32			32	20	12						98		2	96
								32			32	20	12						60			60
																			38		2	36

								196			196	127	69						308		8	294
								64			64	32	32									
																			110		8	96
								64			64	37	27									
																			62			62
								32			32	22	10						68			68
								36			36	36							32			32
																			36			36

								288		18	108	70		38			18		368		14	168
								288		18	108	70		38			18					
								46		8	32	24		8			6					
								92		10	76	46		30			6					

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

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

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

																			368		14	168
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-----	--	----	-----



																					66			66	
																						122		14	102

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

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

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

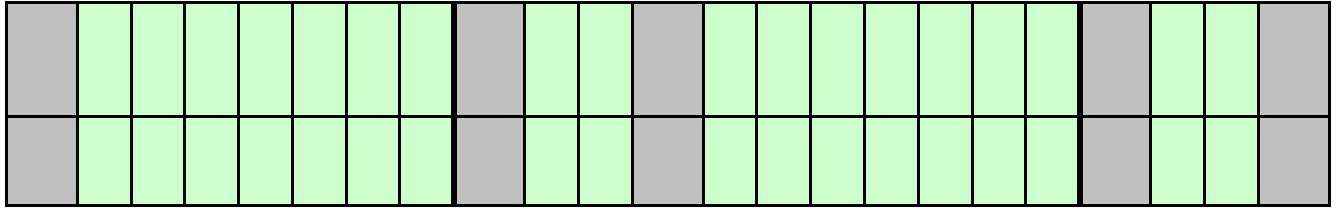
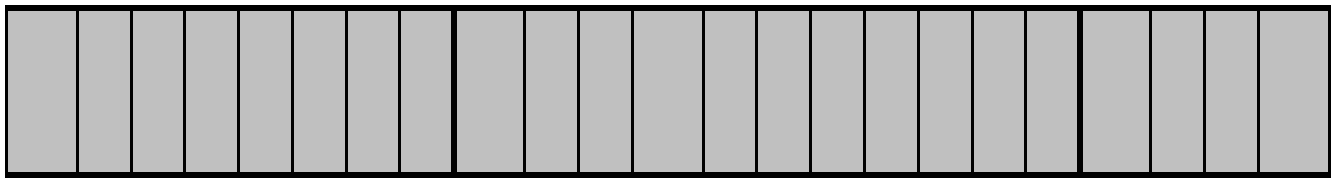

	нед						час				нед										час			
--	-----	--	--	--	--	--	-----	--	--	--	-----	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-----	--	--	--

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

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


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

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



---

---

нед							час			144	нед			4			час			180
-----	--	--	--	--	--	--	-----	--	--	-----	-----	--	--	---	--	--	-----	--	--	-----

	нед		час			72	нед		2	час			108
	нед		час			72	нед		2	час			108
	нед		час				нед			час			

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

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

	нед		час				нед			час			
	нед		час				нед			час			
	нед		час				нед			час			
	нед		час				нед			час			
	нед		час				нед			час			

22															
----	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

				18											
--	--	--	--	----	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

816	578	238				12	14	612		18	432	253	141	38			18		864		24	648
-----	-----	-----	--	--	--	----	----	-----	--	----	-----	-----	-----	----	--	--	----	--	-----	--	----	-----

<b>2</b>				<b>3</b>											
----------	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

<b>1</b>				<b>1</b>											
----------	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

<b>6</b>				<b>4</b>											
----------	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--




84		12					64		6	52	40		12			6				
48		12					64		6	52	40		12			6				
36																				

168	126				6		34			34	6	28					160			160	84
62	34				6																
																	64			64	30
																	96			96	54
18	44						34			34	6	28									
20	48																				
32																					
36																					

92		60		16	6		370		12	130	94		36			12		654		12	330	245

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

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

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

92		60		16	6		116		10	22	16		6			12						
----	--	----	--	----	---	--	-----	--	----	----	----	--	---	--	--	----	--	--	--	--	--	--

48		18				38		10	22	16		6			6				
44		42		16	6														

нед 3 час нед час нед

нед 2 час нед 2 час нед

6 6

								254		2	108	78		30						195		4	107	87
--	--	--	--	--	--	--	--	-----	--	---	-----	----	--	----	--	--	--	--	--	-----	--	---	-----	----

								34			34	26		8						42		2	40	34
--	--	--	--	--	--	--	--	----	--	--	----	----	--	---	--	--	--	--	--	----	--	---	----	----

								76		2	74	52		22						75		2	67	53
--	--	--	--	--	--	--	--	----	--	---	----	----	--	----	--	--	--	--	--	----	--	---	----	----

нед час нед 2 час нед

нед час нед 2 час нед 72 нед

6

																					459		8	223	158
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-----	--	---	-----	-----

																					73		4	69	58
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----	--	---	----	----

																					164		4	154	100
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-----	--	---	-----	-----

нед час нед час нед 72 нед

нед час нед час нед 144 нед



нед	3					час			72	нед	2					час			72	нед		
нед	3					час			72	нед	2					час			72	нед		
нед						час				нед						час				нед		
нед	2					час			144	нед	4					час			216	нед		
нед	2					час			144	нед	4					час			216	нед		
нед						час				нед						час				нед		
нед						час				нед						час				нед		
нед						час				нед						час				нед		
нед						час				нед						час				нед		
нед						час				нед						час				нед		
нед						час				нед						час				нед		
нед						час				нед						час				нед		
24										18												
344	216	72		16	12		612		18	360	244	68	48			18		900		12	576	329
<b>2</b>										<b>3</b>												
										<b>2</b>												
<b>5</b>										<b>4</b>												
<b>1</b>																						








час нед час нед

час нед час нед

час нед час нед

20																						

6																						
14																						

час нед час нед

2 час нед час нед

6 час нед час нед

65																						

11																						
54																						

2 час нед час нед

4 час нед час нед

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

	588	2	16	192	134	58	18				
--	-----	---	----	-----	-----	----	----	--	--	--	--

	80		8	66	54	12		6			
	142	2	8	126	80	46		6			

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

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

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

								150	12	96	38	42
--	--	--	--	--	--	--	--	-----	----	----	----	----

								108	12	96	38	42
--	--	--	--	--	--	--	--	-----	----	----	----	----

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

	час			нед			час		36	нед	1
--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	----	-----	---

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

								294	12	96	40	
--	--	--	--	--	--	--	--	-----	----	----	----	--

								108	12	96	40	
--	--	--	--	--	--	--	--	-----	----	----	----	--

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

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

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

8	час		360	нед	10		час		216	нед	
---	-----	--	-----	-----	----	--	-----	--	-----	-----	--

2		час			144	нед	4				час			72	нед						
2		час			144	нед	4				час			72	нед						
		час				нед					час				нед						
6		час			216	нед	6				час			144	нед						
6		час			216	нед	6				час			144	нед						
		час				нед					час				нед						
		час				нед					час			144	нед	4					
		час				нед					час			216	нед	6					
		час				нед					час			144	нед	4					
		час				нед					час			72	нед	2					
		час				нед					час				нед						
		час				нед					час				нед						
12		16										24									
162	85			24		612	2	16	216	134	24	58		18		864		24	252	105	75
<b>4</b>		<b>3</b>										<b>2</b>									
<b>4</b>		<b>1</b>										<b>6</b>									
												<b>1</b>									

					ЦК	Объём ОП	
						Обяз. часть	Вар. часть
Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Промеж. аттестация	Индивиду. проект			
131	132	135	137	138	335	336	337



					2		
					2		
					2		
					2		
					3		
					3		
					2		

					2		
					3		
					3		

					2		

						69.49%	30.51%
56		16	12			2952	1296
						432	36
					2	36	
					2	36	
					2	164	
					3	164	
					2	32	
					2		36

						180	14
					3	144	12
					2	36	2

						612	118
					4	64	
					4	96	14
					4	64	
					4	64	
					4	96	
					4	32	
					3	96	
					1	32	
					3	68	
					4		68
							36

56		16	12			1728	1128
						212	76
					4	32	14
					4	30	62

					4	72	
--	--	--	--	--	---	----	--

					4	72	
--	--	--	--	--	---	----	--

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

						336	148
--	--	--	--	--	--	-----	-----

					4	34	70
					4	80	42

					4	72	36
--	--	--	--	--	---	----	----

					4	144	
--	--	--	--	--	---	-----	--

					4	6	
--	--	--	--	--	---	---	--

						212	237
--	--	--	--	--	--	-----	-----

					4	32	44
					4	30	121

					4	36	36
--	--	--	--	--	---	----	----

					4	108	36
--	--	--	--	--	---	-----	----

					4	6	
--	--	--	--	--	---	---	--

						176	283
--	--	--	--	--	--	-----	-----

					4	32	41
					4	30	134

					4	36	36
--	--	--	--	--	---	----	----

					4	72	72
--	--	--	--	--	---	----	----



			4	6	
--	--	--	---	---	--

						336	252
--	--	--	--	--	--	-----	-----

					4	32	48
					4	46	96

			4	108	36
--	--	--	---	-----	----

			4	144	72
--	--	--	---	-----	----

			4	6	
--	--	--	---	---	--

		16	6			132	18
--	--	----	---	--	--	-----	----

		16			4	90	18
--	--	----	--	--	---	----	----

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

			4	36	
--	--	--	---	----	--

		6		4	6	
--	--	---	--	---	---	--

56			6			180	114
----	--	--	---	--	--	-----	-----

56					4		108
----	--	--	--	--	---	--	-----

			4	72	
--	--	--	---	----	--

			4	108	
--	--	--	---	-----	--

		6		4		6
--	--	---	--	---	--	---

6
---

2
2

4
4

		144	
--	--	-----	--

--	--	--	--

		144	
--	--	-----	--

		72	
--	--	----	--

--	--	--	--

--	--	--	--

--

--

56		16	12
----	--	----	----

4644	1296
------	------

--

--

--

--

--

--

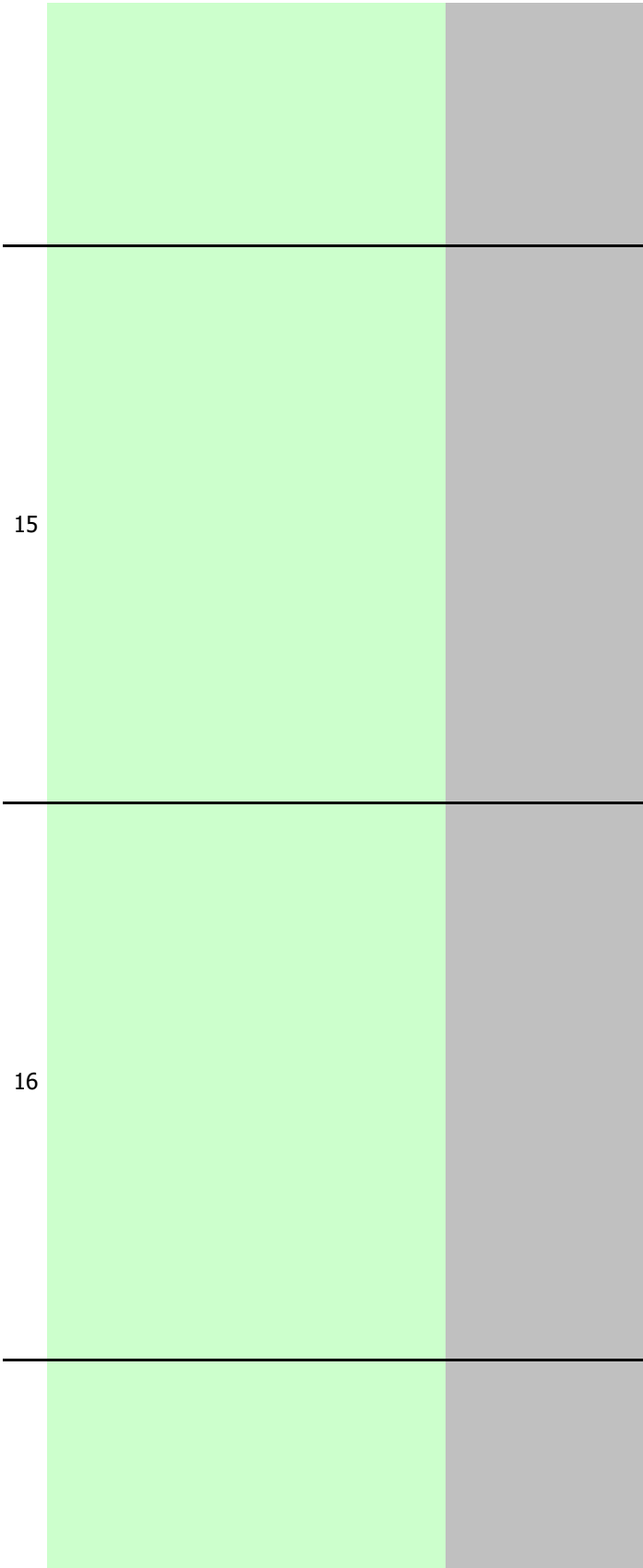
№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	
1	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	3	[3]
				[3]
2	Экз	Комплексный экзамен	6	[6]
				[6]
				[6]
				[6]

3	Экз	Комплексный экзамен	6	
4	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6] [6]
5	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	8	[8] [8]
				[7] [7]

6	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	7	
7				
8				

9				
10				
11				

12				
13				
14				

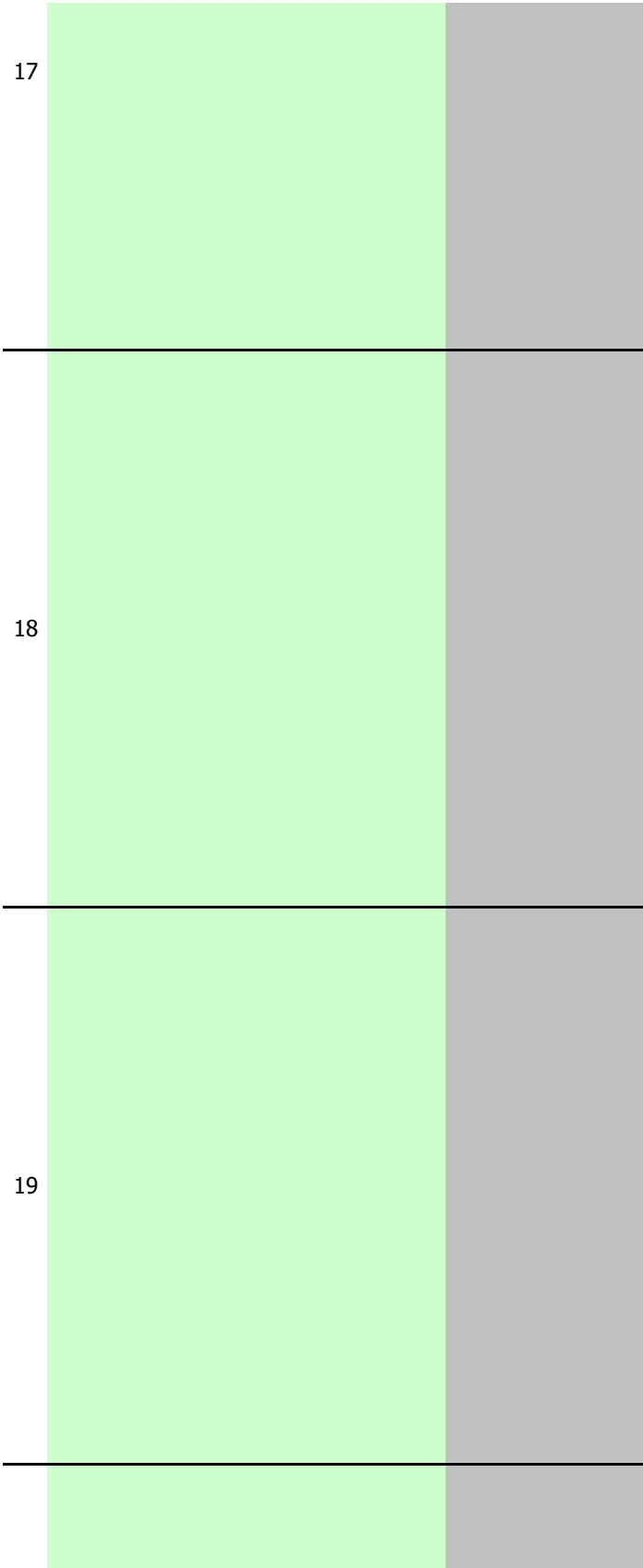




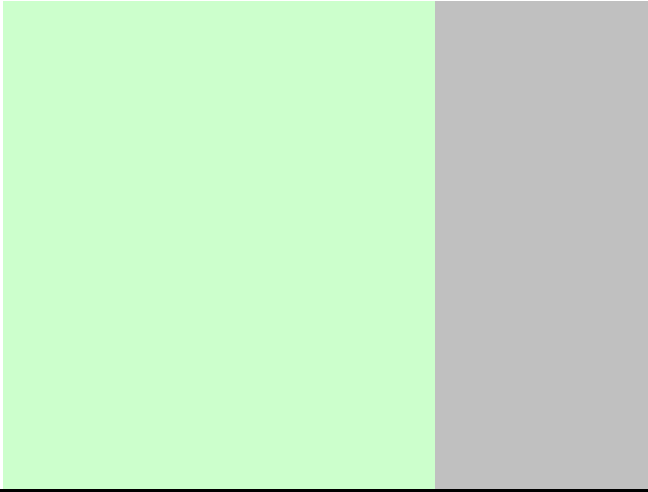
17

18

19



20



[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК

УП.01 Учебная практика

ПП.01 Производственная практика

МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента


УП.04 Учебная практика

ПП.04 Производственная практика


УП.07 Учебная практика

ПП.07 Производственная практика

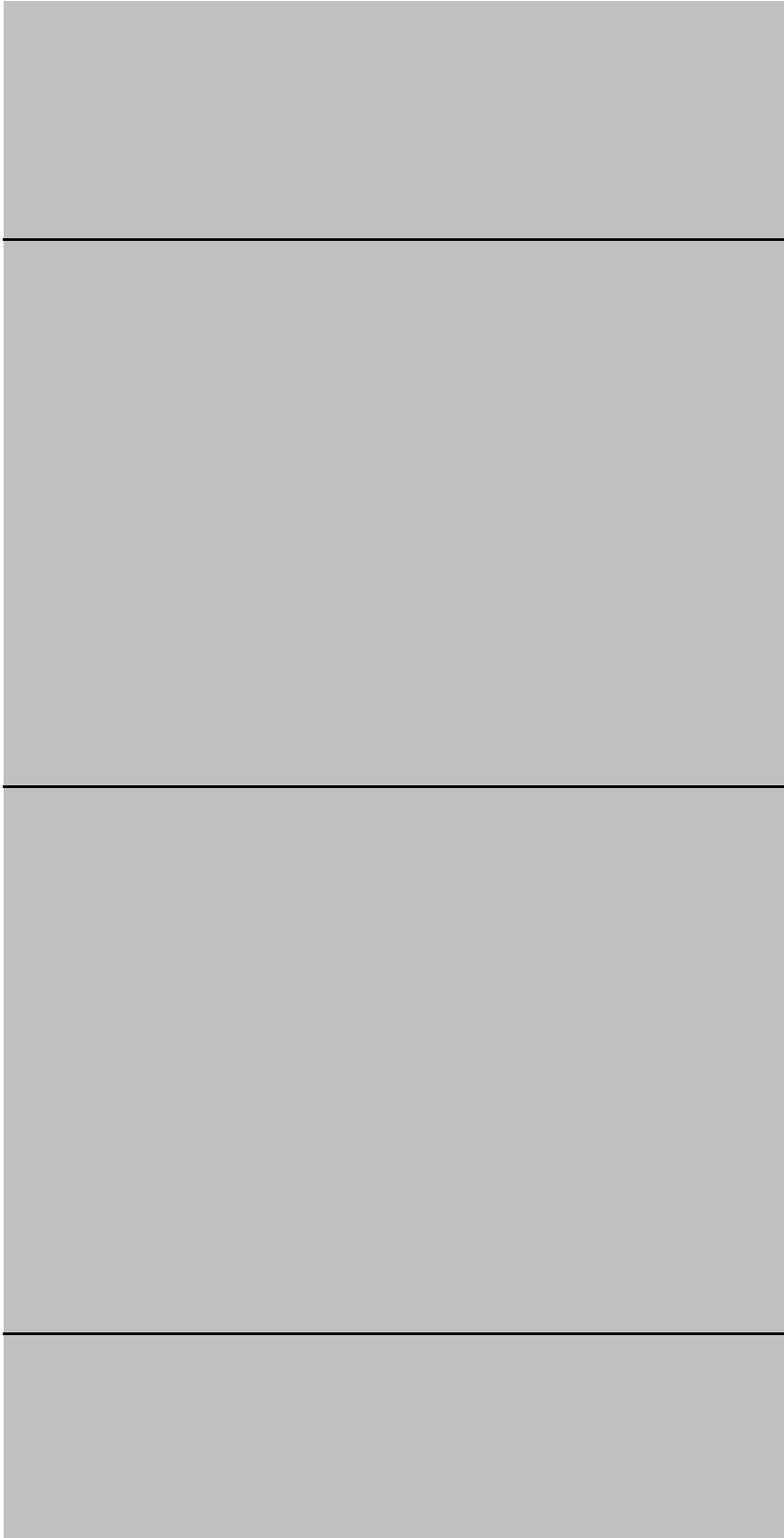

УП.05 Учебная практика

ПП.05 Производственная практика

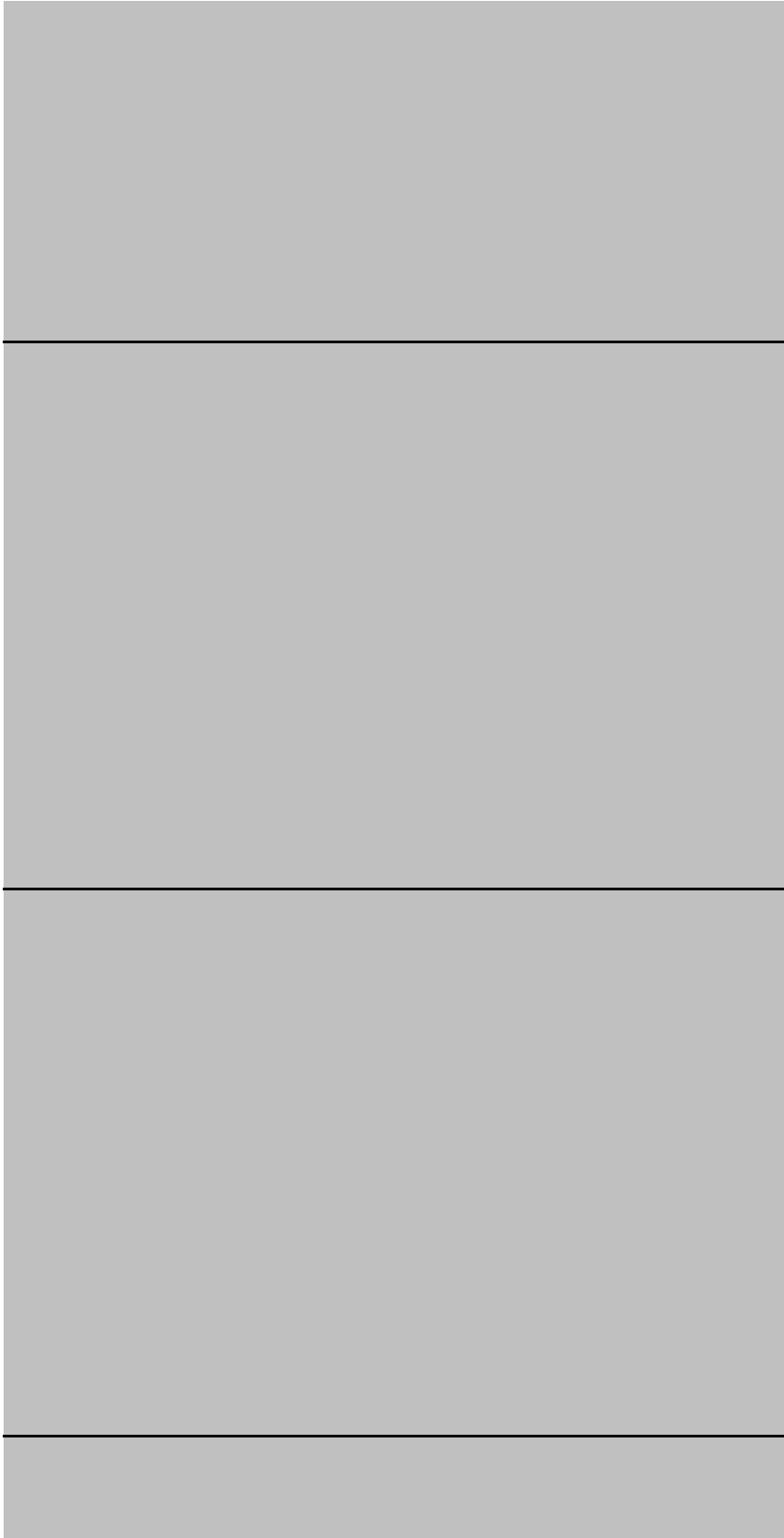














Индекс
ОК 01.
ЕН.01
ОП.01
ОП.02
ОП.03
ОП.04
ОП.05
ОП.06
ОП.07
ОП.08
ОП.09
ОП.10
ОП.11
МДК.01.01
МДК.01.02
УП.01
ПП.01
МДК.02.01
МДК.02.02
УП.02
ПП.02
МДК.03.01
МДК.03.02
УП.03
ПП.03
МДК.04.01
МДК.04.02
УП.04
ПП.04
МДК.05.01
МДК.05.02
УП.05
ПП.05
МДК.06.01
УП.06
ПП.06
МДК.07.01
УП.07
ПП.07

ОК 02.

ОГСЭ.01

ОГСЭ.02

ОГСЭ.03

ЕН.01

ЕН.02

ОП.01

ОП.02

ОП.03

ОП.04

ОП.05

ОП.06

ОП.07

ОП.08

ОП.09

ОП.10

ОП.11

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

МДК.06.01

УП.06

ПП.06

МДК.07.01

УП.07
ПП.07
ОК 03.
ОГСЭ.01
ОГСЭ.02
ОГСЭ.03
ОГСЭ.05
ОГСЭ.06
ЕН.01
ЕН.02
ОП.01
ОП.02
ОП.03
ОП.04
ОП.05
ОП.06
ОП.07
ОП.08
ОП.09
ОП.11
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
МДК.06.01

УП.06

ПП.06

МДК.07.01

УП.07

ПП.07

ОК 04.

ОГСЭ.05

ОГСЭ.06

ЕН.01

ЕН.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

МДК.06.01

УП.06

ПП.06
-------

МДК.07.01
-----------

УП.07
-------

ПП.07
-------

ОК 05.
--------

ОГСЭ.01
---------

ОГСЭ.02
---------

ОГСЭ.03
---------

ОГСЭ.05
---------

ОГСЭ.06
---------

ЕН.01
-------

ЕН.02
-------

ОП.01
-------

ОП.02
-------

ОП.03
-------

ОП.04
-------

ОП.05
-------

ОП.06
-------

ОП.07
-------

ОП.08
-------

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
-------

МДК.06.01
-----------

УП.06
ПП.06
МДК.07.01
УП.07
ПП.07

ОК 06.

ОГСЭ.01
ОГСЭ.02
ЕН.01
ЕН.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
МДК.06.01
УП.06



ПП.06
-------

МДК.07.01
-----------

УП.07
-------

ПП.07
-------

ОК 07.
--------

ЕН.01
-------

ЕН.02
-------

ОП.01
-------

ОП.02
-------

ОП.03
-------

ОП.04
-------

ОП.05
-------

ОП.06
-------

ОП.07
-------

ОП.08
-------

ОП.11
-------

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
-------

МДК.06.01
-----------

УП.06
-------

ПП.06
-------

МДК.07.01
-----------

УП.07
-------

ПП.07

ОК 08.

ОГСЭ.04

ОП.09

ОК 09.

ОГСЭ.01

ОГСЭ.02

ОГСЭ.03

ОГСЭ.05

ОГСЭ.06

ЕН.01

ЕН.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
МДК.06.01
УП.06
ПП.06
МДК.07.01
УП.07
ПП.07

ОК 10.

ЕН.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
МДК.06.01
УП.06
ПП.06

МДК.07.01

УП.07

ПП.07

ОК 11.

ЕН.02

ОП.04

ОП.05

ОП.10

ПК 1.1.

ЕН.01

ОП.01

ОП.02

ОП.03

ОП.04

ОП.05

ОП.08

МДК.01.01

МДК.01.02

УП.01

ПП.01

ПК 1.2.

ЕН.01

ОП.01

ОП.02

ОП.03

ОП.04

ОП.05

ОП.08

МДК.01.01

МДК.01.02

УП.01

ПП.01

ПК 1.3.

ЕН.01

ОП.01

ОП.02

ОП.03

ОП.04

ОП.05

ОП.08

МДК.01.01

МДК.01.02
-----------

УП.01
-------

ПП.01
-------

ПК 1.4.
---------

ЕН.01
-------

ОП.01
-------

ОП.02
-------

ОП.03
-------

ОП.04
-------

ОП.05
-------

ОП.08
-------

МДК.01.01
-----------

МДК.01.02
-----------

УП.01
-------

ПП.01
-------

ПК 2.1.
---------

ЕН.01
-------

ОП.01
-------

ОП.02
-------

ОП.03
-------

ОП.04
-------

ОП.05
-------

ОП.08
-------

МДК.02.01
-----------

МДК.02.02
-----------

УП.02
-------

ПП.02
-------

ПК 2.2.
---------

ЕН.01
-------

ОП.01
-------

ОП.02
-------

ОП.03
-------

ОП.04
-------

ОП.05
-------

ОП.08
-------

МДК.02.01
-----------

МДК.02.02
-----------

УП.02
-------

ПП.02
-------

ПК 2.3.
---------

ЕН.01
ОП.01
ОП.02
ОП.03
ОП.04
ОП.05
ОП.08
МДК.02.01
МДК.02.02
УП.02
ПП.02

ПК 2.4.

ЕН.01
ОП.01
ОП.02
ОП.03
ОП.04
ОП.05
ОП.08
МДК.02.01
МДК.02.02
УП.02
ПП.02

ПК 2.5.

ЕН.01
ОП.01
ОП.02
ОП.03
ОП.04
ОП.05
ОП.08
МДК.02.01
МДК.02.02
УП.02
ПП.02

ПК 2.6.

ЕН.01
ОП.01
ОП.02

ОП.03
ОП.04
ОП.05
ОП.08
МДК.02.01
МДК.02.02
УП.02
ПП.02

ПК 2.7.

ЕН.01
ОП.01
ОП.02
ОП.03
ОП.04
ОП.05
ОП.08
МДК.02.01
МДК.02.02
УП.02
ПП.02

ПК 2.8.

ЕН.01
ОП.01
ОП.02
ОП.03
ОП.04
ОП.05
ОП.08
МДК.02.01
УП.02
ПП.02

ПК 3.1.

ЕН.01
ОП.01
ОП.02
ОП.03
ОП.04
ОП.05
ОП.08

МДК.03.01

МДК.03.02

УП.03

ПП.03

ПК 3.2.

ЕН.01

ОП.01

ОП.02

ОП.03

ОП.04

ОП.05

ОП.08

МДК.03.01

МДК.03.02

УП.03

ПП.03

ПК 3.3.

ЕН.01

ОП.01

ОП.02

ОП.03

ОП.04

ОП.05

ОП.08

МДК.03.01

МДК.03.02

УП.03

ПП.03

ПК 3.4.

ЕН.01

ОП.01

ОП.02

ОП.03

ОП.04

ОП.05

ОП.08

МДК.03.01

МДК.03.02

УП.03



ПП.03

ПК 3.5.

ЕН.01

ОП.01

ОП.02

ОП.03

ОП.04

ОП.05

ОП.08

МДК.03.01

МДК.03.02

УП.03

ПП.03

ПК 3.6.

ЕН.01

ОП.01

ОП.02

ОП.03

ОП.04

ОП.05

ОП.08

МДК.03.01

МДК.03.02

УП.03

ПП.03

ПК 3.7.

ЕН.01

ОП.01

ОП.02

ОП.03

ОП.04

ОП.05

ОП.08

МДК.03.01

МДК.03.02

УП.03

ПП.03

ПК 4.1.

ЕН.01

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

ПК 4.2.

ЕН.01
ОП.01
ОП.02
ОП.03
ОП.04
ОП.05
ОП.08
МДК.04.01
МДК.04.02
УП.04
ПП.04

ПК 4.3.

ЕН.01
ОП.01
ОП.02
ОП.03
ОП.04
ОП.05
ОП.08
МДК.04.01
МДК.04.02
УП.04
ПП.04

ПК 4.4.

ЕН.01
ОП.01
ОП.02
ОП.03
ОП.04

ОП.05
ОП.08
МДК.04.01
МДК.04.02
УП.04
ПП.04

ПК 4.5.

ЕН.01
ОП.01
ОП.02
ОП.03
ОП.04
ОП.05
ОП.08
МДК.04.01
МДК.04.02
УП.04
ПП.04

ПК 4.6.

ЕН.01
ОП.01
ОП.02
ОП.03
ОП.04
ОП.05
ОП.08
МДК.04.01
МДК.04.02
УП.04
ПП.04

ПК 5.1.

ЕН.01
ОП.01
ОП.02
ОП.03
ОП.04
ОП.05
ОП.08
МДК.05.01

МДК.05.02

УП.05

ПП.05

ПК 5.2.

ЕН.01

ОП.01

ОП.02

ОП.03

ОП.04

ОП.05

ОП.08

МДК.05.01

МДК.05.02

УП.05

ПП.05

ПК 5.3.

ЕН.01

ОП.01

ОП.02

ОП.03

ОП.04

ОП.05

ОП.08

МДК.05.01

МДК.05.02

УП.05

ПП.05

ПК 5.4.

ЕН.01

ОП.01

ОП.02

ОП.03

ОП.04

ОП.05

ОП.08

МДК.05.01

МДК.05.02

УП.05

ПП.05

ПК 5.5.

ЕН.01

ОП.01

ОП.02

ОП.03

ОП.04

ОП.05

ОП.08

МДК.05.01

МДК.05.02

УП.05

ПП.05

ПК 5.6.

ЕН.01

ОП.01

ОП.02

ОП.03

ОП.04

ОП.05

ОП.08

МДК.05.01

МДК.05.02

УП.05

ПП.05

ПК 6.1.

ОП.01

ОП.02

ОП.03

ОП.04

ОП.05

ОП.06

ОП.08

МДК.06.01

УП.06

ПП.06

ПК 6.2.

ОП.01

ОП.02

ОП.03

ОП.04

ОП.05
ОП.06
ОП.07
ОП.08
МДК.06.01
УП.06
ПП.06

ПК 6.3.

ЕН.02
ОП.01
ОП.02
ОП.03
ОП.04
ОП.05
ОП.06
ОП.07
ОП.08
МДК.06.01
УП.06
ПП.06

ПК 6.4.

ЕН.02
ОП.01
ОП.02
ОП.03
ОП.04
ОП.05
ОП.06
ОП.07
ОП.08
МДК.06.01
УП.06
ПП.06

ПК 6.5.

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

МДК.06.01
-----------

УП.06
-------

ПП.06
-------

ПК 7.1
--------

ОП.01
-------

ОП.02
-------

ОП.03
-------

ОП.04
-------

ОП.05
-------

ОП.08
-------

МДК.07.01
-----------

УП.07
-------

ПП.07
-------

ПК 7.2
--------

ОП.01
-------

ОП.02
-------

ОП.03
-------

ОП.04
-------

ОП.05
-------

ОП.08
-------

МДК.07.01
-----------

УП.07
-------

ПП.07
-------

ПК 7.3
--------

ОП.01
-------

ОП.02
-------

ОП.03
-------

ОП.04
-------

ОП.05
-------

ОП.08
-------

МДК.07.01
-----------

УП.07
-------

ПП.07
-------

ПК 7.4
--------

ОП.01
-------

ОП.02
-------

ОП.03
-------

ОП.04
-------

ОП.05
-------

ОП.08
-------

МДК.07.01
-----------

УП.07
-------

ПП.07

ПК 7.5

ОП.01

ОП.02

ОП.03

ОП.04

ОП.05

ОП.08

МДК.07.01

УП.07

ПП.07

ПК 7.6

ОП.01

ОП.02

ОП.03

ОП.04

ОП.05

ОП.08

МДК.07.01

УП.07

ПП.07

ПК 7.7

ОП.01

ОП.02

ОП.03

ОП.04

ОП.05

ОП.08

МДК.07.01

УП.07

ПП.07



Содержание
Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
Химия
Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
Организация хранения и контроль запасов и сырья
Техническое оснащение организаций питания
Организация обслуживания
Основы экономики, менеджмента и маркетинга
Правовые основы профессиональной деятельности
Информационные технологии в профессиональной деятельности
Охрана труда
Безопасность жизнедеятельности
Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности/Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
Основы бережливого производства/Основы интеллектуального труда
Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
Учебная практика
Производственная практика
Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
Учебная практика
Производственная практика
Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
Учебная практика
Производственная практика
Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
Учебная практика
Производственная практика
Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
Учебная практика
Производственная практика
Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
Учебная практика
Производственная практика
16675 Повар
Учебная практика
Производственная практика

Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
Основы философии
История
Иностранный язык в профессиональной деятельности
Химия
Экологические основы природопользования
Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
Организация хранения и контроль запасов и сырья
Техническое оснащение организаций питания
Организация обслуживания
Основы экономики, менеджмента и маркетинга
Правовые основы профессиональной деятельности
Информационные технологии в профессиональной деятельности
Охрана труда
Безопасность жизнедеятельности
Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности/Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
Основы бережливого производства/Основы интеллектуального труда
Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
Учебная практика
Производственная практика
Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
Учебная практика
Производственная практика
Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
Учебная практика
Производственная практика
Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
Учебная практика
Производственная практика
Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
Учебная практика
Производственная практика
Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
Учебная практика
Производственная практика
16675 Повар

Учебная практика
Производственная практика
Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
Основы философии
История
Иностранный язык в профессиональной деятельности
Психология общения
Основы православной культуры
Химия
Экологические основы природопользования
Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
Организация хранения и контроль запасов и сырья
Техническое оснащение организаций питания
Организация обслуживания
Основы экономики, менеджмента и маркетинга
Правовые основы профессиональной деятельности
Информационные технологии в профессиональной деятельности
Охрана труда
Безопасность жизнедеятельности
Основы бережливого производства/Основы интеллектуального труда
Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
Учебная практика
Производственная практика
Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
Учебная практика
Производственная практика
Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
Учебная практика
Производственная практика
Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
Учебная практика
Производственная практика
Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
Учебная практика
Производственная практика
Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала

Учебная практика
Производственная практика
16675 Повар
Учебная практика
Производственная практика
Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
Психология общения
Основы православной культуры
Химия
Экологические основы природопользования
Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
Организация хранения и контроль запасов и сырья
Техническое оснащение организаций питания
Организация обслуживания
Основы экономики, менеджмента и маркетинга
Правовые основы профессиональной деятельности
Информационные технологии в профессиональной деятельности
Охрана труда
Безопасность жизнедеятельности
Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
Учебная практика
Производственная практика
Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
Учебная практика
Производственная практика
Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
Учебная практика
Производственная практика
Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
Учебная практика
Производственная практика
Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
Учебная практика
Производственная практика
Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
Учебная практика

Производственная практика
16675 Повар
Учебная практика
Производственная практика
Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
Основы философии
История
Иностранный язык в профессиональной деятельности
Психология общения
Основы православной культуры
Химия
Экологические основы природопользования
Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
Организация хранения и контроль запасов и сырья
Техническое оснащение организаций питания
Организация обслуживания
Основы экономики, менеджмента и маркетинга
Правовые основы профессиональной деятельности
Информационные технологии в профессиональной деятельности
Охрана труда
Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
Учебная практика
Производственная практика
Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
Учебная практика
Производственная практика
Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
Учебная практика
Производственная практика
Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
Учебная практика
Производственная практика
Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
Учебная практика
Производственная практика
Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала

Учебная практика
Производственная практика
16675 Повар
Учебная практика
Производственная практика
Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
Основы философии
История
Химия
Экологические основы природопользования
Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
Организация хранения и контроль запасов и сырья
Техническое оснащение организаций питания
Организация обслуживания
Основы экономики, менеджмента и маркетинга
Правовые основы профессиональной деятельности
Информационные технологии в профессиональной деятельности
Охрана труда
Безопасность жизнедеятельности
Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
Учебная практика
Производственная практика
Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
Учебная практика
Производственная практика
Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
Учебная практика
Производственная практика
Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
Учебная практика
Производственная практика
Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
Учебная практика
Производственная практика
Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
Учебная практика

Производственная практика
16675 Повар
Учебная практика
Производственная практика
Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
Химия
Экологические основы природопользования
Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
Организация хранения и контроль запасов и сырья
Техническое оснащение организаций питания
Организация обслуживания
Основы экономики, менеджмента и маркетинга
Правовые основы профессиональной деятельности
Информационные технологии в профессиональной деятельности
Охрана труда
Основы бережливого производства/Основы интеллектуального труда
Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
Учебная практика
Производственная практика
Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
Учебная практика
Производственная практика
Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
Учебная практика
Производственная практика
Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
Учебная практика
Производственная практика
Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
Учебная практика
Производственная практика
Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
Учебная практика
Производственная практика
16675 Повар
Учебная практика

Производственная практика
Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
Физическая культура
Безопасность жизнедеятельности
Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
Основы философии
История
Иностранный язык в профессиональной деятельности
Психология общения
Основы православной культуры
Химия
Экологические основы природопользования
Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
Организация хранения и контроль запасов и сырья
Техническое оснащение организаций питания
Организация обслуживания
Основы экономики, менеджмента и маркетинга
Правовые основы профессиональной деятельности
Информационные технологии в профессиональной деятельности
Охрана труда
Безопасность жизнедеятельности
Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
Учебная практика
Производственная практика
Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
Учебная практика
Производственная практика
Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
Учебная практика
Производственная практика
Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
Учебная практика
Производственная практика
Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
Учебная практика



Производственная практика
Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
Учебная практика
Производственная практика
16675 Повар
Учебная практика
Производственная практика
Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
Химия
Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
Организация хранения и контроль запасов и сырья
Техническое оснащение организаций питания
Организация обслуживания
Основы экономики, менеджмента и маркетинга
Правовые основы профессиональной деятельности
Информационные технологии в профессиональной деятельности
Охрана труда
Безопасность жизнедеятельности
Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
Учебная практика
Производственная практика
Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
Учебная практика
Производственная практика
Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
Учебная практика
Производственная практика
Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
Учебная практика
Производственная практика
Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
Учебная практика
Производственная практика
Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
Учебная практика
Производственная практика

16675 Повар
Учебная практика
Производственная практика
Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
Экологические основы природопользования
Организация обслуживания
Основы экономики, менеджмента и маркетинга
Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности/Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
Химия
Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
Организация хранения и контроль запасов и сырья
Техническое оснащение организаций питания
Организация обслуживания
Основы экономики, менеджмента и маркетинга
Охрана труда
Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
Учебная практика
Производственная практика
Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
Химия
Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
Организация хранения и контроль запасов и сырья
Техническое оснащение организаций питания
Организация обслуживания
Основы экономики, менеджмента и маркетинга
Охрана труда
Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
Учебная практика
Производственная практика
Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
Химия
Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
Организация хранения и контроль запасов и сырья
Техническое оснащение организаций питания
Организация обслуживания
Основы экономики, менеджмента и маркетинга
Охрана труда
Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
Учебная практика
Производственная практика
Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
Химия
Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
Организация хранения и контроль запасов и сырья
Техническое оснащение организаций питания
Организация обслуживания
Основы экономики, менеджмента и маркетинга
Охрана труда
Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
Учебная практика
Производственная практика
Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
Химия
Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
Организация хранения и контроль запасов и сырья
Техническое оснащение организаций питания
Организация обслуживания
Основы экономики, менеджмента и маркетинга
Охрана труда
Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
Учебная практика
Производственная практика
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
Химия
Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
Организация хранения и контроль запасов и сырья
Техническое оснащение организаций питания
Организация обслуживания
Основы экономики, менеджмента и маркетинга
Охрана труда
Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
Учебная практика
Производственная практика
Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

Химия
Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
Организация хранения и контроль запасов и сырья
Техническое оснащение организаций питания
Организация обслуживания
Основы экономики, менеджмента и маркетинга
Охрана труда
Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
Учебная практика
Производственная практика
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
Химия
Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
Организация хранения и контроль запасов и сырья
Техническое оснащение организаций питания
Организация обслуживания
Основы экономики, менеджмента и маркетинга
Охрана труда
Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
Учебная практика
Производственная практика
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
Химия
Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
Организация хранения и контроль запасов и сырья
Техническое оснащение организаций питания
Организация обслуживания
Основы экономики, менеджмента и маркетинга
Охрана труда
Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
Учебная практика
Производственная практика
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
Химия
Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
Организация хранения и контроль запасов и сырья

Техническое оснащение организаций питания
Организация обслуживания
Основы экономики, менеджмента и маркетинга
Охрана труда
Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
Учебная практика
Производственная практика
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
Химия
Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
Организация хранения и контроль запасов и сырья
Техническое оснащение организаций питания
Организация обслуживания
Основы экономики, менеджмента и маркетинга
Охрана труда
Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
Учебная практика
Производственная практика
Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
Химия
Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
Организация хранения и контроль запасов и сырья
Техническое оснащение организаций питания
Организация обслуживания
Основы экономики, менеджмента и маркетинга
Охрана труда
Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
Учебная практика
Производственная практика
Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
Химия
Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
Организация хранения и контроль запасов и сырья
Техническое оснащение организаций питания
Организация обслуживания
Основы экономики, менеджмента и маркетинга
Охрана труда

Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
Учебная практика
Производственная практика
Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
Химия
Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
Организация хранения и контроль запасов и сырья
Техническое оснащение организаций питания
Организация обслуживания
Основы экономики, менеджмента и маркетинга
Охрана труда
Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
Учебная практика
Производственная практика
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
Химия
Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
Организация хранения и контроль запасов и сырья
Техническое оснащение организаций питания
Организация обслуживания
Основы экономики, менеджмента и маркетинга
Охрана труда
Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
Учебная практика
Производственная практика
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
Химия
Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
Организация хранения и контроль запасов и сырья
Техническое оснащение организаций питания
Организация обслуживания
Основы экономики, менеджмента и маркетинга
Охрана труда
Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
Учебная практика

Производственная практика
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
Химия
Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
Организация хранения и контроль запасов и сырья
Техническое оснащение организаций питания
Организация обслуживания
Основы экономики, менеджмента и маркетинга
Охрана труда
Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
Учебная практика
Производственная практика
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
Химия
Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
Организация хранения и контроль запасов и сырья
Техническое оснащение организаций питания
Организация обслуживания
Основы экономики, менеджмента и маркетинга
Охрана труда
Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
Учебная практика
Производственная практика
Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
Химия
Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
Организация хранения и контроль запасов и сырья
Техническое оснащение организаций питания
Организация обслуживания
Основы экономики, менеджмента и маркетинга
Охрана труда
Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
Учебная практика
Производственная практика
Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
Химия

Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
Организация хранения и контроль запасов и сырья
Техническое оснащение организаций питания
Организация обслуживания
Основы экономики, менеджмента и маркетинга
Охрана труда
Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
Учебная практика
Производственная практика
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
Химия
Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
Организация хранения и контроль запасов и сырья
Техническое оснащение организаций питания
Организация обслуживания
Основы экономики, менеджмента и маркетинга
Охрана труда
Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
Учебная практика
Производственная практика
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
Химия
Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
Организация хранения и контроль запасов и сырья
Техническое оснащение организаций питания
Организация обслуживания
Основы экономики, менеджмента и маркетинга
Охрана труда
Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
Учебная практика
Производственная практика
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
Химия
Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
Организация хранения и контроль запасов и сырья
Техническое оснащение организаций питания
Организация обслуживания



Основы экономики, менеджмента и маркетинга
Охрана труда
Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
Учебная практика
Производственная практика
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
Химия
Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
Организация хранения и контроль запасов и сырья
Техническое оснащение организаций питания
Организация обслуживания
Основы экономики, менеджмента и маркетинга
Охрана труда
Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
Учебная практика
Производственная практика
Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
Химия
Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
Организация хранения и контроль запасов и сырья
Техническое оснащение организаций питания
Организация обслуживания
Основы экономики, менеджмента и маркетинга
Охрана труда
Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
Учебная практика
Производственная практика
Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
Химия
Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
Организация хранения и контроль запасов и сырья
Техническое оснащение организаций питания
Организация обслуживания
Основы экономики, менеджмента и маркетинга
Охрана труда
Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
Учебная практика
Производственная практика
Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
Химия
Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
Организация хранения и контроль запасов и сырья
Техническое оснащение организаций питания
Организация обслуживания
Основы экономики, менеджмента и маркетинга
Охрана труда
Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
Учебная практика
Производственная практика
Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
Химия
Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
Организация хранения и контроль запасов и сырья
Техническое оснащение организаций питания
Организация обслуживания
Основы экономики, менеджмента и маркетинга
Охрана труда
Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
Учебная практика
Производственная практика
Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
Химия
Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
Организация хранения и контроль запасов и сырья
Техническое оснащение организаций питания
Организация обслуживания
Основы экономики, менеджмента и маркетинга
Охрана труда
Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
Учебная практика
Производственная практика

Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
Химия
Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
Организация хранения и контроль запасов и сырья
Техническое оснащение организаций питания
Организация обслуживания
Основы экономики, менеджмента и маркетинга
Охрана труда
Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
Учебная практика
Производственная практика
Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.
Химия
Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
Организация хранения и контроль запасов и сырья
Техническое оснащение организаций питания
Организация обслуживания
Основы экономики, менеджмента и маркетинга
Охрана труда
Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
Учебная практика
Производственная практика
Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
Организация хранения и контроль запасов и сырья
Техническое оснащение организаций питания
Организация обслуживания
Основы экономики, менеджмента и маркетинга
Правовые основы профессиональной деятельности
Охрана труда
Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
Учебная практика
Производственная практика
Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
Организация хранения и контроль запасов и сырья
Техническое оснащение организаций питания
Организация обслуживания

Основы экономики, менеджмента и маркетинга
Правовые основы профессиональной деятельности
Информационные технологии в профессиональной деятельности
Охрана труда
Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
Учебная практика
Производственная практика
Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.
Экологические основы природопользования
Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
Организация хранения и контроль запасов и сырья
Техническое оснащение организаций питания
Организация обслуживания
Основы экономики, менеджмента и маркетинга
Правовые основы профессиональной деятельности
Информационные технологии в профессиональной деятельности
Охрана труда
Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
Учебная практика
Производственная практика
Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.
Экологические основы природопользования
Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
Организация хранения и контроль запасов и сырья
Техническое оснащение организаций питания
Организация обслуживания
Основы экономики, менеджмента и маркетинга
Правовые основы профессиональной деятельности
Информационные технологии в профессиональной деятельности
Охрана труда
Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
Учебная практика
Производственная практика
Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.
Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
Организация хранения и контроль запасов и сырья
Техническое оснащение организаций питания
Организация обслуживания
Основы экономики, менеджмента и маркетинга
Правовые основы профессиональной деятельности
Информационные технологии в профессиональной деятельности
Охрана труда

Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
Учебная практика
Производственная практика
Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.
Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
Организация хранения и контроль запасов и сырья
Техническое оснащение организаций питания
Организация обслуживания
Основы экономики, менеджмента и маркетинга
Охрана труда
16675 Повар
Учебная практика
Производственная практика
Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
Организация хранения и контроль запасов и сырья
Техническое оснащение организаций питания
Организация обслуживания
Основы экономики, менеджмента и маркетинга
Охрана труда
16675 Повар
Учебная практика
Производственная практика
Готовить простые супы.
Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
Организация хранения и контроль запасов и сырья
Техническое оснащение организаций питания
Организация обслуживания
Основы экономики, менеджмента и маркетинга
Охрана труда
16675 Повар
Учебная практика
Производственная практика
Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
Организация хранения и контроль запасов и сырья
Техническое оснащение организаций питания
Организация обслуживания
Основы экономики, менеджмента и маркетинга
Охрана труда
16675 Повар
Учебная практика

Производственная практика
Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
Организация хранения и контроль запасов и сырья
Техническое оснащение организаций питания
Организация обслуживания
Основы экономики, менеджмента и маркетинга
Охрана труда
16675 Повар
Учебная практика
Производственная практика
Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
Организация хранения и контроль запасов и сырья
Техническое оснащение организаций питания
Организация обслуживания
Основы экономики, менеджмента и маркетинга
Охрана труда
16675 Повар
Учебная практика
Производственная практика
Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.
Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
Организация хранения и контроль запасов и сырья
Техническое оснащение организаций питания
Организация обслуживания
Основы экономики, менеджмента и маркетинга
Охрана труда
16675 Повар
Учебная практика
Производственная практика

<b>НО</b>	<b>Начальное общее образование</b>				
<b>ОО</b>	<b>Основное общее образование</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>Профильные учебные предметы</b>				
ОУП.09	Математика				
ОУП.10	География				
ОУП.11	Экономика				
	<b>Дополнительные учебные предметы</b>				
ДУП.12	Научная картина мира				
<b>ОГСЭ</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл</b>	<b>ОК 02.</b>	<b>ОК 03.</b>	<b>ОК 04.</b>	<b>ОК 05.</b>
ОГСЭ.01	Основы философии	ОК 02.	ОК 03.	ОК 05.	ОК 06.
ОГСЭ.02	История	ОК 02.	ОК 03.	ОК 05.	ОК 06.
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ОК 02.	ОК 03.	ОК 05.	ОК 09.
ОГСЭ.04	Физическая культура	ОК 08.			
ОГСЭ.05	Психология общения	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 09.
ОГСЭ.06	Основы православной культуры	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 09.
<b>ЕН</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный 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 5.2.</b>	<b>ПК 5.3.</b>	<b>ПК 5.4.</b>	<b>ПК 5.5.</b>
ЕН.01	Химия	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 3.7.
		ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.
<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 5.1.</b>	<b>ПК 5.2.</b>	<b>ПК 5.3.</b>	<b>ПК 5.4.</b>
		<b>ПК 7.2</b>	<b>ПК 7.3</b>	<b>ПК 7.4</b>	<b>ПК 7.5</b>
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	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 3.7.
		ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.

		ПК 7.4	ПК 7.5	ПК 7.6	ПК 7.7
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	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 3.7.
		ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.
		ПК 7.4	ПК 7.5	ПК 7.6	ПК 7.7
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	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 3.7.
		ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.
		ПК 7.4	ПК 7.5	ПК 7.6	ПК 7.7
ОП.04	Организация обслуживания	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 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.
		ПК 7.3	ПК 7.4	ПК 7.5	ПК 7.6
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	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 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.
		ПК 7.3	ПК 7.4	ПК 7.5	ПК 7.6
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.
		ПК 6.4.	ПК 6.5.		
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.
		ПК 6.5.			
ОП.08	Охрана труда	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 3.7.
		ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.
		ПК 7.4	ПК 7.5	ПК 7.6	ПК 7.7
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.
ОП.10	Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности/Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	ОК 01.	ОК 02.	ОК 11.	
ОП.11	Основы бережливого производства/Основы интеллектуального труда	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 07.
<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 1.4.</b>	<b>ПК 2.1.</b>	<b>ПК 2.2.</b>	<b>ПК 2.3.</b>
		<b>ПК 3.4.</b>	<b>ПК 3.5.</b>	<b>ПК 3.6.</b>	<b>ПК 3.7.</b>
		<b>ПК 5.3.</b>	<b>ПК 5.4.</b>	<b>ПК 5.5.</b>	<b>ПК 5.6.</b>
		<b>ПК 7.4</b>	<b>ПК 7.5</b>	<b>ПК 7.6</b>	<b>ПК 7.7</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Организация и введение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>	<b>ОК 01.</b>	<b>ОК 02.</b>	<b>ОК 03.</b>	<b>ОК 04.</b>
		<b>ПК 1.4.</b>			
млк 01 01	Организация процессов приготовления, подготовки	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.



МДК.01.01	к реализации кулинарных полуфабрикатов	ПК 1.4.			
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ОК 01. ПК 1.4.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.
УП.01	Учебная практика	ОК 01. ПК 1.4.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.
ПП.01	Производственная практика	ОК 01. ПК 1.4.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.
<b>ПМ.02</b>	<b>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм</b>	<b>ОК 01.</b>	<b>ОК 02.</b>	<b>ОК 03.</b>	<b>ОК 04.</b>
		<b>ПК 2.4.</b>	<b>ПК 2.5.</b>	<b>ПК 2.6.</b>	<b>ПК 2.7.</b>
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ОК 01. ПК 2.4.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04. ПК 2.7.
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ОК 01. ПК 2.4.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04. ПК 2.7.
УП.02	Учебная практика	ОК 01. ПК 2.4.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04. ПК 2.7.
ПП.02	Производственная практика	ОК 01. ПК 2.4.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04. ПК 2.7.
<b>ПМ.03</b>	<b>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм</b>	<b>ОК 01.</b>	<b>ОК 02.</b>	<b>ОК 03.</b>	<b>ОК 04.</b>
		<b>ПК 3.4.</b>	<b>ПК 3.5.</b>	<b>ПК 3.6.</b>	<b>ПК 3.7.</b>
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ОК 01. ПК 3.4.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04. ПК 3.7.
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ОК 01. ПК 3.4.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04. ПК 3.7.
УП.03	Учебная практика	ОК 01. ПК 3.4.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04. ПК 3.7.
ПП.03	Производственная практика	ОК 01. ПК 3.4.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04. ПК 3.7.
<b>ПМ.04</b>	<b>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>	<b>ОК 01.</b>	<b>ОК 02.</b>	<b>ОК 03.</b>	<b>ОК 04.</b>
		<b>ПК 4.4.</b>	<b>ПК 4.5.</b>	<b>ПК 4.6.</b>	
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	ОК 01. ПК 4.4.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.

МДК.04.02	Холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.	
УП.04	Учебная практика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.
		ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.	
ПП.04	Производственная практика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.
		ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.	
<b>ПМ.05</b>	<b>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей. видов и форм</b>	<b>ОК 01.</b>	<b>ОК 02.</b>	<b>ОК 03.</b>	<b>ОК 04.</b>
		<b>ПК 5.4.</b>	<b>ПК 5.5.</b>	<b>ПК 5.6.</b>	
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.
		ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.
		ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.	
УП.05	Учебная практика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.
		ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.	
ПП.05	Производственная практика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.
		ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.	
<b>ПМ.06</b>	<b>Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</b>	<b>ОК 01.</b>	<b>ОК 02.</b>	<b>ОК 03.</b>	<b>ОК 04.</b>
		<b>ПК 6.4.</b>	<b>ПК 6.5.</b>		
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.
		ПК 6.4.	ПК 6.5.		
УП.06	Учебная практика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.
		ПК 6.4.	ПК 6.5.		
ПП.06	Производственная практика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.
		ПК 6.4.	ПК 6.5.		
<b>ПМ.07</b>	<b>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (для специальностей СПО)</b>	<b>ОК 01.</b>	<b>ОК 02.</b>	<b>ОК 03.</b>	<b>ОК 04.</b>
		<b>ПК 7.4</b>	<b>ПК 7.5</b>	<b>ПК 7.6</b>	<b>ПК 7.7</b>
МДК.07.01	16675 Повар	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.
		ПК 7.4	ПК 7.5	ПК 7.6	ПК 7.7
УП.07	Учебная практика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.
		ПК 7.4	ПК 7.5	ПК 7.6	ПК 7.7
ПП.07	Производственная практика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.
		ПК 7.4	ПК 7.5	ПК 7.6	ПК 7.7
<b>пдп</b>	<b>ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)</b>				
	<b>Государственная итоговая аттестация</b>				
	Подготовка выпускной квалификационной работы				
	Защита выпускной квалификационной работы				
	Подготовка к государственным экзаменам				
	Проведение государственных экзаменов				

<b>OK 06.</b>	<b>OK 08.</b>	<b>OK 09.</b>					
OK 09.							
OK 09.							
<b>OK 05.</b>	<b>OK 06.</b>	<b>OK 07.</b>	<b>OK 09.</b>	<b>OK 10.</b>	<b>OK 11.</b>	<b>PK 1.1.</b>	<b>PK 1.2.</b>
<b>PK 2.3.</b>	<b>PK 2.4.</b>	<b>PK 2.5.</b>	<b>PK 2.6.</b>	<b>PK 2.7.</b>	<b>PK 2.8.</b>	<b>PK 3.1.</b>	<b>PK 3.2.</b>
<b>PK 3.7.</b>	<b>PK 4.1.</b>	<b>PK 4.2.</b>	<b>PK 4.3.</b>	<b>PK 4.4.</b>	<b>PK 4.5.</b>	<b>PK 4.6.</b>	<b>PK 5.1.</b>
<b>PK 5.6.</b>	<b>PK 6.3.</b>	<b>PK 6.4.</b>					
OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.	PK 1.1.	PK 1.2.	PK 1.3.
PK 2.4.	PK 2.5.	PK 2.6.	PK 2.7.	PK 2.8.	PK 3.1.	PK 3.2.	PK 3.3.
PK 4.1.	PK 4.2.	PK 4.3.	PK 4.4.	PK 4.5.	PK 4.6.	PK 5.1.	PK 5.2.
OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 11.	PK 6.3.	PK 6.4.		
<b>OK 05.</b>	<b>OK 06.</b>	<b>OK 07.</b>	<b>OK 08.</b>	<b>OK 09.</b>	<b>OK 10.</b>	<b>OK 11.</b>	<b>PK 1.1.</b>
<b>PK 2.2.</b>	<b>PK 2.3.</b>	<b>PK 2.4.</b>	<b>PK 2.5.</b>	<b>PK 2.6.</b>	<b>PK 2.7.</b>	<b>PK 2.8.</b>	<b>PK 3.1.</b>
<b>PK 3.6.</b>	<b>PK 3.7.</b>	<b>PK 4.1.</b>	<b>PK 4.2.</b>	<b>PK 4.3.</b>	<b>PK 4.4.</b>	<b>PK 4.5.</b>	<b>PK 4.6.</b>
<b>PK 5.5.</b>	<b>PK 5.6.</b>	<b>PK 6.1.</b>	<b>PK 6.2.</b>	<b>PK 6.3.</b>	<b>PK 6.4.</b>	<b>PK 6.5.</b>	<b>PK 7.1</b>
<b>PK 7.6</b>	<b>PK 7.7</b>						
OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.	PK 1.1.	PK 1.2.	PK 1.3.
PK 2.4.	PK 2.5.	PK 2.6.	PK 2.7.	PK 2.8.	PK 3.1.	PK 3.2.	PK 3.3.
PK 4.1.	PK 4.2.	PK 4.3.	PK 4.4.	PK 4.5.	PK 4.6.	PK 5.1.	PK 5.2.
PK 6.1.	PK 6.2.	PK 6.3.	PK 6.4.	PK 6.5.	PK 7.1	PK 7.2	PK 7.3

OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.	PK 1.1.	PK 1.2.	PK 1.3.
PK 2.4.	PK 2.5.	PK 2.6.	PK 2.7.	PK 2.8.	PK 3.1.	PK 3.2.	PK 3.3.
PK 4.1.	PK 4.2.	PK 4.3.	PK 4.4.	PK 4.5.	PK 4.6.	PK 5.1.	PK 5.2.
PK 6.1.	PK 6.2.	PK 6.3.	PK 6.4.	PK 6.5.	PK 7.1	PK 7.2	PK 7.3
OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.	PK 1.1.	PK 1.2.	PK 1.3.
PK 2.4.	PK 2.5.	PK 2.6.	PK 2.7.	PK 2.8.	PK 3.1.	PK 3.2.	PK 3.3.
PK 4.1.	PK 4.2.	PK 4.3.	PK 4.4.	PK 4.5.	PK 4.6.	PK 5.1.	PK 5.2.
PK 6.1.	PK 6.2.	PK 6.3.	PK 6.4.	PK 6.5.	PK 7.1	PK 7.2	PK 7.3
OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.	OK 11.	PK 1.1.	PK 1.2.
PK 2.3.	PK 2.4.	PK 2.5.	PK 2.6.	PK 2.7.	PK 2.8.	PK 3.1.	PK 3.2.
PK 3.7.	PK 4.1.	PK 4.2.	PK 4.3.	PK 4.4.	PK 4.5.	PK 4.6.	PK 5.1.
PK 5.6.	PK 6.1.	PK 6.2.	PK 6.3.	PK 6.4.	PK 6.5.	PK 7.1	PK 7.2
PK 7.7							
OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.	OK 11.	PK 1.1.	PK 1.2.
PK 2.3.	PK 2.4.	PK 2.5.	PK 2.6.	PK 2.7.	PK 2.8.	PK 3.1.	PK 3.2.
PK 3.7.	PK 4.1.	PK 4.2.	PK 4.3.	PK 4.4.	PK 4.5.	PK 4.6.	PK 5.1.
PK 5.6.	PK 6.1.	PK 6.2.	PK 6.3.	PK 6.4.	PK 6.5.	PK 7.1	PK 7.2
PK 7.7							
OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.	PK 6.1.	PK 6.2.	PK 6.3.
OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.	PK 6.2.	PK 6.3.	PK 6.4.
OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.	PK 1.1.	PK 1.2.	PK 1.3.
PK 2.4.	PK 2.5.	PK 2.6.	PK 2.7.	PK 2.8.	PK 3.1.	PK 3.2.	PK 3.3.
PK 4.1.	PK 4.2.	PK 4.3.	PK 4.4.	PK 4.5.	PK 4.6.	PK 5.1.	PK 5.2.
PK 6.1.	PK 6.2.	PK 6.3.	PK 6.4.	PK 6.5.	PK 7.1	PK 7.2	PK 7.3
OK 06.	OK 08.	OK 09.	OK 10.				
<b>OK 05.</b>	<b>OK 06.</b>	<b>OK 07.</b>	<b>OK 09.</b>	<b>OK 10.</b>	<b>PK 1.1.</b>	<b>PK 1.2.</b>	<b>PK 1.3.</b>
<b>PK 2.4.</b>	<b>PK 2.5.</b>	<b>PK 2.6.</b>	<b>PK 2.7.</b>	<b>PK 2.8.</b>	<b>PK 3.1.</b>	<b>PK 3.2.</b>	<b>PK 3.3.</b>
<b>PK 4.1.</b>	<b>PK 4.2.</b>	<b>PK 4.3.</b>	<b>PK 4.4.</b>	<b>PK 4.5.</b>	<b>PK 4.6.</b>	<b>PK 5.1.</b>	<b>PK 5.2.</b>
<b>PK 6.1.</b>	<b>PK 6.2.</b>	<b>PK 6.3.</b>	<b>PK 6.4.</b>	<b>PK 6.5.</b>	<b>PK 7.1</b>	<b>PK 7.2</b>	<b>PK 7.3</b>
<b>OK 05.</b>	<b>OK 06.</b>	<b>OK 07.</b>	<b>OK 09.</b>	<b>OK 10.</b>	<b>PK 1.1.</b>	<b>PK 1.2.</b>	<b>PK 1.3.</b>
OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.	PK 1.1.	PK 1.2.	PK 1.3.

OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.

<b>OK 05.</b>	<b>OK 06.</b>	<b>OK 07.</b>	<b>OK 09.</b>	<b>OK 10.</b>	<b>ПК 2.1.</b>	<b>ПК 2.2.</b>	<b>ПК 2.3.</b>
<b>ПК 2.8.</b>							

OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.
ПК 2.8.							
OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.
OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.
ПК 2.8.							
OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.
ПК 2.8.							

<b>OK 05.</b>	<b>OK 06.</b>	<b>OK 07.</b>	<b>OK 09.</b>	<b>OK 10.</b>	<b>ПК 3.1.</b>	<b>ПК 3.2.</b>	<b>ПК 3.3.</b>
OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.
OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.
OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.
OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.
OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.

<b>OK 05.</b>	<b>OK 06.</b>	<b>OK 07.</b>	<b>OK 09.</b>	<b>OK 10.</b>	<b>ПК 4.1.</b>	<b>ПК 4.2.</b>	<b>ПК 4.3.</b>
OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.
OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.



	№
	1
	2
	3
	4
	5
	6
	7
	8
	9
	10
	1
	2
	3
	1
	2
	3
	1

Наименование
Кабинеты:
Социально-экономических дисциплин
Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Иностранного языка
Информационных технологий в профессиональной деятельности
Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
Экологических основ природопользования
Технологии кулинарного и кондитерского производства
Организации обслуживания
Организации хранения и контроля запасов и сырья
Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства
Лаборатории:
Химии
Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);
Учебный кондитерский цех
Спортивный комплекс:
Спортивный зал;
Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
Стрелковый тир
Залы:
Библиотека, читальный зал с выходом в сеть интернет:
Актовый зал



<b>Пояснения</b>
1.1 Нормативная база реализации ППСЗ ОУ
1. Настоящий учебный план областного государственного автономного профессионального образовательного учреждения "Агротехнический техникум" разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта профессионального образования по специальности: по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское (рег. №44828 от 20.12.2016г.) (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747).
Нормативно-правовую основу разработки учебного плана составляют:
Федеральный закон от 29.12.2012 г. № 273 -ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (ред. от 11.12.2020);
Устав областного государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Техникум»;
Федеральный закон от 28.03.1998 N 53-ФЗ «О воинской обязанности и военной службе» (ред. от 11.12.2020);
Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 N 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта общего образования» (ред. от 11.12.2020);
Приказ Минобрнауки России от 29.10.2013 N 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования» (ред. от 20.01.2021);
Приказ Министра обороны РФ N 96, Минобрнауки РФ N 134 от 24.02.2010 «Об утверждении Инструкции Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной подготовки в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального образования и учебных пунктах»;
Приказ Минобрнауки России N 885, Минпросвещения России N 390 от 05.08.2020 «О практическом обучении в образовательных организациях» (ред. от 18.11.2020);
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 28.08.2020);
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);
Приказ Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;
Закон Белгородской области от 03.07.2006 N 57 «Об установлении регионального компонента государственных образовательных стандартов общего образования в Белгородской области» (ред. от 03.05.2011);
Постановление Правительства Белгородской области от 18.03.2013 N 85-пп «О порядке организации государственного экзамена» (ред. от 21.12.2020);
Постановление Правительства Белгородской области от 19.05.2014 N 190-пп «О внесении изменений в постановление Правительства Белгородской области от 18 марта 2013 года N 85-пп»;
Постановление Правительства Белгородской области от 21.12.2020 N 539-пп «О внесении изменений в постановление Правительства Белгородской области от 18 марта 2013 года N 85-пп»;
Примерная основная образовательная программа среднего общего образования (одобрена решением Комиссии по объединению по общему образованию, протокол от 28.06.2016 N 2/16-з);
Информационно-методическое письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2017 «Об актуальных вопросах развития среднего профессионального образования, разрабатываемых ФГБОУ ВО «Белгородский институт технологий в сельском хозяйстве»»;
Письмо Минобрнауки России от 20.06.2017 г. № ТС-194/08 «Об организации изучения учебного предмета «Астрономия» как обязательного компонента общего образования»;
Письмо Минпросвещения России от 20.12.2018 г. № 03-510 «О направлении информации» (вместе с нормами законодательства в части обеспечения возможности получения образования на родных языках Российской Федерации, изучения государственных языков республик Российской Федерации, родных языков народов Российской Федерации, в том числе русского как родного);
Приказ Минобрнауки России от 25.10.2013 № 1186 «Об утверждении Порядка заполнения, учета и хранения документов в сфере профессионального образования и их дубликатов» (ред. от 07.08.2019);
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»);
Приказ Минобрнауки России от 23.08.2017 № 816 «Об утверждении Порядка применения образовательных программ, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий»;
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»;

Приказ Минпросвещения России от 20.05.2020 № 254 «Об утверждении федерального перечня учебных программ начального общего образования организациями, осуществляющими образовательную деятельность» (ред. от 20.05.2020);
Приказ Минобрнауки России от 09.11.2015 № 1309 «Об утверждении Порядка обеспечения условий предоставления услуг в сфере образования, а также оказания им при этом необходимой помощи» (ред. от 09.11.2015);
Приказ Минобрнауки России от 05.06.2014 № 632 «Об установлении соответствия профессий и специальностей 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);
Постановление Правительства РФ от 13.10.2020 № 1681 «О целевом обучении по образовательным программам профессионального и высшего образования» (вместе с «Положением о целевом обучении по образовательным программам профессионального и высшего образования», «Правилами установления квоты приема на целевые образовательные программы высшего образования за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета»);
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»;
Письмо Министерства Просвещения 08.04.2021 г. № 05-369 «О направлении рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по реализации образовательных программ среднего профессионального образования практической подготовки»); Распоряжение Минпросвещения России от 01.04.2019 № Р-42 «Об утверждении Порядка проведения аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена» (ред. от 01.04.2019);
Методические рекомендации департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и психологического сопровождения развития карьеры работников профессионального образования, утвержденные приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 20.02.2017 № 06-156 от 20.02.2017;
Методические рекомендации по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям (ФГОС СПО № 06-174).
<b>1.2. Организация учебного процесса и режима занятий</b>
Нормативный срок освоения ППССЗ СПО базовой подготовки при очной форме получения образования: Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем (по видам учебных занятий) 108 1/2 нед. Производственная практика (по профилю специальности)-24 нед. Производственная практика аттестация 7 1/2 нед. Государственная итоговая аттестация 6 нед. Каникулярное время 34 нед. Учебный процесс осуществляется в соответствии с расписанием занятий и образовательной программой. Учебный процесс начинается 1 сентября и заканчивается согласно учебному плану. Два раза в течение учебного года каникулы общей продолжительностью 8-11 недель, в том числе 2 недели в зимний период. Объем 36 академических часов в неделю. Продолжительность учебной недели - шестидневная. Для всех академических часов устанавливается продолжительностью 45 минут. Продолжительность аудиторных занятий (30 мин.) Основными видами учебных занятий являются: урок, лекция, семинар, практическое занятие.
<b>1.3 Общеобразовательный цикл</b>
Общеобразовательный учебный цикл реализуется в соответствии профилю обучения (Естественные науки) (Методические рекомендации по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ профессионального образования на базе основного общего образования»). Нормативный срок освоения программы подготовки специалистов среднего звена для лиц, обучающихся на базе основного общего образования – 1404 часа. Осуществляется на 1 курсе. Промежуточная аттестация обучающихся при освоении программы в форме дифференцированных зачетов и экзаменов. Экзамены проводятся по предметам "Русский язык" (устно)- выбран образовательным учреждением с учетом профиля получаемого среднего профессионального образования. <u>план внесен дополнительный учебный предмет: ЛУП 12 Научная картина мира в количестве 31 часа</u>
<b>1.4 Формирование вариативной части</b>

<p>Вариативная часть (1296ч. обязательных учебных нагрузок) дает возможность расширения и углубления содержания обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, повышения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и востребованности выпускника на рынке труда.</p> <p>Вариативная часть ППССЗ специальности распределена следующим образом: В общий гуманитарный цикл включена дисциплина "Основы православной культуры" в объеме 36 ч.; в общепрофессиональный цикл дисциплины "Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности" - 68 ч., "Основы бережливого производства" - 36 ч., "Основы интеллектуального труда" - 36 ч. Дисциплина "Организация и управление производством" увеличена на 14 часов. Математический и общий естественнонаучный цикл увеличен на 14 часов консультаций. За счет вариативной части увеличен профессиональный цикл на 1128 часов, в том числе на 1128 часов производственной практики.</p>	
<p><b>1.5. Промежуточная аттестация</b></p>	
<p>Оценка качества освоения ППССЗ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и итоговую аттестации обучающихся. Текущий контроль знаний предусматривает систематическую проверку качества знаний обучающихся по всем изучаемым в данном семестре дисциплинам и междисциплинарным курсам в течение периода обучения. Контроль может быть устным и письменным. Промежуточная аттестация в форме зачета освобожденный от других форм учебной нагрузки, в форме зачета или дифференцированного зачета отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины или модуля. Количество экзаменов - 8, а дифференцированных зачетов -10 (без учета зачетов по физической культуре). Оптимизация промежуточной аттестации (зачетов и дифференцированных зачетов, экзаменов) в учебном году осуществляется за счет текущего контроля и накопительных систем оценивания. При концентрированном изучении дисциплины промежуточная аттестация проводится непосредственно после его освоения. Экзамен по модулю или квалификации проводится по окончании изучения модуля или квалификации.</p>	
<p><b>1.6. Государственная итоговая аттестация</b></p>	
<p>Оценка качества освоения ППССЗ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и итоговую аттестации обучающихся. Текущий контроль знаний предусматривает систематическую проверку качества знаний обучающихся по всем изучаемым в данном семестре дисциплинам и междисциплинарным курсам в течение периода обучения. Контроль может быть устным и письменным. Промежуточная аттестация в форме зачета освобожденный от других форм учебной нагрузки, в форме зачета или дифференцированного зачета отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины или модуля. Количество экзаменов - 8, а дифференцированных зачетов -10 (без учета зачетов по физической культуре). Оптимизация промежуточной аттестации (зачетов и дифференцированных зачетов, экзаменов) в учебном году осуществляется за счет текущего контроля и накопительных систем оценивания. При концентрированном изучении дисциплины промежуточная аттестация проводится непосредственно после его освоения. Экзамен по модулю или квалификации проводится по окончании изучения модуля или квалификации.</p>	
<p>Обязательная часть образовательной программы составляет <math>2952/4248 \cdot 100 = 69,49\%</math> от общего объема освоения (не менее 70%)</p>	
<p>Вариативная часть образовательной программы составляет <math>1296/4248 \cdot 100 = 30,51\%</math> от общего объема освоения (Не менее 30%)</p>	
<p>На проведение учебных занятий и практик при освоении учебных циклов образовательной программы выделено <math>(1409+683+357+32+1404+144)/4248 \cdot 100 = 94,9\%</math> (не менее 70%).</p>	
<p>Часть профессионального цикла образовательной программы, выделяемого на проведение практик составляет <math>39,0\%</math> от профессионального цикла (не менее 25%).</p>	
<p><b>Согласовано</b></p>	
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	
ИП Гайворонский С.А.	

<p>ювательного учреждения "Алексеевский ного стандарта среднего дидерское дело, утвержденного приказом ванного Министерством юстиции</p>
<p>и. от 30.04.2021);</p>
<p>ения «Алексеевский агротехнический</p>
<p>30.04.2021);</p>
<p>ого образовательного стандарта среднего</p>
<p>иальностей среднего профессионального</p>
<p>рукции об организации обучения граждан ной службы в образовательных о профессионального и среднего</p>
<p>й подготовке обучающихся» (ред. от</p>
<p>ествления образовательной деятельности ));</p>
<p>ственной итоговой аттестации по</p>
<p>ударственные образовательные стандарты</p>
<p>сударственных образовательных</p>
<p>ации дуального обучения обучающихся»</p>
<p>ений в постановление Правительства</p>
<p>ений в постановление Правительства</p>
<p>нием федерального учебно-методического</p>
<p>и № 01-00-05/925 от 11.10.2017 г. «Об АУ «ФИРО»;</p>
<p>предмета «Астрономия» (вместе с ного для изучения на уровне среднего</p>
<p>те с «Рекомендациями по применению ыках из числа языков народов Российской ; из числа языков народов Российской</p>
<p>и и выдачи дипломов о среднем</p>
<p>ции и осуществлении образовательной организации и осуществления</p>
<p>изациями, осуществляющими логий при реализации образовательных</p>
<p>ении Порядка зачета организацией, предметов, курсов, дисциплин (модулей), образовательную деятельность»;</p>

учебников, допущенных к использованию о общего, основного общего, среднего т 23.12.2020);
вий доступности для инвалидов объектов и ди» (ред. от 18.08.2016);
специальностей среднего ания и науки Российской Федерации от 29 горых утвержден приказом Министерства едного профессионального образования, и от 28 сентября 2009 г. № 355» (ред. от
ым программам среднего азовательным программам среднего ое обучение по образовательным
мендаций» (вместе с «Методическими ьной программы среднего
есте с «Рекомендациями, содержащими иния (отдельных их частей) в форме утверждении методических рекомендаций о 04.2020);
их кадров и ДПО по реализации ования по 50 наиболее востребованным и
андартов среднего профессионального Письмо Минобрнауки России от 01.03.2017
ования составляет 199 недель, в том числе: 2 нед. Учебная практика 15 нед. (преддипломная) 4 нед. Промежуточная нед. Организация образовательного по специальности. Учебный год года для студентов устанавливаются ем образовательной программы составляет тех видов аудиторных занятий ных занятий – группировка парами (1 час занятие лабораторное занятие контрольная
чно-научный) на основании письма й» (вместе с «Методическими ьной программы среднего усвоения общеобразовательного цикла по щего образования, составляет 1476 часов: бщеобразовательная подготовка среднего общего образования проводится в язык", "Математика" (письменно), фессионального образования. В учебный 2 часов (обществознание - 78ч

убления подготовки, определяемой  
еобходимых для обеспечения  
зможностями продолжения образования.  
арный и социально-экономический учебный  
альный цикл включены "Основы  
роизводства" - 36 ч. Для лиц с ОВЗ введена  
я хранения и контроль запасов и сырья"  
эв, в том числе на проведение  
м числе на проведение ученой и

государственную итоговую аттестации  
наний, умений и навыков студентов и  
по 5-ти балльной системе в течение всего  
экзамена поводится в день,  
ачета проводится за счет часов,  
нов в каждом учебном году не превышает  
я (сокращение) количества форм  
у проводится за счет использования форм  
фессионального модуля, промежуточная  
ционный проверяет готовность

государственную итоговую аттестации  
наний, умений и навыков студентов и  
по 5-ти балльной системе в течение всего  
экзамена поводится в день,  
ачета проводится за счет часов,  
нов в каждом учебном году не превышает  
я (сокращение) количества форм  
у проводится за счет использования форм  
фессионального модуля, промежуточная  
ционный проверяет готовность  
объема времени, отведенного на ее

объема времени, отведенного на ее

заммы в очной форме обучения

тик составляет  $(1404+144)/2768 * 100 =$

Новиков А.Е.

Козьменко С.В.

Карих О.А.

Красноружская Т.П.

Тарарин В.В.

Филатова Н.И.

Гайворонский С.А.

	Код
--	-----

Наименование ЦК