Министерство образования и науки Российской Федерации

План одобрен

Ученым советом ВГУЭС

Протокол № 8 от 10.05.2018

Утверждаю

Ректор ВГУЭС

Тельнова Т.В.

10.05.2018

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Филиал федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования

"Владивостокский государственный университет экономики и сервиса" в г. Артеме

наименование образовательного учреждение (организации)

по специальности среднего профессионального образования

19.02.10 — *код*

Технология продукции общественного питания — *наименование специальности*

по программе базовой подготовки

уровень образования основное общее образование

квалификация: Техник-технолог

форма обучения Заочная **Срок получения СПО по ППССЗ:** 4г 7м **год начала подготовки по УП** 2018

профиль получаемого профессионального образования Естественнонаучный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС от "22" апреля 2014 № 384

1 Календарный учебный график

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

Обозначения:

	Самостоятельное изучение	0	Учебная практика	Δ	Подготовка к государственной итоговой аттестации
::	Лабораторно-экзаменационная сессия	8	Производственная практика (по профилю специальности)	III	Государственная итоговая аттестация
=	Каникулы	X	Производственная практика (преддипломная)	*	Неделя отсутствует

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Самостоятельное изучение	Лабораторно-экзаменационная сессия		Максимальная учебная нагрузка	Практики			ГИА		Каникулы	Всего	Студентов
					Учебная практика	Производственная практика (по профилю специальности)	Производственная практика (преддипломная)	Подготовка	Проведение			
	нед.	нед.	ауд.,ч.	час.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	
I	24	4	160	2106						11	**39**	
II	34	4	160	995	3					11	**52**	
III	22	6	160	1151	11	2				11	**52**	
IV	26	6	160	975		9				11	**52**	
V	22	6	160	1253		3	4	4	2	2	**43**	
Всего	**128**	**26**	**800**	**6480**	**14**	**14**	**4**	**4**	**2**	**46**	**238**	

	Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации: Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Итоговые письм. контр. раб.	Домашние контр. раб.	Другие	Учебная нагрузка обучающихся, ч.: Максимальная	Самост.(с.р.+и.п.)	Обязательная: Всего	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект (входит в с.р.)	Распределение по курсам. Курс 1: Максим.	Самост.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект	Курс 2: Максим.	Самост.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект	Курс 3: Максим.	Самост.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект	Ку…: Максим.	Самост.	Обязательная	Лекции, уроки
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	13	16	18	19	20	21	24	27	28	29	31	32	33	34	35	38	41	42	43	45	46	47	48	49	52	55	56	57	59	60	61	62	63	66	69	70	71	73	74
3	ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	5		7				11		2106	1946	160	84	76					2106	1946	160	84	76																										
11	СО	Среднее (полное) общее образование	5		7				11		2106	1946	160	84	76					2106	1946	160	84	76																										
13	БД	Базовые дисциплины	4		4				7		1235	1123	112	60	52					1235	1123	112	60	52																										
14	БД.01	Русский язык	1						1		117	97	20	10	10					117	97	20	10	10																										
15	БД.02	Литература	1						1		175	155	20	10	10					175	155	20	10	10																										
16	БД.03	История			1				1		175	165	10	8	2					175	165	10	8	2																										
17	БД.04	Иностранный язык	1						1		175	165	10		10					175	165	10		10																										
18	БД.05	Физическая культура			1						176	170	6	4	2					176	170	6	4	2																										
19	БД.06	Основы безопасности жизнедеятельности			1				1		117	107	10	8	2					117	107	10	8	2																										
20	БД.07	Астрономия			1				1		66	56	10	8	2					66	56	10	8	2																										
21	БД.08	Математика	1						1		234	208	26	12	14					234	208	26	12	14																										
24	ПД	Профильные дисциплины	1		2				3		787	749	38	18	20					787	749	38	18	20																										
25	ПД.01	Информатика			1				1		260	246	14		14					260	246	14		14																										
26	ПД.02	Химия	1						1		300	286	14	10	4					300	286	14	10	4																										
27	ПД.03	Биология			1				1		227	217	10	8	2					227	217	10	8	2																										
30	ПОО	Предлагаемые ОО			1				1		84	74	10	6	4					84	74	10	6	4																										
31	ПОО.1	История родного края			1				1		84	74	10	6	4					84	74	10	6	4																										
32	ПОО.2	Основы проектной деятельности																																																
35																																																		
36	ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	19	1	36		2		38	8	4374	3734	640	328	276			36											995	835	160	88	72					1151	991	160	84	76					975	815	160	78
38	ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл		1	6				8	2	786	718	68	26	42														125	109	16	6	10					113	97	16	6	10					112	96	16	6
39	ОГСЭ.01	Основы философии			4				4		72	64	8	6	2																																72	64	8	6
40	ОГСЭ.02	История			3				3		72	64	8	6	2																							72	64	8	6	2								
41	ОГСЭ.03	Иностранный язык		4	5				2-5	23	162	130	32		32														41	33	8		8					41	33	8		8					40	32	8	
42	ОГСЭ.04	Физическая культура			5						324	320	4	2	2																																			
43	ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи			2				2		84	76	8	6	2														84	76	8	6	2																	
44	ОГСЭ.06	Психология общения			5				5		72	64	8	6	2																																			
47	ЕН	Математический и общий естественнонаучный цикл	1		2				3		312	262	50	30	20														264	222	42	24	18														48	40	8	6
48	ЕН.01	Математика			2				2		72	56	16	8	8														72	56	16	8	8																	
49	ЕН.02	Экологические основы природопользования			4				4		48	40	8	6	2																																48	40	8	6
50	ЕН.03	Химия	2						2		192	166	26	16	10														192	166	26	16	10																	
53	П	Профессиональный цикл	18		28		2		27	6	3276	2754	522	272	214			36											606	504	102	58	44					1038	894	144	78	66					815	679	136	66
55	ОП	Общепрофессиональные дисциплины	3		11				15	2	1116	942	174	98	76														378	326	52	30	22					274	234	40	24	16					284	242	42	24
56	ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве			2				2		51	41	10	8	2														51	41	10	8	2																	
57	ОП.02	Физиология питания			2				2		48	40	8	6	2														48	40	8	6	2																	
58	ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья			5				5		51	39	12	10	2																																			
59	ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности			2						93	83	10		10														93	83	10		10																	
60	ОП.05	Метрология и стандартизация	3						3		54	46	8	6	2																							54	46	8	6	2								
61	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности			3				3		72	62	10	8	2																							72	62	10	8	2								
62	ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	4						4		123	107	16	10	6																																123	107	16	10
63	ОП.08	Охрана труда			4				4		48	40	8	6	2																																48	40	8	6
64	ОП.09	Безопасность жизнедеятельности			2				2		102	92	10	8	2														102	92	10	8	2																	
65	ОП.10	Товароведение продовольственных товаров	2						2		84	70	14	8	6														84	70	14	8	6																	
66	ОП.11	Организация обслуживания			3				3		96	82	14	10	4																							96	82	14	10	4								
67	ОП.12	Кухня народов мира			5				5		63	45	18	10	8																																			
68	ОП.13	Коммерческое товароведение			4				4		60	50	10	8	2																																60	50	10	8
69	ОП.14	Иностранный язык (английский) в сфере профессиональной коммуникации			5				3-5	34	171	145	26		26																							52	44	8		8					53	45	8	
72	ПМ	Профессиональные модули	15		17		2		12	4	2160	1812	348	174	138			36											228	178	50	28	22					764	660	104	54	50					531	437	94	42
74	ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	2		2				2		228	178	50	28	22														228	178	50	28	22																	

76	МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции			2				2		132	104	28	16	12														132	104	28	16	12																	
77	МДК.01.02	Техническое оснащение и организация рабочего места	2						2		96	74	22	12	10														96	74	22	12	10																	
80	УП.01.01	Учебная практика			2			РП		час	108		108	нед	3					час			нед						час		108	нед	3					час			нед						час			нед
85	ПМ.01.ЭК	Квалификационный экзамен	3																																															
86		Всего часов с учетом практик									336		158																																					
88	ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	2		1		1		2	1	150	96	54	24	20			10																				67	43	24	14	10					83	53	30	10
90	МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	4				4		34	3	150	96	54	24	20			10																				67	43	24	14	10					83	53	30	10
95	ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)			4			РП		час	72		72	нед	2					час			нед						час			нед						час			нед						час		72	нед
98	ПМ.02.ЭК	Квалификационный экзамен	5																																															
99		Всего часов с учетом практик									222		126																																					
#	ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	2		2					1	282	236	46	20	20			6																				123	103	20	10	10					159	133	26	10
#	МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	4							3	282	236	46	20	20			6																				123	103	20	10	10					159	133	26	10
#	УП.03.01	Учебная практика			3			РП		час	324		324	нед	9					час			нед						час			нед						час		324	нед	9					час			нед
#	ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)			4			РП		час	72		72	нед	2					час			нед						час			нед						час			нед						час		72	нед
#	ПМ.03.ЭК	Квалификационный экзамен	5																																															
#		Всего часов с учетом практик									678		442																																					
#	ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочный, мучных кондитерских изделий	2		3				3	1	465	407	58	30	28																							145	127	18	10	8					128	112	16	6
#	МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	5		4				3-5	3	465	407	58	30	28																							145	127	18	10	8					128	112	16	6
#	ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)			45			РП		час	216		216	нед	6					час			нед						час			нед						час			нед						час		144	нед
#	ПМ.04.ЭК	Квалификационный экзамен	5																																															
#		Всего часов с учетом практик									681		274																																					
#	ПМ.05	Организация процесса приготовленияи приготовление сложных холодных и горячих десертов	1		2				1		120	106	14	10	4																																120	106	14	10
#	МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов			4				4		120	106	14	10	4																																120	106	14	10
#	ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)			4			РП		час	36		36	нед	1					час			нед						час			нед						час			нед						час		36	нед
#	ПМ.05.ЭК	Квалификационный экзамен	5																																															
#		Всего часов с учетом практик									156		50																																					
#	ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	2		2		1		1	1	486	402	84	42	22			20																													41	33	8	6
#	МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	5				5			4	294	236	58	26	12			20																													41	33	8	6
#	МДК.06.02	Учет сырья и готовой продукции в общественном питании			5				5		192	166	26	16	10																																			
#	ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)			5			РП		час	36		36	нед	1					час			нед						час			нед						час			нед						час			нед
#	ПМ.06.ЭК	Квалификационный экзамен	5																																															
#		Всего часов с учетом практик									522		120																																					
#	ПМ.07	Выполнение работ по профессиям рабочих "Повар", "Кондитер"	3		2				2		228	206	22	10	12																							228	206	22	10	12								
#	МДК.07.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд	3						3		135	123	12	6	6																							135	123	12	6	6								
#	МДК.07.02	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	3						3		93	83	10	4	6																							93	83	10	4	6								
#	УП.07.01	Учебная практика			3			РП		час	72		72	нед	2					час			нед						час			нед						час		72	нед	2					час			нед
#	ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)			3			РП		час	36		36	нед	1					час			нед						час			нед						час		36	нед	1					час			нед
#	ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен	4																																															
#		Всего часов с учетом практик									336		130																																					
#	ПМ.08	Основы предпринимательской деятельности	1		2				1		201	181	20	10	10																							201	181	20	10	10								
#	МДК.08.01	Организация предпринимательской деятельности			3				3		201	181	20	10	10																							201	181	20	10	10								

#	ПП.08.01	Производственная практика (по профилю специальности)			3			РП		час	36		36	нед	1					час			нед						час			нед						час	36	нед	1					час			нед
#	ПМ.08.ЭК	Квалификационный экзамен	4																																														
#		Всего часов с учетом практик									237		56																																				
#		Учебная и производственная (по профилю специальности) практики								час	1008		1008	нед	28					час			нед						час		108	нед	3					час		468	нед	13					час		324	нед
#		Учебная практика								час	504		504	нед	14					час			нед						час		108	нед	3					час		396	нед	11					час			нед
#		Концентрированная								час	504		504	нед	14					час			нед						час		108	нед	3					час		396	нед	11					час			нед
#		Производственная (по профилю специальности) практика								час	504		504	нед	14					час			нед						час			нед						час		72	нед	2					час		324	нед
#		Концентрированная								час	504		504	нед	14					час			нед						час			нед						час		72	нед	2					час		324	нед
#	ПДП	ПРИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)			5			РП		час	144		144	нед	4					час			нед						час			нед						час			нед						час			нед
#		Государственная итоговая аттестация								час	216		216	нед	6					час			нед						час			нед						час			нед						час			нед
#		Подготовка выпускной квалификационной работы								час	144		144	нед	4					час			нед						час			нед						час			нед						час			нед
#		Защита выпускной квалификационной работы								час	72		72	нед	2					час			нед						час			нед						час			нед						час			нед
#		Консультации на каждого обучающегося в учебном году																		4																													
#		ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК	24	1	43		2		49	8	6480	5680	800	412	352			36		2106	1946	160	84	76					995	835	160	88	72					1151	991	160	84	76					975	815	160	78
#		Экзамены (без учета физ. культуры)																		**5**									**3**									**4**												
#		Зачеты (без учета физ. культуры)																																																
#		Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)																		**6**									**8**									**6**												
#		Курсовые проекты (без учета физ. культуры)																																																
#		Курсовые работы (без учета физ. культуры)																																																
#		Итоговые письм. контр. раб. (без учета физ. культуры)																																																
#		Домашние контр. раб. (без учета физ. культуры)																		**11**									**10**									**11**												

рс 4					Курс 5									ЦК	Максимальная учебная нагрузка	
в том числе								в том числе								
Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект		Обяз. часть	Вар. часть
75	76	77	80	83	84	85	87	88	89	90	91	94	97	182	183	184
															70.37%	29.63%
66			16		1253	1093	160	78	62			20			3078	1296
10					436	416	20	8	12						630	156
2															72	
															72	
8					40	32	8		8						162	
					324	320	4	2	2						324	
																84
					72	64	8	6	2							72
2															312	
															72	
2															48	
															192	
54			16		817	677	140	70	50			20			2136	1140
18					180	140	40	20	20						624	492
															51	
															48	
					51	39	12	10	2						51	
															75	18
															54	
															72	
6															123	
2															48	
															102	
																84
																96
					63	45	18	10	8							63
2																60
8					66	56	10		10							171
36			16		637	537	100	50	30			20			1512	648
															132	96

															132	
																96
					час			нед							108	
10			10												150	
10			10												150	
2					час			нед							72	
10			6												282	
10			6												282	
					час			нед							324	
2					час			нед							72	
10					192	168	24	14	10						465	
10					192	168	24	14	10						465	
4					час		72	нед	2						216	
4															90	30
4															90	30
1					час			нед							36	
2					445	369	76	36	20			20			165	321
2					253	203	50	20	10			20			165	129
					192	166	26	16	10							192
					час		36	нед	1						36	
															228	
															135	
															93	
					час			нед							72	
					час			нед							36	
																201
																201

		час		нед					36			

9	час		108	нед	3	
	час			нед		
	час			нед		
9	час		108	нед	3	
9	час		108	нед	3	

		час	144	нед	4			144				
		час	216	нед	6							
		час	144	нед	4			144				
		час	72	нед	2			72				

66			16		1253	1093	160	78	62			20		5184	1296

5	**7**
1	
7	**8**
1	**1**
10	**7**

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Курс	[Курс проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК	
1	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	3	[3]	УП.03.01 Учебная практика
				[3]	УП.07.01 Учебная практика
2	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	3	[3]	ПП.07.01 Производственная практика (по профилю специальности)
				[3]	ПП.08.01 Производственная практика (по профилю специальности)
3	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4]	ПП.02.01 Производственная практика (по профилю специальности)
				[4]	ПП.03.01 Производственная практика (по профилю специальности)
				[4]	ПП.04.01 Производственная практика (по профилю специальности)
				[4]	ПП.05.01 Производственная практика (по профилю специальности)
4	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	5	[5]	ПП.04.01 Производственная практика (по профилю специальности)
				[5]	ПП.06.01 Производственная практика (по профилю специальности)

Индекс		Содержание
ОК 1		Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
	ОГСЭ.01	Основы философии
	ОГСЭ.02	История
	ОГСЭ.03	Иностранный язык
	ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи
	ОГСЭ.06	Психология общения
	ЕН.01	Математика
	ЕН.02	Экологические основы природопользования
	ЕН.03	Химия
	ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
	ОП.02	Физиология питания
	ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.05	Метрология и стандартизация
	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.08	Охрана труда
	ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.10	Товароведение продовольственных товаров
	ОП.11	Организация обслуживания
	ОП.12	Кухня народов мира
	ОП.13	Коммерческое товароведение
	ОП.14	Иностранный язык (английский) в сфере профессиональной коммуникации
	МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
	МДК.01.02	Техническое оснащение и организация рабочего места
	УП.01.01	Учебная практика
	МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
	ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
	УП.03.01	Учебная практика
	ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
	ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
	МДК.06.02	Учет сырья и готовой продукции в общественном питании
	ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.07.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд
	МДК.07.02	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
	УП.07.01	Учебная практика
	ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.08.01	Организация предпринимательской деятельности
	ПП.08.01	Производственная практика (по профилю специальности)
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной работы
ОК 2		Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
	ОГСЭ.01	Основы философии

ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Физическая культура
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи
ОГСЭ.06	Психология общения
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Товароведение продовольственных товаров
ОП.11	Организация обслуживания
ОП.12	Кухня народов мира
ОП.13	Коммерческое товароведение
ОП.14	Иностранный язык (английский) в сфере профессиональной коммуникации
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
МДК.01.02	Техническое оснащение и организация рабочего места
УП.01.01	Учебная практика
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
МДК.06.02	Учет сырья и готовой продукции в общественном питании
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.07.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд
МДК.07.02	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.08.01	Организация предпринимательской деятельности
ПП.08.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Физическая культура

ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи
ОГСЭ.06	Психология общения
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Товароведение продовольственных товаров
ОП.11	Организация обслуживания
ОП.12	Кухня народов мира
ОП.13	Коммерческое товароведение
ОП.14	Иностранный язык (английский) в сфере профессиональной коммуникации
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
МДК.01.02	Техническое оснащение и организация рабочего места
УП.01.01	Учебная практика
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
МДК.06.02	Учет сырья и готовой продукции в общественном питании
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.07.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд
МДК.07.02	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.08.01	Организация предпринимательской деятельности
ПП.08.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи
ОГСЭ.06	Психология общения
ЕН.01	Математика

	ЕН.02	Экологические основы природопользования
	ЕН.03	Химия
	ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
	ОП.02	Физиология питания
	ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.05	Метрология и стандартизация
	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.08	Охрана труда
	ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.10	Товароведение продовольственных товаров
	ОП.11	Организация обслуживания
	ОП.12	Кухня народов мира
	ОП.13	Коммерческое товароведение
	ОП.14	Иностранный язык (английский) в сфере профессиональной коммуникации
	МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
	МДК.01.02	Техническое оснащение и организация рабочего места
	УП.01.01	Учебная практика
	МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
	ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
	УП.03.01	Учебная практика
	ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
	ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
	МДК.06.02	Учет сырья и готовой продукции в общественном питании
	ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.07.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд
	МДК.07.02	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
	УП.07.01	Учебная практика
	ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.08.01	Организация предпринимательской деятельности
	ПП.08.01	Производственная практика (по профилю специальности)
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной работы
ОК 5		Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
	ОГСЭ.01	Основы философии
	ОГСЭ.02	История
	ОГСЭ.03	Иностранный язык
	ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи
	ОГСЭ.06	Психология общения
	ЕН.01	Математика
	ЕН.02	Экологические основы природопользования
	ЕН.03	Химия
	ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
	ОП.02	Физиология питания

ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Товароведение продовольственных товаров
ОП.11	Организация обслуживания
ОП.12	Кухня народов мира
ОП.13	Коммерческое товароведение
ОП.14	Иностранный язык (английский) в сфере профессиональной коммуникации
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
МДК.01.02	Техническое оснащение и организация рабочего места
УП.01.01	Учебная практика
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
МДК.06.02	Учет сырья и готовой продукции в общественном питании
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.07.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд
МДК.07.02	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.08.01	Организация предпринимательской деятельности
ПП.08.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Физическая культура
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи
ОГСЭ.06	Психология общения
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация

	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.08	Охрана труда
	ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.10	Товароведение продовольственных товаров
	ОП.11	Организация обслуживания
	ОП.12	Кухня народов мира
	ОП.13	Коммерческое товароведение
	ОП.14	Иностранный язык (английский) в сфере профессиональной коммуникации
	МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
	МДК.01.02	Техническое оснащение и организация рабочего места
	УП.01.01	Учебная практика
	МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
	ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
	УП.03.01	Учебная практика
	ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
	ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
	МДК.06.02	Учет сырья и готовой продукции в общественном питании
	ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.07.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд
	МДК.07.02	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
	УП.07.01	Учебная практика
	ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.08.01	Организация предпринимательской деятельности
	ПП.08.01	Производственная практика (по профилю специальности)
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной работы
ОК 7		Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
	ОГСЭ.01	Основы философии
	ОГСЭ.02	История
	ОГСЭ.03	Иностранный язык
	ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи
	ОГСЭ.06	Психология общения
	ЕН.01	Математика
	ЕН.02	Экологические основы природопользования
	ЕН.03	Химия
	ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
	ОП.02	Физиология питания
	ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.05	Метрология и стандартизация
	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.08	Охрана труда
	ОП.09	Безопасность жизнедеятельности

ОП.10	Товароведение продовольственных товаров
ОП.11	Организация обслуживания
ОП.12	Кухня народов мира
ОП.13	Коммерческое товароведение
ОП.14	Иностранный язык (английский) в сфере профессиональной коммуникации
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
МДК.01.02	Техническое оснащение и организация рабочего места
УП.01.01	Учебная практика
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
МДК.06.02	Учет сырья и готовой продукции в общественном питании
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.07.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд
МДК.07.02	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.08.01	Организация предпринимательской деятельности
ПП.08.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи
ОГСЭ.06	Психология общения
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Товароведение продовольственных товаров
ОП.12	Кухня народов мира
ОП.13	Коммерческое товароведение

	ОП.14	Иностранный язык (английский) в сфере профессиональной коммуникации
	МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
	МДК.01.02	Техническое оснащение и организация рабочего места
	УП.01.01	Учебная практика
	МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
	ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
	УП.03.01	Учебная практика
	ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
	ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
	МДК.06.02	Учет сырья и готовой продукции в общественном питании
	ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.07.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд
	МДК.07.02	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
	УП.07.01	Учебная практика
	ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.08.01	Организация предпринимательской деятельности
	ПП.08.01	Производственная практика (по профилю специальности)
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной работы
ОК 9		Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
	ОГСЭ.01	Основы философии
	ОГСЭ.02	История
	ОГСЭ.03	Иностранный язык
	ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи
	ОГСЭ.06	Психология общения
	ЕН.01	Математика
	ЕН.02	Экологические основы природопользования
	ЕН.03	Химия
	ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
	ОП.02	Физиология питания
	ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.05	Метрология и стандартизация
	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.08	Охрана труда
	ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.10	Товароведение продовольственных товаров
	ОП.12	Кухня народов мира
	ОП.13	Коммерческое товароведение
	МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
	МДК.01.02	Техническое оснащение и организация рабочего места
	УП.01.01	Учебная практика
	МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
	ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)

МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
МДК.06.02	Учет сырья и готовой продукции в общественном питании
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.07.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд
МДК.07.02	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.08.01	Организация предпринимательской деятельности
ПП.08.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.12	Кухня народов мира
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
МДК.01.02	Техническое оснащение и организация рабочего места
УП.01.01	Учебная практика
МДК.07.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности

ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.12	Кухня народов мира
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
МДК.01.02	Техническое оснащение и организация рабочего места
УП.01.01	Учебная практика
МДК.07.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 1.3	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.12	Кухня народов мира
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
МДК.01.02	Техническое оснащение и организация рабочего места
УП.01.01	Учебная практика
МДК.07.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда

ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 2.2	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 2.3	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности

ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 3.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.07.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 3.3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга

ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.07.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 3.4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.07.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 4.1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности

МДК.07.02	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 4.2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 4.4	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда

ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.07.02	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности

ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.11	Организация обслуживания
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
МДК.06.02	Учет сырья и готовой продукции в общественном питании
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.08.01	Организация предпринимательской деятельности
ПП.08.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 6.2	Планировать выполнение работ исполнителями.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.11	Организация обслуживания
ОП.13	Коммерческое товароведение
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
МДК.06.02	Учет сырья и готовой продукции в общественном питании
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.08.01	Организация предпринимательской деятельности
ПП.08.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 6.3	Организовывать работу трудового коллектива.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.11	Организация обслуживания
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации

МДК.06.02	Учет сырья и готовой продукции в общественном питании
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.08.01	Организация предпринимательской деятельности
ПП.08.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.11	Организация обслуживания
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
МДК.06.02	Учет сырья и готовой продукции в общественном питании
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.08.01	Организация предпринимательской деятельности
ПП.08.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 6.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.11	Организация обслуживания
ОП.13	Коммерческое товароведение
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
МДК.06.02	Учет сырья и готовой продукции в общественном питании
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.08.01	Организация предпринимательской деятельности
ПП.08.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы

ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	
ОГСЭ.01	Основы философии	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	
ОГСЭ.02	История	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	
ОГСЭ.03	Иностранный язык	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	
ОГСЭ.04	Физическая культура	ОК 2	ОК 3	ОК 6							
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	
ОГСЭ.06	Психология общения	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	

ЕН	Математический и общий естественнонаучный цикл	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5				
ЕН.01	Математика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5				
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5				
ЕН.03	Химия	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
		ПК 5.2	ПК 6.5								

ОП	Общепрофессиональные дисциплины	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5				
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5				
ОП.02	Физиология питания	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5				
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5				
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5				
ОП.05	Метрология и стандартизация	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5				
		ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1

ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5				
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5				
ОП.08	Охрана труда	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5				
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5				
ОП.10	Товароведение продовольственных товаров	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	
ОП.11	Организация обслуживания	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3
ОП.12	Кухня народов мира	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1
ОП.13	Коммерческое товароведение	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 6.2
ОП.14	Иностранный язык (английский) в сфере профессиональной коммуникации	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8		
ПМ	**Профессиональные модули**										
ПМ.01	**Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**	**ОК 1**	**ОК 2**	**ОК 3**	**ОК 4**	**ОК 5**	**ОК 6**	**ОК 7**	**ОК 8**	**ОК 9**	**ПК 1.1**
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1
МДК.01.02	Техническое оснащение и организация рабочего места	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1
УП.01.01	*Учебная практика*	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1
ПМ.02	**Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции**	**ОК 1**	**ОК 2**	**ОК 3**	**ОК 4**	**ОК 5**	**ОК 6**	**ОК 7**	**ОК 8**	**ОК 9**	**ПК 2.1**
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 2.1
ПП.02.01	*Производственная практика (по профилю специальности)*	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 2.1
ПМ.03	**Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции**	**ОК 1**	**ОК 2**	**ОК 3**	**ОК 4**	**ОК 5**	**ОК 6**	**ОК 7**	**ОК 8**	**ОК 9**	**ПК 3.1**
		ПК 3.4									
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 3.1
		ПК 3.4									
УП.03.01	*Учебная практика*	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 3.1
		ПК 3.4									
ПП.03.01	*Производственная практика (по профилю специальности)*	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 3.1
		ПК 3.4									

ПМ.04	**Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских**	**ОК 1**	**ОК 2**	**ОК 3**	**ОК 4**	**ОК 5**	**ОК 6**	**ОК 7**	**ОК 8**	**ОК 9**	**ПК 3.1**
		ПК 3.4									
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 3.1
		ПК 3.4									
ПП.04.01	*Производственная практика (по профилю специальности)*	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 3.1
		ПК 3.4									
ПМ.05	**Организация процесса приготовлениями приготовление сложных холодных и горячих десертов**	**ОК 1**	**ОК 2**	**ОК 3**	**ОК 4**	**ОК 5**	**ОК 6**	**ОК 7**	**ОК 8**	**ОК 9**	**ПК 5.1**
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 5.1
ПП.05.01	*Производственная практика (по профилю специальности)*	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 5.1
ПМ.06	**Организация работы структурного подразделения**	**ОК 1**	**ОК 2**	**ОК 3**	**ОК 4**	**ОК 5**	**ОК 6**	**ОК 7**	**ОК 8**	**ОК 9**	**ПК 6.1**
		ПК 6.4	**ПК 6.5**								
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 6.1
		ПК 6.4	ПК 6.5								
МДК.06.02	Учет сырья и готовой продукции в общественном питании	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 6.1
		ПК 6.4	ПК 6.5								
ПП.06.01	*Производственная практика (по профилю специальности)*	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 6.1
		ПК 6.4	ПК 6.5								
ПМ.07	**Выполнение работ по профессиям рабочих "Повар", "Кондитер"**	**ОК 1**	**ОК 2**	**ОК 3**	**ОК 4**	**ОК 5**	**ОК 6**	**ОК 7**	**ОК 8**	**ОК 9**	**ПК 1.1**
		ПК 3.1	**ПК 3.2**	**ПК 3.3**	**ПК 3.4**	**ПК 4.1**	**ПК 5.1**				
МДК.07.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1
		ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4							
МДК.07.02	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 4.1
УП.07.01	*Учебная практика*	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1
		ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 5.1				
ПП.07.01	*Производственная практика (по профилю специальности)*	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1
		ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 5.1				
ПМ.08	**Основы предпринимательской деятельности**	**ОК 1**	**ОК 2**	**ОК 3**	**ОК 4**	**ОК 5**	**ОК 6**	**ОК 7**	**ОК 8**	**ОК 9**	**ПК 6.1**
		ПК 6.4	**ПК 6.5**								
МДК.08.01	Организация предпринимательской деятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 6.1
		ПК 6.4	ПК 6.5								
ПП.08.01	*Производственная практика (по профилю специальности)*	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 6.1
		ПК 6.4	ПК 6.5								
ПДП	**ПРИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)**										
		ОК 1	**ОК 2**	**ОК 3**	**ОК 4**	**ОК 5**	**ОК 6**	**ОК 7**	**ОК 8**	**ОК 9**	**ПК 1.1**

	Государственная итоговая аттестация	**ПК 2.1**	**ПК 2.2**	**ПК 2.3**	**ПК 3.1**	**ПК 3.2**	**ПК 3.3**	**ПК 3.4**	**ПК 4.1**	**ПК 4.2**	**ПК 4.3**
		ПК 5.2	**ПК 6.1**	**ПК 6.2**	**ПК 6.3**	**ПК 6.4**	**ПК 6.5**				
	Подготовка выпускной квалификационной работы	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5				
	Защита выпускной квалификационной работы	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5				

ПК 1.2	**ПК 1.3**
ПК 4.4	**ПК 5.1**
ПК 1.2	ПК 1.3
ПК 4.4	ПК 5.1
ПК 1.2	ПК 1.3
ПК 4.4	ПК 5.1
ПК 1.2	ПК 1.3
ПК 4.4	ПК 5.1

ПК 1.2	**ПК 1.3**
ПК 4.4	**ПК 5.1**
ПК 1.2	ПК 1.3
ПК 4.4	ПК 5.1
ПК 1.2	ПК 1.3
ПК 4.4	ПК 5.1
ПК 1.2	ПК 1.3
ПК 4.4	ПК 5.1
ПК 1.2	ПК 1.3
ПК 4.4	ПК 5.1
ПК 1.2	ПК 1.3

ПК 4.4	ПК 5.1
ПК 1.2	ПК 1.3
ПК 4.4	ПК 5.1
ПК 1.2	ПК 1.3
ПК 4.4	ПК 5.1
ПК 1.2	ПК 1.3
ПК 4.4	ПК 5.1
ПК 6.4	ПК 6.5
ПК 1.2	ПК 1.3
ПК 6.5	

ПК 1.2	**ПК 1.3**
ПК 1.2	ПК 1.3
ПК 1.2	ПК 1.3
ПК 1.2	ПК 1.3

ПК 2.2	**ПК 2.3**
ПК 2.2	ПК 2.3
ПК 2.2	ПК 2.3

ПК 3.2	**ПК 3.3**
ПК 3.2	ПК 3.3
ПК 3.2	ПК 3.3
ПК 3.2	ПК 3.3

ПК 3.2	**ПК 3.3**
ПК 3.2	ПК 3.3
ПК 3.2	ПК 3.3

ПК 5.2	
ПК 5.2	
ПК 5.2	

ПК 6.2	**ПК 6.3**
ПК 6.2	ПК 6.3
ПК 6.2	ПК 6.3
ПК 6.2	ПК 6.3

ПК 1.2	**ПК 1.3**
ПК 1.2	ПК 1.3
ПК 5.1	
ПК 1.2	ПК 1.3
ПК 1.2	ПК 1.3

ПК 6.2	**ПК 6.3**
ПК 6.2	ПК 6.3
ПК 6.2	ПК 6.3

ПК 1.2	**ПК 1.3**

ПК 4.4	**ПК 5.1**
ПК 1.2	ПК 1.3
ПК 4.4	ПК 5.1
ПК 1.2	ПК 1.3
ПК 4.4	ПК 5.1

	№	Наименование
		Кабинеты:
	1	социально-экономических дисциплин;
	2	иностранного языка;
	3	информационных технологий в профессиональной деятельности;
	4	экологических основ природопользования;
	5	технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
	6	безопасности жизнедеятельности и охраны труда.
		Лаборатории:
	1	химии;
	2	метрологии и стандартизации;
	3	микробиологии, санитарии и гигиены.
		Мастерские:
	1	учебный кулинарный цех;
	2	учебный кондитерский цех.
		Спортивный комплекс:
	1	спортивный зал;
	2	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
	3	стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.
		Залы:
	1	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
	2	актовый зал.

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

1. Настоящий учебный план программы подготовки специалистов среднего звена (далее ППССЗ) среднего профессионального образования филиала федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования "Владивостокский государственный университет экономики и сервиса" в г.Артеме (далее филиал ФГБОУ ВО "ВГУЭС" в г.Артеме) разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее СПО) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22 апреля 2014 года, зарегистрированного Министерством юстиции РФ (рег № 33234 от 23.07.2014 г.).
2. Общеобразовательный цикл ППССЗ сформирован в соответствии с Приказом Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»; рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Министерства образования и науки РФ от 17 марта 2015 г. № 06-259), с уточнениями ФИРО от 25 мая 2017г. № 3 ОБ; примерной основной образовательной программы среднего общего образования (протокол от 28 июня 2016г. № 2/16-з); Письма Министерства образования и науки Российской Федерации от 20.06.2017 г. № ТС-194/08.
3. Учебный план предусматривает не менее одной общеобразовательной учебной дисциплины из каждой предметной области. Из них три дисциплины изучаются углубленно с учетом профиля профессионального образования, осваиваемой специальности: информатика, химия, биология.
4. При формировании общеобразовательного цикла в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования учебным планом предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального проекта. Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых учебных дисциплин. Защита индивидуальных проектов проводится за счет часов консультаций, отведенных на дисциплину. В учебный план включены дополнительные учебные дисциплины по выбору обучающихся: "История родного края", "Основы проектной деятельности".
5. Программа подготовки - базовая. Образовательная база приема - основное общее образование. Форма обучения - заочная. Нормативный срок освоения ППССЗ СПО базовой подготовки - 4 года 7 месяцев. Квалификация выпускника - техник-технолог.
6. Общая пролоджительность экзаменационных сессий в учебном году составляет: на 1 и 2 курсах - по 30 календарных дней, на каждом из последующих курсов - по 40 календарных дней.
7. Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при заочной форме получения обучения составляет 160 академических часов в год.
8. За весь период обучения предусмотрено выполнение двух курсовых работ: 1 - комплексная курсовая работа по МДК.02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции и МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции; 2 - по МДК.06.01 Управление структурным подразделением организации.
9. Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) в количестве 24 недель реализуется концентрированно в несколько периодов в рамках професиональных модулей.
10. Консультации предусмотрены из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год.
11. Объем времени, отведенный на вариативную часть учебных циклов ППССЗ, используется на увеличение объема времени, отведенного на дисциплину и модули обязательной части, введение новых дисциплин и модуля в соответствии с потребностями работодателей и спецификой деятельности образовательного учреждения.
12. В учебном плане закреплены следующие формы проведения промежуточной аттестации: экзаметы, зачеты, дифференцированные зачеты. Количество экзаменов в учебном году не превышает 8, а количество зачетов – 10 (без учета физической культуры).
13. Государственная итоговая аттестация включает подготовку (4 недели) и защиту выпускной квалификационной работы (2 недели) - дипломной работы. Тематика дипломной работы соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.
Согласовано
Зав.кафедрой транспортных процессов, сервиса и дизайна К.В.Старичкова
Директор ООО «Столовая «Березка» К.А.Осипчук

