

План одобрен

Ученым советом ВГУЭС

Протокол № 7 от 25.04.2019



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 учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

19.02.10

Технология производства общественного питания

код

наименование специальности

по программе базовой подготовки

уровень образования

среднее общее образование

квалификация:

Техник-технолог

форма обучения

Заочная

Срок получения СПО по ППССЗ:

3г 7м

год начала подготовки по УП 2019

профиль получаемого профессионального образования

при реализации программы среднего общего образования

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		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	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*																									∴	∴	∴	∴	0	0	0																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																			

- Обозначения:
- Самостоятельное изучение

::

Лабораторно-экзаменационная сессия

=

Каникулы

0

Учебная практика

8

Производственная практика (по профилю специальности)

X

Производственная практика (преддипломная)

Δ

Подготовка к государственной итоговой аттестации

III

Государственная итоговая аттестация

*

Неделя отсутствует

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	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	21	4	160	995	3					11	39	
II	24	4	160	1151	11	2				11	52	
III	26	6	160	975		9				11	52	
IV	22	6	160	1253		3	4	4	2	2	43	
Всего	93	20	640	4374	14	14	4	4	2	35	186	

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации								Учебная нагрузка обучающихся, ч.									Распределение по курсам																													
										Максимальная Саност.(ср.+и.п.)	Обязательная						Индивид. проект (входит в ср.)	Курс 1						Курс 2						Курс 3						Максим. Саност.	Максим. Саност.											
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Итоговые пис-м. контр. раб.	Доказание контр. раб.	Другие		Всего	в том числе						в том числе					в том числе					в том числе																				
												Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.		Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.																
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	
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	66			16		1253	1093	
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	10				436	416		
ОГСЭ.01	Основы философии			3			3		72	64	8	6	2																72	64	8	6	2															
ОГСЭ.02	История			2			2		72	64	8	6	2															72	64	8	6	2																
ОГСЭ.03	Иностранный язык		3	4			1-4	12	162	130	32		32						41	33	8		8					41	33	8		8					40	32	8		8					40	32	
ОГСЭ.04	Физическая культура			4					324	320	4	2	2																																324	320		
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи			1			1		84	76	8	6	2						84	76	8	6	2																									
ОГСЭ.06	Психология общения			4			4		72	64	8	6	2																																	72	64	
ЕН	Математический и общий естественнонаучный цикл	1		2			3		312	262	50	30	20						264	222	42	24	18													48	40	8	6	2								
ЕН.01	Математика			1			1		72	56	16	8	8						72	56	16	8	8																									
ЕН.02	Экологические основы природопользования			3			3		48	40	8	6	2																							48	40	8	6	2								
ЕН.03	Химия	1					1		192	166	26	16	10						192	166	26	16	10																									
П	Профессиональный цикл	18		28		2		27	6	3276	2754	522	272	214			36																															

[illegible]

		ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК										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	66			16		1253	1093
#		Экзамены (без учета физ. культуры)																									3					4					5																		
#		Зачеты (без учета физ. культуры)																																			1																		
#		Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)																									7					6					8																		
#		Курсовые проекты (без учета физ. культуры)																																																					
#		Курсовые работы (без учета физ. культуры)																																			1																		
#		Итоговые письм. контр. раб. (без учета физ. культуры)																																																					
#		Домашние контр. раб. (без учета физ. культуры)																									10					11					10																		

Курс 4								ЦК	Максимальная учебная нагрузка	
Обязательная	в том числе									
	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект	Обяз. часть		Вар. часть	
73	74	75	76	77	80	83	182	183	184	

[illegible]

							312	
							72	
							48	
							192	

140	70	50			20		2136	1140
40	20	20					624	492
							51	
							48	
12	10	2					51	
							75	18
							54	
							72	
							123	
							48	
							102	
								84
								96
18	10	8					63	
							60	
10		10						171

100	50	30			20		1512	648
							132	96
							132	
								96
	нед.						108	

[illegible][illegible]

									282	
	нед								324	
	нед								72	

24	14	10							465	
24	14	10							465	
72	нед	2							216	

									90	30
									90	30
	нед								36	

76	36	20				20			165	321
50	20	10				20			165	129
26	16	10								192
36	нед	1							36	

									228	
									135	
									93	
	нед								72	
	нед								36	

										201
										201
	нед								36	

108	нед									
	нед									
	нед									
108	нед									
108	нед									
144	нед	4							144	
216	нед	6								
144	нед	4							144	
72	нед	2							72	

160	78	62			20		3078	1296
7								
8								
1								
7								

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Курс	[Курс проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК	
1	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	2	[2]	УП.03.01 Учебная практика
				[2]	УП.07.01 Учебная практика
2	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	2	[2]	ПП.07.01 Производственная практика (по профилю специальности)
				[2]	ПП.08.01 Производственная практика (по профилю специальности)
3	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	3	[3]	ПП.02.01 Производственная практика (по профилю специальности)
				[3]	ПП.03.01 Производственная практика (по профилю специальности)
				[3]	ПП.04.01 Производственная практика (по профилю специальности)
				[3]	ПП.05.01 Производственная практика (по профилю специальности)
4	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4]	ПП.04.01 Производственная практика (по профилю специальности)
				[4]	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
ПДП	ПРИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
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
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
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
ПДП	ПРИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
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
ПДП	ПРИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
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
ПДП	ПРИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
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
ПДП	ПРИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
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
ПДП	ПРИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
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
ПДП	ПРИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
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
ПДП	ПРИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
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
ПДП	ПРИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
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
ПДП	ПРИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
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
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
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
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
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
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
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
ПДП	ПРИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
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
ПДП	ПРИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	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 3.2	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
ПДП	ПРИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	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
ПДП	ПРИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	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
ПДП	ПРИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	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
ПДП	ПРИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПП.04.01	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 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

	ПДП	ПРИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
	МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
		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
	ПДП	ПРИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
	МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
		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
	ПДП	ПРИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
	МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
		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
ПДП	ПРИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
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
ПДП	ПРИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
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

	ПДП	ПРИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
	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
	ПДП	ПРИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
	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
	ПДП	ПРИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
	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
	ПДП	ПРИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
	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
	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
	ПДП	ПРИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
	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

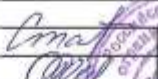
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
ОГСЭ.01	Основы философии	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
ОГСЭ.02	История	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
ОГСЭ.03	Иностранный язык	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 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 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
		ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
ЕН.01	Математика	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
		ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
		ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
ЕН.03	Химия	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2											
		ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
ОП	Общепрофессиональные дисциплины	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
		ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
		ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
ОП.02	Физиология питания	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
		ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
		ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
ОП.04	Информационные технологии в 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 4.4	ПК 5.1
		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	ПК 1.2	ПК 1.3
ОП.05	Метрология и стандартизация	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
		ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
ОП.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 4.4	ПК 5.1
		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	ПК 1.2	ПК 1.3
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
		ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
ОП.08	Охрана труда	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
		ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3

		ПК 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	ПК 6.4	ПК 6.5
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	ПК 1.2	ПК 1.3
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	ПК 6.5	
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 приготовленияполуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
МДК.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	ПК 1.2	ПК 1.3
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	ПК 1.2	ПК 1.3
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	ПК 1.2	ПК 1.3
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	ПК 2.2	ПК 2.3
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	ПК 2.2	ПК 2.3
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	ПК 2.2	ПК 2.3
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	ОК 1 ПК 3.4	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	ОК 1 ПК 3.4	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3
УП.03.01	Учебная практика	ОК 1 ПК 3.4	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ОК 1 ПК 3.4	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских	ОК 1 ПК 4.4	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ОК 1 ПК 4.4	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ОК 1 ПК 4.4	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
ПМ.05	Организация процесса приготовления приготовления сложных холодных и горячих десертов	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 5.1	ПК 5.2	
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	ПК 5.2	
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	ПК 5.2	
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	ОК 1 ПК 6.4	ОК 2 ПК 6.5	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	ОК 1 ПК 6.4	ОК 2 ПК 6.5	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3
МДК.06.02	Учет сырья и готовой продукции в общественном питании	ОК 1 ПК 6.4	ОК 2 ПК 6.5	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3
ПП 06 01	Производственная практика (по профилю	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3

ПП.06.01	специальности)	ПК 6.4	ПК 6.5										
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		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 1.2	ПК 1.3
		ПК 3.1	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	ПК 5.1	
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 1.2	ПК 1.3
		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 1.2	ПК 1.3
		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 6.2	ПК 6.3
		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 6.2	ПК 6.3
		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 6.2	ПК 6.3
		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	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
	Государственная итоговая аттестация	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
	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 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
	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 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						

	№	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. Программа подготовки - базовая. Образовательная база приема - среднее общее образование. Форма обучения - заочная. Нормативный срок освоения ППССЗ СПО базовой подготовки - 3 года 7 месяцев. Квалификация выпускника - техник-технолог.	
3. Общая продолжительность экзаменационных сессий в учебном году составляет: на 1 и 2 курсах - по 30 календарных дней, на каждом из последующих курсов - по 40 календарных дней.	
4. 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.	
5. 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.	
6. Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) в количестве 24 недель реализуется концентрированно в несколько периодов в рамках профессиональных модулей.	
7. Консультации предусмотрены из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год.	
8. 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.	
9. В учебном плане закреплены следующие формы проведения промежуточной аттестации: экзамены, зачеты, дифференцированные зачеты. Количество экзаменов в учебном году не превышает 8, а количество зачетов – 10 (без учета физической культуры).	
10. 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	 Н.В.Старикова
Директор ООО «Столовая «Березка»	 К.А.Осипов

