

Утверждаю:

Волохова Валентина Васильевна



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Валуйский индустриальный техникум»

наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15

Код

Поварское и кондитерское дело

наименования специальности

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

квалификация:

форма обучения

Очная

Срок получения образования по ОП

3г.10г. год начало подготовки по УП 2026

профиль получаемого профессионального образования

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016 № 1565

Вид деятельности
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК	
1	Экз	Комплексный экзамен	5	[5]	МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
				[5]	МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
2	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	5	[5]	УП.03 Учебная практика
				[5]	ПП.03 Производственная практика (по профилю специальности)
3	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	8	[8]	УП.05 Учебная практика
				[8]	ПП.05 Производственная практика (по профилю специальности)
4	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	7	[7]	ОП.11 Основы предпринимательства
				[7]	ОП.12 Основы финансовой грамотности
5	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	7	[7]	МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
				[7]	МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
6	Экз	Комплексный экзамен	8	[8]	МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
				[8]	МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОУД.02	Литература
ОУД.03	История
ОУД.04	Обществознание
ОУД.05	География
ОУД.06	Иностранный язык
ОУД.07	Математика
ОУД.08	Информатика
ОУД.09	Физическая культура
ОУД.10	Основы безопасности и защиты Родины
ОУД.11	Физика
ОУД.12	Химия
ОУД.13	Биология
ОУД.14	Индивидуальный проект
ОГСЭ.06	Основы православной культуры
ЕН.01	Химия
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности/Адаптивные информационные и коммуникационные технологии
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Основы калькуляции и учета
ОП.11	Основы предпринимательства
ОП.12	Основы финансовой грамотности
ОП.13	Основы бережливого производства
ОП.14	Карьерное моделирование
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)
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
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
ПП.06	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.07.01	Технология приготовления кулинарной продукции массового спроса и её отпуск
МДК.07.02	Технология приготовления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОУД.02	Литература
ОУД.03	История
ОУД.04	Обществознание
ОУД.05	География
ОУД.06	Иностранный язык
ОУД.07	Математика
ОУД.08	Информатика
ОУД.10	Основы безопасности и защиты Родины
ОУД.11	Физика
ОУД.12	Химия
ОУД.13	Биология
ОУД.14	Индивидуальный проект
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОГСЭ.06	Основы православной культуры
ЕН.01	Химия
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности/Адаптивные информационные и коммуникационные технологии
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Основы калькуляции и учета
ОП.11	Основы предпринимательства
ОП.12	Основы финансовой грамотности
ОП.13	Основы бережливого производства
ОП.14	Карьерное моделирование
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.03	Учебная практика

ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)
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
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
ПП.06	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.07.01	Технология приготовления кулинарной продукции массового спроса и её отпуск
МДК.07.02	Технология приготовления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ОК 03.

Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях

ОУД.02	Литература
ОУД.04	Обществознание
ОУД.05	География
ОУД.07	Математика
ОУД.10	Основы безопасности и защиты Родины
ОУД.11	Физика
ОУД.14	Индивидуальный проект
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОГСЭ.05	Психология общения
ОГСЭ.06	Основы православной культуры
ЕН.01	Химия
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности/Адаптивные информационные и коммуникационные технологии
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.11	Основы предпринимательства
ОП.12	Основы финансовой грамотности
ОП.13	Основы бережливого производства
ОП.14	Карьерное моделирование
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)

МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)
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
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
ПП.06	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.07.01	Технология приготовления кулинарной продукции массового спроса и её отпуск
МДК.07.02	Технология приготовления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОУД.01	Русский язык
ОУД.02	Литература
ОУД.03	История
ОУД.04	Обществознание
ОУД.05	География
ОУД.06	Иностранный язык
ОУД.07	Математика
ОУД.09	Физическая культура
ОУД.10	Основы безопасности и защиты Родины
ОУД.11	Физика
ОУД.12	Химия
ОУД.13	Биология
ОУД.14	Индивидуальный проект
ОГСЭ.05	Психология общения
ЕН.01	Химия
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности/Адаптивные информационные и коммуникационные технологии
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Основы калькуляции и учета
ОП.11	Основы предпринимательства
ОП.12	Основы финансовой грамотности
ОП.13	Основы бережливого производства
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)
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
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
ПП.06	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.07.01	Технология приготовления кулинарной продукции массового спроса и её отпуск
МДК.07.02	Технология приготовления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОУД.01	Русский язык
ОУД.02	Литература
ОУД.03	История
ОУД.04	Обществознание
ОУД.05	География
ОУД.07	Математика
ОУД.11	Физика
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОГСЭ.05	Психология общения
ОГСЭ.06	Основы православной культуры
ЕН.01	Химия
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности/Адаптивные информационные и коммуникационные технологии
ОП.08	Охрана труда
ОП.12	Основы финансовой грамотности
ОП.13	Основы бережливого производства
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)
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
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
ПП.06	Производственная практика (по профилю специальности)
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОУД.02	Литература
ОУД.03	История
ОУД.04	Обществознание
ОУД.05	География
ОУД.07	Математика
ОУД.10	Основы безопасности и защиты Родины
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.06	Основы православной культуры
ЕН.01	Химия
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности/Адаптивные информационные и коммуникационные технологии
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.12	Основы финансовой грамотности
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)

МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)
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
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
ПП.06	Производственная практика (по профилю специальности)
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОУД.04	Обществознание
ОУД.05	География
ОУД.07	Математика
ОУД.10	Основы безопасности и защиты Родины
ОУД.11	Физика
ОУД.12	Химия
ОУД.13	Биология
ОУД.14	Индивидуальный проект
ЕН.01	Химия
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности/Адаптивные информационные и коммуникационные технологии
ОП.08	Охрана труда
ОП.13	Основы бережливого производства
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)
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

ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
ПП.06	Производственная практика (по профилю специальности)
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОУД.09	Физическая культура
ОУД.10	Основы безопасности и защиты Родины
ОГСЭ.04	Физическая культура
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОУД.01	Русский язык
ОУД.02	Литература
ОУД.04	Обществознание
ОУД.05	География
ОУД.06	Иностранный язык
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ЕН.01	Химия
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности/Адаптивные информационные и коммуникационные технологии
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Основы калькуляции и учета
ОП.11	Основы предпринимательства
ОП.12	Основы финансовой грамотности
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)
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
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
ПП.06	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ЕН.01	Химия
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
ЕН.01	Химия
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
ЕН.01	Химия
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 1.4.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ЕН.01	Химия
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ЕН.01	Химия
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ЕН.01	Химия
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.
ЕН.01	Химия
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)

	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	УП.02	Учебная практика
	ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 2.4.		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ЕН.01	Химия
	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
	ОП.04	Организация обслуживания
	ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.08	Охрана труда
	ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	УП.02	Учебная практика
	ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 2.5.		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ЕН.01	Химия
	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
	ОП.04	Организация обслуживания
	ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.08	Охрана труда
	ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	УП.02	Учебная практика
	ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 2.6.		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.
	ЕН.01	Химия
	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
	ОП.04	Организация обслуживания
	ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.08	Охрана труда
	ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	УП.02	Учебная практика
	ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 2.7.		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ЕН.01	Химия
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)

ПК 2.8. 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.

ЕН.01	Химия
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ЕН.01	Химия
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ЕН.01	Химия
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)

МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ЕН.01	Химия
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ЕН.01	Химия
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 3.5.	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.
ЕН.01	Химия
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ЕН.01	Химия

ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ЕН.01	Химия
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ЕН.01	Химия
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ЕН.01	Химия
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ЕН.01	Химия
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ЕН.01	Химия
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ЕН.01	Химия
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 4.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ЕН.01	Химия
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда

	ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
	МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
	ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 5.1.		Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
	ЕН.01	Химия
	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
	ОП.04	Организация обслуживания
	ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.08	Охрана труда
	ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
	МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	УП.05	Учебная практика
	ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 5.2.		Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
	ЕН.01	Химия
	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
	ОП.04	Организация обслуживания
	ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.08	Охрана труда
	ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
	МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	УП.05	Учебная практика
	ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 5.3.		Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ЕН.01	Химия
	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
	ОП.04	Организация обслуживания
	ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.08	Охрана труда
	ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
	МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	УП.05	Учебная практика
	ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 5.4.		Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ЕН.01	Химия

ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ЕН.01	Химия
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

ЕН.01	Химия
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности/Адаптивные информационные и коммуникационные технологии
ОП.08	Охрана труда

	ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
	МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
	ПП.06	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 6.2.		Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
	ОП.04	Организация обслуживания
	ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности/Адаптивные информационные и коммуникационные технологии
	ОП.08	Охрана труда
	ОП.11	Основы предпринимательства
	ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
	МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
	ПП.06	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 6.3.		Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.
	ЕН.02	Экологические основы природопользования
	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
	ОП.04	Организация обслуживания
	ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности/Адаптивные информационные и коммуникационные технологии
	ОП.08	Охрана труда
	ОП.11	Основы предпринимательства
	ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
	МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
	ПП.06	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 6.4.		Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.
	ЕН.02	Экологические основы природопользования
	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
	ОП.04	Организация обслуживания
	ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности/Адаптивные информационные и коммуникационные технологии
	ОП.08	Охрана труда
	ОП.11	Основы предпринимательства
	ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
	МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
	ПП.06	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 6.5.		Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.
	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
ПП.06	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 7.1.	Подготавливать рабочее место повара, оборудование, инвентарь, сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.07.01	Технология приготовления кулинарной продукции массового спроса и её отпуск
УП.07	Учебная практика
ПП.07	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 7.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента по инструкционным картам.
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.07.02	Технология приготовления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.07	Учебная практика
ПП.07	Производственная практика (по профилю специальности)

НО	Начальное общее образование												
ОО	Основное общее образование												
ОУД	Базовые учебные дисциплины	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.			
ОУД.01	Русский язык	ОК 04.	ОК 05.	ОК 09.									
ОУД.02	Литература	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 09.					
ОУД.03	История	ОК 01.	ОК 02.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.							
ОУД.04	Обществознание	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.				
ОУД.05	География	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.				
ОУД.06	Иностранный язык	ОК 01.	ОК 02.	ОК 04.	ОК 09.								
ОУД.07	Математика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.					
ОУД.08	Информатика	ОК 01.	ОК 02.										
ОУД.09	Физическая культура	ОК 01.	ОК 04.	ОК 08.									
ОУД.10	Основы безопасности и защиты Родины	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.					
ОУД.11	Физика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 07.						
ОУД.12	Химия	ОК 01.	ОК 02.	ОК 04.	ОК 07.								
ОУД.13	Биология	ОК 01.	ОК 02.	ОК 04.	ОК 07.								
ОУД.14	Индивидуальный проект	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 07.							
ОУД	Дополнительные учебные дисциплины												
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 08.	ОК 09.				
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.									
ОГСЭ.06	Основы православной культуры	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 05.	ОК 06.							
ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.
		ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.
		ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.
		ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.	ПК 6.3.	ПК 6.4.							
ЕН.01	Химия	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.
		ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.
		ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.
		ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.									
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ПК 6.3.	ПК 6.4.			
ОПЦ	Общепрофессиональный учебный цикл	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.
		ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
		ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.			
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.
		ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.
		ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.
		ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.				
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.
		ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.

МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ОК 01. ПК 2.5.	ОК 02. ПК 2.6.	ОК 03. ПК 2.7.	ОК 04. ПК 2.8.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.
УП.02	Учебная практика	ОК 01. ПК 2.5.	ОК 02. ПК 2.6.	ОК 03. ПК 2.7.	ОК 04. ПК 2.8.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)	ОК 01. ПК 2.5.	ОК 02. ПК 2.6.	ОК 03. ПК 2.7.	ОК 04. ПК 2.8.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.
ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.
		ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.									
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ОК 01. ПК 3.5.	ОК 02. ПК 3.6.	ОК 03. ПК 3.7.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ОК 01. ПК 3.5.	ОК 02. ПК 3.6.	ОК 03. ПК 3.7.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.
УП.03	Учебная практика	ОК 01. ПК 3.5.	ОК 02. ПК 3.6.	ОК 03. ПК 3.7.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)	ОК 01. ПК 3.5.	ОК 02. ПК 3.6.	ОК 03. ПК 3.7.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.
ПМ.04	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	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.
		ПК 4.5.	ПК 4.6.										
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	ОК 01. ПК 4.5.	ОК 02. ПК 4.6.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	ОК 01. ПК 4.5.	ОК 02. ПК 4.6.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)	ОК 01. ПК 4.5.	ОК 02. ПК 4.6.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.
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	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.
		ПК 5.5.	ПК 5.6.										
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	ОК 01. ПК 5.5.	ОК 02. ПК 5.6.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	ОК 01. ПК 5.5.	ОК 02. ПК 5.6.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.
УП.05	Учебная практика	ОК 01. ПК 5.5.	ОК 02. ПК 5.6.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)	ОК 01. ПК 5.5.	ОК 02. ПК 5.6.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.
ПМ.06	Организация и контроль текущей	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.

№	Наименование
	Кабинеты:
1	Русского языка и литературы
2	Математики и физики
3	Истории
4	Общественных дисциплин
5	Социально-экономических дисциплин
6	Иностранного языка
7	Информационных технологий в профессиональной деятельности
8	Экологических основ природопользования
9	Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства
10	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
11	Организации хранения и контроля запасов и сырья
12	Психологии и этики профессиональной деятельности
13	Организации производства и обслуживания
14	Физиологии питания
15	Технологии кулинарного производства
16	Технологии кондитерского производства
	Лаборатории:
1	Химии
2	Микробиологии, санитарии и гигиены
3	Учебная кухня ресторана
4	Учебный кондитерский цех
	Спортивный комплекс:
1	Спортивный зал
2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
	Залы:
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	Актовый зал

Пояснения
Пояснительная записка.
Учебный план областного государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Валуйский индустриальный техникум» разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1565 от 09 декабря 2016 г., зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации (рег. № 44828 от 20 декабря 2016 г.).
По окончании курса обучения присваивается квалификация "специалист по поварскому и кондитерскому делу". В период обучения обучающиеся осваивают профессию 16675 Повар (в 4 семестре) (Профессиональный стандарт 33.011 "Повар", утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 марта 2022 года №113Н, зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11.04.2022г., регистрационный № 68148).
Нормативно-правовую основу разработки учебного плана составляют:
Федеральный закон от 29.12.2012 г. № 273 -ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
Федеральный закон от 28.03.1998 N 53-ФЗ «О воинской обязанности и военной службе»;
Федеральный государственный образовательный стандарт по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1565 от 09 декабря 2016 г., зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации (рег. № 44828 от 20 декабря 2016 г.);
Профессиональный стандарт 33.011 "Повар", утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 марта 2022 года №113Н, (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11.04.2022г., регистрационный № 68148), профессиональный стандарт 33.010 "Кондитер" утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015 года №597Н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 года, регистрационный N 38940), Профессиональный стандарт 33.014 Пекарь (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270); 4-й и 5-й уровни квалификации;
Постановление Правительства Российской Федерации от 27 апреля 2024 г. № 555 «О целевом обучении по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования»;
Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования»;
Приказ Министерства просвещения Российской Федерации России от 18.05.2023 № 371 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования»;
Приказ Минпросвещения России от 17.05.2022 № 336 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установлении соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;
Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 05.08.2020 «О практической подготовке обучающихся»;
Приказ Министра обороны РФ № 96, Минобрнауки РФ № 134 от 24.02.2010 «Об утверждении Инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах»;
Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 года № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
Приказ Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
Приказ Минобрнауки России от 14.10.2022 г. № 906 «Об утверждении Порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов»;
Приказ Минпросвещения России от 02.06.2022 г № 390 «Об утверждении образцов и описания диплома о среднем профессиональном образовании и приложения к нему»;

Приказ Минобрнауки России № 882, Минпросвещения России № 391 от 05.08.2020 «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ» (вместе с «Порядком организации и осуществления образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ»);
Приказ Минобрнауки России № 845, Минпросвещения России № 369 от 30.07.2020 «Об утверждении Порядка зачета организацией, осуществляющей образовательную деятельность, результатов освоения обучающимися учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, дополнительных образовательных программ в других организациях, осуществляющих образовательную деятельность»;
Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 5 ноября 2024 г. № 769 «Об утверждении федерального перечня учебников, допущенных к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования организациями, осуществляющими образовательную деятельность, и установлении предельного срока использования исключенных учебников и разработанных в комплекте с ними учебных пособий»;
Приказ Минобрнауки России от 09.11.2015 № 1309 «Об утверждении Порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере образования, а также оказания им при этом необходимой помощи»;
Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 06.08.2021 № 533 «Об утверждении Порядка перевода обучающихся в другую образовательную организацию, реализующую образовательную программу среднего профессионального образования»;
Приказ Минпросвещения России от 14.07.2023 № 534 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»
Санитарные правила и нормы СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 января 2021 г. № 2;
Санитарные правила СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 г. № 28;
Письмо Министерства просвещения Российской Федерации «О направлении рекомендаций» от 14 июня 2024 г. № 05-1971 (вместе с Рекомендациями по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования);
Письмо Министерства Просвещения 08.04.2021 г. № 05-369 «О направлении рекомендаций» (вместе с «Рекомендациями, содержащими общие подходы к реализации образовательных программ среднего профессионального образования (отдельных их частей) в форме практической подготовки»);
Закон Белгородской области от 05.03.2021 № 50 «О проектном и бережливом управлении на территории Белгородской области»;
Постановление Правительства Белгородской области от 18.03.2013 № 85-пп «О порядке организации дуального обучения обучающихся» (с изменениями);
Устав областного государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Валуйский индустриальный техникум»;
Лицензия на осуществление образовательной деятельности №Л035-01234-31/00235589 от 06 июля 2015 года.
При разработке учебного плана учитывалась Примерная основная образовательная программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.
1.2. Структура и объем образовательной программы:
Срок освоения образовательной программы по очной форме на базе основного общего образования составляет 199 недель, в том числе: обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам - 111 1/2 недель, промежуточная аттестация - 9 1/3 недель, практика - 39 недель (учебная - 17 недель, производственная - 18 недель, производственная (преддипломная) - 4 недели), государственная итоговая аттестация - 6 недель, каникулы - 34 недели.
Общая продолжительность каникул составляет: при обучении 3 года 10 месяцев – 34 недели (11 недель на первом и втором курсах, 10 недель на третьем курсе, 2 недели в зимний период на четвёртом курсе), что соответствует ФГОС (общий объем каникулярного времени в учебном году должен составлять 8-11 недель, в том числе не менее двух недель в зимний период).
Учебный план имеет следующую структуру:
- общеобразовательный цикл - 1476 часов;
- общий гуманитарный и социально-экономический цикл - 536 часов;

- математический и общий естественнонаучный цикл - 180 часов;
- общепрофессиональный цикл - 858 часов;
- профессиональный цикл - 2674 часа;
- государственная итоговая аттестация - 216 часов.
Общий объем образовательной программы составляет 5940 часов.
1.3. Организация учебного процесса и режим занятий:
- начало учебных занятий – 1 сентября и окончание в соответствии с графиком учебного процесса;
- продолжительность учебной недели – шестидневная;
- продолжительность занятий – 45 минут, занятия проходят парами;
- текущий контроль знаний осуществляется в процессе проведения практических и лабораторных работ, тестирования, самостоятельной работы, контрольной работы, устного опроса и других форм. Определяется оценками «5» - отлично, «4» - хорошо, «3» - удовлетворительно, «2» - неудовлетворительно;
- предусмотрено выполнение обучающимися курсовых проектов по МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала;
- предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная практики. Учебная практика – 612 часов (17 недель) и производственная практика – 648 часов (18 недель) проводятся в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся, и реализуются концентрированно на основании заключенных договоров. Производственная практика (преддипломная) составляет 144 часа (4 недели).
- дуальное обучение реализуется на площадках предприятий - партнеров, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся: ООО "Шишкин лес", ООО "Фрегат", ИП Коваль Я.А., ИП Чужинова Ю.В. Все предприятия предоставляют рабочие места для проведения занятий производственной практики на кухнях предприятий, стажировочные площадки для педагогический работников техникума. Работники предприятий принимают участие в оценке демонстрационных экзаменов в качестве линейных экспертов, являются председателями и членами ГЭК.
- коэффициент дуальности составляет: $K_d = 1404/2674 * 100\% = 52,5\%$, что соответствует норме (не менее 50% от всей учебной нагрузки, без учета часов цикла О.00 Общеобразовательный цикл); на втором курсе $K_d = 324/2674 * 100\% = 11\%$, на третьем курсе $K_d = 468/2674 * 100\% = 17\%$, на четвертом курсе $K_d = 648/2674 * 100\% = 23,5\%$.
- сетевое обучение организовано на базе ОГАОУ «Белгородский техникум промышленности и сферы услуг» (МДК.07.02 Технология приготовления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий – 24 часа; МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента – 24 часа);
- наименовании учебных предметов, курсов, дисциплин, направленных на формирование информационно-коммуникационно-технологической компетенции обучающихся: ОУД.08 Информатика, ОП.07 Информационные технологии профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии;
- в соответствии с запросами предприятий партнеров, якорных работодателей, регионального рынка труда введены дисциплины ОП.11 Основы предпринимательства, ОП.13 Основы бережливого производства;
- занятия по дисциплинам ОУД.06 Иностранный язык, ОУД.08 Информатика, ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности, ЕН.02 Информационные технологии в профессиональной деятельности проводятся в подгруппах, если наполняемость каждой составляет не менее 8 человек;
- часы, отведённые на промежуточную аттестацию, распределены на экзамены и консультации по МДК или модулю;
- часы на экзамены выделяются за счет времени, отводимого на промежуточную аттестацию и соответствующие учебные дисциплины;
- часы, отводимые на консультации, рассчитываются за счет времени, отводимого на дисциплину;
- включена адаптационная дисциплина ОП.07 Адаптивные информационные и коммуникационные технологии (96 часов);
- в шестом семестре проводятся пятидневные военизированные сборы на освоение основ военной службы в военно-патриотическом лагере (Приказ Минобороны РФ и Министерства образования и науки РФ от 24 февраля 2010 г. N 96/134 "Об утверждении Инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах");

- при реализации образовательной программы техникум вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.
1.4. Общеобразовательный учебный цикл:
Общеобразовательный цикл включает 13 обязательных базовых общеобразовательных дисциплин: «Русский язык», «Литература», «Математика», «Иностранный язык», «Информатика», «Физика», «Химия», «Биология», «История», «Обществознание», «География», «Физическая культура», «Основы безопасности и защиты Родины».
Нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, увеличен на 52 недели (1 год) из расчета: теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) - 39 нед., промежуточная аттестация - 2 нед., каникулярное время - 11 нед. Учебное время отведено на теоретическое обучение в объеме 1476 часов. Общеобразовательные дисциплины изучаются на первом и втором курсе.
В учебном плане предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального проекта. Индивидуальный проект представлен отдельной учебной дисциплиной.
Умения, знания, полученные студентами при освоении учебных дисциплин общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются в процессе изучения учебных дисциплин таких циклов основной профессиональной образовательной программы СПО, как "Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл", "Математический и общий естественнонаучный учебный цикл", "Общепрофессиональный", а также отдельных дисциплин (междисциплинарных курсов) профессионального цикла.
Качество освоения программ учебных дисциплин общеобразовательного цикла основной профессиональной образовательной программы СПО с получением среднего общего образования оценивается в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на освоение соответствующих учебных дисциплин. Объем учебного времени, затрачиваемого на проведение оценочных процедур не должен превышать 10% от всего учебного времени, отводимого на изучение конкретной общеобразовательной дисциплины в конкретном учебном году. Длительность контрольной работы, являющейся формой письменной проверки результатов обучения с целью оценки уровня достижения предметных и (или) межпредметных результатов, составляет от одного до двух уроков (не более 45 минут каждый). Промежуточную аттестацию проводят в форме дифференцированных зачетов и экзаменов: дифференцированные зачеты - за счет времени, отведенного на общеобразовательную дисциплину, экзамены - за счет времени, отведенного на промежуточную аттестацию. Экзамены проводят по русскому языку (в письменной форме), истории (в устной форме), математике (в письменной форме) и химии (в письменной форме).
Обучение осуществляется на основе принципов интеграции, интенсификации, профессионализации и цифровизации. Принципы профильного обучения реализуются за счет перераспределения часов общеобразовательных дисциплин с учетом специфики получаемой специальности, выбора следующих общеобразовательных дисциплин с увеличенным объемом часов на освоение содержания: ОУД.06 Иностранный язык, ОУД.08 Информатика, ОУД.12 Химия. Прослеживается интеграция общеобразовательных дисциплин, общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей (ОУД.08 Информатика и ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности; ОУД.06 Иностранный язык и ОП.04 Организация обслуживания; ОУД.12 Химия и ЕН.01 Химия ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена).
Общеобразовательный цикл включает не менее 40% видов учебной деятельности в форме практической подготовки в рамках общеобразовательных дисциплин, реализуемых с учетом специфики осваиваемой специальности.
Профессионализация содержания образования достигается посредством включения в рабочие программы общеобразовательных учебных дисциплин прикладного модуля и (или) профессионально-ориентированного содержания.
Индивидуальный проект выполняется обучающимися в течение освоения общеобразовательного цикла в рамках учебного времени, специально отведенного учебным планом, и должен быть представлен в виде завершеного учебного исследования или разработанного проекта прикладного, профессионально-ориентированного характера по содержанию общеобразовательной учебной дисциплины ОУД.12 Химия с учетом получаемой специальности.
Использование дистанционных образовательных технологий, электронных образовательных ресурсов, информационно-коммуникационных технологий способствует преподаванию общеобразовательных дисциплин с профессиональной направленностью.
Практико-ориентированность общеобразовательного цикла составляет 46%: 688 часов выделено на практические занятия из общего объема аудиторной учебной нагрузки.

Интеграция общеобразовательных дисциплин, общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей прослеживается через включение профессионально-ориентированного содержания в не менее, чем 20% общеобразовательных дисциплин.
Если предмет изучается в течение нескольких семестров, то итоговая оценка за переходной семестр выставляется по результатам иных форм контроля: по текущей успеваемости, тестирование, сочинение, диктант, контрольная работа и т.д.
1.5. Формирование вариативной части ППСЗ:
Вариативная часть образовательной программы составляет 1278 часов (30,08%), что соответствует ФГОС СПО (не менее 30% от общего объема времени, отведенного на освоение образовательной программы):
- ОГСЭ.00 Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл - 104 часа (ОГСЭ.01 Основы философии - 12 часов, ОГСЭ.02 История - 12 часов, ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности - 36 часов, ОГСЭ.04 Физическая культура - 12 часов, ОГСЭ.06 Основы православной культуры - 32 часа);
- ОП.00 Общепрофессиональный цикл - 216 часов (ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена - 26 часов, ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья - 16 часов, ОП.03 Техническое оснащение организаций питания - 36 часов, ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга - 6 часов, ОП.11 Основы предпринимательства - 32 часа, ОП.12 Основы финансовой грамотности - 32 часа, ОП.13 Основы бережливого производства - 32 часа, ОП.14 Карьерное моделирование - 36 часов);
- ПМ.00 Профессиональные модули - 958 часов, в том числе:
ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента - 52 часа (МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов - 10 часов, МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов - 6 часов, ПП.01 Производственная практика - 36 часов),
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 - 84 часа (МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента - 8 часов, МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента - 76 часов),
ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания - 54 часа (МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента - 6 часов, МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента - 48 часов),
ПМ.04 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 - 42 часа (МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента - 6 часов, ПП.04 Производственная практика - 36 часов),
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 - 52 часа (МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента - 52 часа),
ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала - 56 часов (МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала - 56 часов),
ПМ.07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар - 618 часов (МДК.07.01 Технология приготовления кулинарной продукции массового спроса и её отпуск - 120 часов, МДК.07.02 Технология приготовления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий - 102 часа, УП.07 Учебная практика - 252 часа, ПП.07 Производственная практика - 144 часа).
Основанием для распределения вариативной части ППСЗ являются: - необходимость расширения базовых знаний обучающихся для освоения профессиональных модулей; - формирование профессиональных и общих компетенций; - расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, согласно получаемой квалификации; - возможность продолжения образования по данному направлению; - обеспечение конкурентоспособности на рынке труда.
1.6. Порядок проведения промежуточной аттестации:

Промежуточная аттестация проводится в отведённое время и составляет 8 недель.
Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобождённый от других форм учебной нагрузки.
Промежуточная аттестация в форме зачёта или дифференцированного зачёта проводится за счёт часов, отведённых на освоение соответствующих модуля или дисциплины.
По междисциплинарным курсам проводятся экзамены, а по окончании профессиональных модулей - экзамены по модулю. Экзамен по модулю проверяет готовность обучающегося к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и сформированности у него компетенций. Условием допуска к экзамену по модулю является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля: теоретической части модуля (МДК) и практик. Экзамен квалификационный проверяет готовность обучающегося к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и сформированности у него компетенций, определенных в ходе изучения ПМ.07. Условием допуска к квалификационному экзамену является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля: теоретической части модуля (МЛК) и практик.
Аттестация по итогам практик проводится с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих баз прохождения практики. Итогом проверки учебной и производственной практик, а также производственной (преддипломной) практики является дифференцированный зачет.
Если дисциплина изучается в течение нескольких семестров, то итоговая оценка за переходный семестр выставляется по результатам иных форм контроля: по текущей успеваемости, тестирование, контрольная работа и т.д.
Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации не превышает 8, а количество зачётов и дифференцированных зачётов - не превышает 10 (без учета зачетов и дифференцированных зачетов по дисциплинам ОУД.09 Физическая культура и ОГСЭ.04 Физическая культура).
Успеваемость обучающегося по итогам семестра при сдаче экзамена и дифференцированного зачёта определяется оценками: «5» - отлично, «4» - хорошо, «3» - удовлетворительно, «2» - неудовлетворительно.
1.7. Формы проведения государственной итоговой аттестации:
Государственная итоговая аттестация проводится в соответствии с приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 № 800 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования".
Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломной работы.
На государственную итоговую аттестацию отводится 6 недель: с 18.05.2029г. по 28.06.2029г.

Код	Наименование ЦК
-----	-----------------