ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 023E64C10045B2088D40F871E1167DD018
Владелец: Дроздова Анна Александровна
Действителен: с 13.12.2024 до 13.03.2026

Частное профессиональное образовательное учреждение Вологодский кооперативный колледж
ОГРН 1023502081647

Утверждаю
директор
М.В. Кириллова
30.08.2022

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Частное профессиональное образовательное учреждение Вологодский кооперативный колледж

наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

код *наименование специальности*

по программе базовой подготовки основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу

форма обучения Очная **Нормативный срок освоения ОПОП** 3г 10м **год начала подготовки по УП** 2022

профиль получаемого профессионального образования социально-экономический

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС от 09.12.2016 № 1565

Виды деятельности
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

1 Календарный учебный график

Курс	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь					Январь				Февраль				Март					Апрель				Май				Июнь					Июль				Август			
	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 сен - 5 окт	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 окт - 2 ноя	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 дек - 4 янв	5 - 11	12 - 18	19 - 25	26 янв - 1 фев	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 фев - 1 мар	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29	30 мар - 5 апр	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 апр - 3 май	4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 июн - 5 июл	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 июл -2 авг	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 31
	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																	А	К	К																							А	К	К	К	К	К	К	К	К
II										Т	Т	Т	Т				А	К	К																		У	У		Т	Т	Т	Т	А/К	К	К	К	К	К	К	К	К
III								У									А	К	К																У		Т	Т	Т	Т	Т	Т	А	К	К	К	К	К	К	К	К
IV											Т	Т	Т	Т	Т	У	А	К	К											У	У	У	У	Т	Т	А	И	И	И	И	И	И	И	*	*	*	*	*	*	*	*

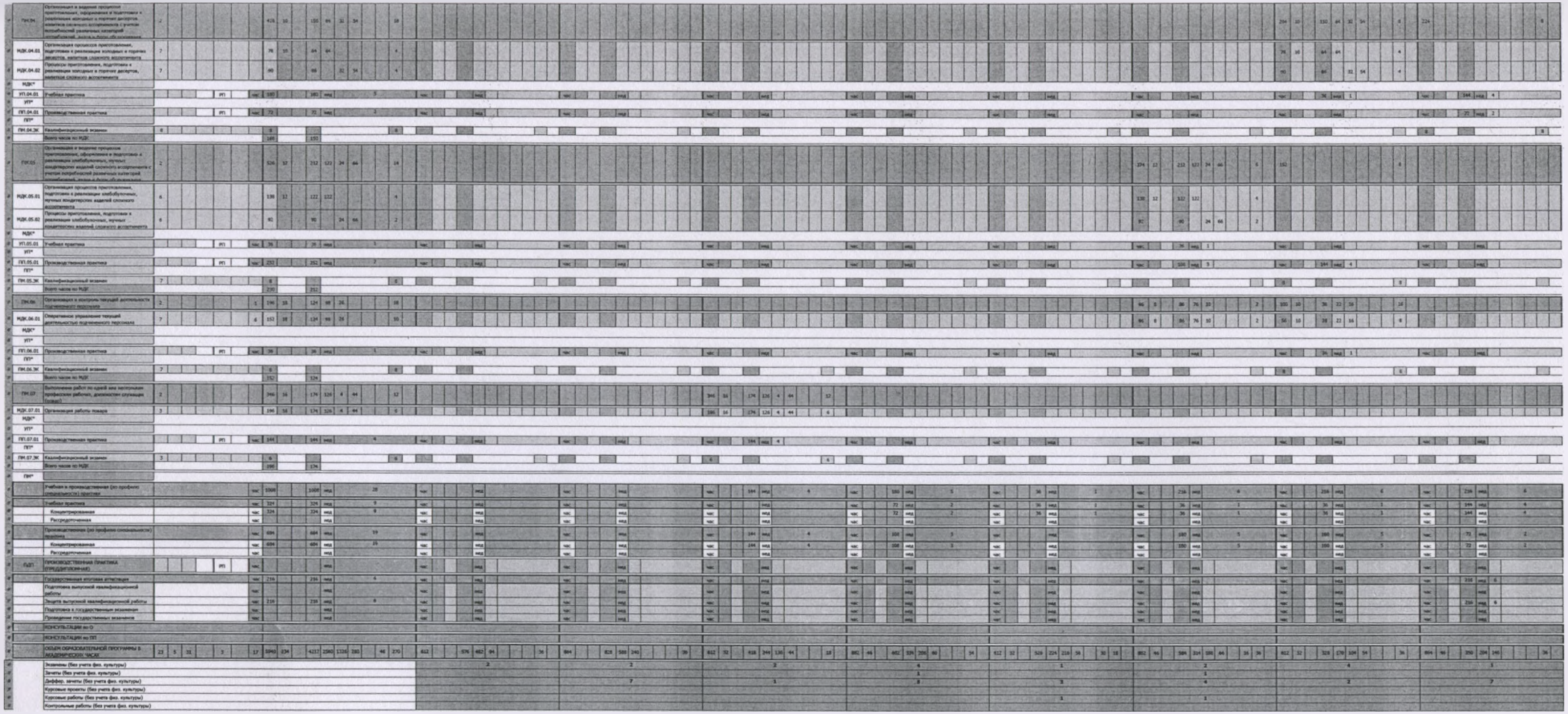
Обозначения:

- Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам
- А — Промежуточная аттестация
- К — Каникулы
- У — Учебная практика
- Т — Производственная практика (по профилю специальности)
- С — Производственная практика (преддипломная)
- П — Подготовка к государственной итоговой аттестации
- И — Государственная итоговая аттестация
- * — Неделя отсутствует

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам			Промежуточная аттестация			Практики									ГИА		Каникулы	Всего	Студентов	Групп
							Учебная практика			Производственная практика (по профилю специальности)			Производственная практика (преддипломная)			Подго-товка	Прове-дение				
	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем						
	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.		
I	39	16	23	2	1	1												11	52		
II	30 1/2	12 1/2	18	2	1/2	1 1/2	2		2	7	4	3						10 1/2	52		
III	33	15 1/2	17 1/2	1 1/2	1/2	1	2	1	1	5		5						10 1/2	52		
IV	21	10	11	2	1	1	5	1	4	7	5	2					6	2	43		
Всего	**123 1/2**	**54**	**69 1/2**	**7 1/2**	**3**	**4 1/2**	**9**	**2**	**7**	**19**	**9**	**10**					**6**	**34**	**199**		

№	Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Экзамены	Зачеты	Дифф. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные работы	Другие	Максимальная	Самост. (с.р.+и.п.)	Консультации	Всего	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Промеж. аттестация	Индивид. проект
1	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	12	14	15	17	18	19	20	23	25	26
2		Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)																		
3	ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	4	1	8				10	1476			1404	1070	334				72	
11	СО	Среднее общее образование	4	1	8				10	1476			1404	1070	334				72	
13	ОУД	Общие дисциплины	3	1	5				6	944			890	636	254				54	
14	ОУД.01	Русский язык	1						1	96			78	78					18	
15	ОУД.02	Литература			2				1	82			82	82						
16	ОУД.03	Родная литература (русская)								36			36	36						
17	ОУД.04	Иностранный язык (английский)			2				1	118			118		118					
18	ОУД.05	Математика	12							270			234	234					36	
19	ОУД.06	История			2				1	118			118	118						
20	ОУД.07	Физическая культура		1	2					118			118	2	116					
21	ОУД.08	Основы безопасности жизнедеятельности			2				1	70			70	50	20					
22	ОУД.09	Астрономия							1	36			36	36						
23	*																			
25	ОУД	Дисциплины по выбору из обязательных предметных областей	1		2				2	346			328	266	62				18	
26	ОУД.01	Информатика			2				1	90			80	40	40					
27	ОУД.02	Экономика			2				1	112			112	112						
28	ОУД.03	Право	2							154			136	114	22				18	
29	*																			
31	УД	Дополнительные учебные дисциплины			1				2	186			186	168	18					
32	УД.01	Естествознание			2				1	150			150	132	18					
33	УД.02	Индивидуальный проект							2	36			36	36						
34	*																			
37	ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	14	4	23		2		7	4298	234		2808	1490	992	290		46	198	
39	ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл		4	6					516	46		450	124	326				20	
40	ОГСЭ.01	Основы философии			7					48	4		42	42					2	
41	ОГСЭ.02	История			7					48	4		42	42					2	
42	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности		46	8					172	14		152		152				6	
43	ОГСЭ.04	Физическая культура		46	8					172	14		152	2	150				6	
44	ОГСЭ.05	Психология общения			4					38	2		34	18	16				2	
45	ОГСЭ.06	Информационная культура			6					32	2		28	20	8				2	
46	*																			
48	ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл			2				2	220	14		196	114	82				10	
49	ЕН.01	Химия			5				4	144	10		128	64	64				6	
50	ЕН.02	Экологические основы природопользования			6					36	2		32	32					2	
51	ЕН.03	Математика							5	40	2		36	18	18				2	
52	*																			
54	ОПЦ	Общепрофессиональный цикл			15		1		4	1158	92		1010	594	410			16	58	
55	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена			4					70	4		64	44	20				2	
56	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья			4					96	6		86	66	20				4	
57	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания			4					64	6		52	28	24				4	
58	ОП.04	Организация обслуживания			5					120	6		112	88	24				2	
59	ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга			8					96	8		82	42	40				6	
60	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний							8	48	6		38	30	8				4	
61	ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности			4					96	6		86	10	76				4	
62	ОП.08	Охрана труда			8					32	4		26	20	6				2	
63	ОП.09	Безопасность жизнедеятельности			6					68	6		60	40	20				2	
64	ОП.10	Метрология и стандартизация			3					32	2		28	20	8				2	
65	ОП.11	Ценообразование в предприятиях общественного питания							6	32	2		28	4	24				2	
66	ОП.12	Документационное обеспечение управления							8	36	4		30	16	14				2	
67	ОП.13	Психология и этика профессиональной деятельности			6					46	4		40	12	28				2	
68	ОП.14	Экономика организации			5		6			80	6		70	24	30			16	4	
69	ОП.15	Предпринимательство			8					50	6		40	30	10				4	
70	ОП.16	Рисование и лепка			6					54	4		46	26	20				4	
71	ОП.17	Закон РФ "О защите прав потребителей"			8					32	4		26	22	4				2	
72	ОП.18	Организация производства			5					72	4		66	34	32				2	
73	ОП.19	Селф-брендинг							6	34	2		30	20	10				2	
74	*																			
76	ПЦ	Профессиональный цикл	14				1		1	2360	85		1152	668	174	280		30	112	
78	ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	2							236	10		134	84	26	24			20	
80	МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	4							99	10		84	84					5	
81	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	4							55			50		26	24			5	
82	МДК*																			
84	УП.01.01	Учебная практика					РП		час	36			36	нед			1			
85	УП*																			
87	ПП.01.01	Производственная практика					РП		час	36			36	нед			1			
88	ПП*																			
90	ПМ.01.ЭК	Квалификационный экзамен	4							10									10	
91		Всего часов по МДК								154			134							
93	ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	2				1			340	12		204	92	26	56		30	16	
95	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	5				5			123	12		107	92				15	4	
96	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	5				5			101			97		26	56		15	4	
97	МДК*																			
99	УП.02.01	Учебная практика					РП		час	36			36	нед			1			
#	УП*																			
#	ПП.02.01	Производственная практика					РП		час	72			72	нед			2			
#	ПП*																			
#	ПМ.02.ЭК	Квалификационный экзамен	6							8									8	
#		Всего часов по МДК								224			204							
#	ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	2							288	10		154	82	36	36			16	
#	МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	4							96	10		82	82					4	
#	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	4							76			72		36	36			4	
#	МДК*																			
#	УП.03.01	Учебная практика					РП		час	36			36	нед			1			
#	УП*																			
#	ПП.03.01	Производственная практика					РП		час	72			72	нед			2			
#	ПП*																			
#	ПМ.03.ЭК	Квалификационный экзамен	4							8									8	
#		Всего часов по МДК								172			154							



Индекс	Содержание
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
ПК 1.4.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей,
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.8.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей,
ПК 3.7.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм
ПК 4.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей,
ПК 5.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм
ПК 5.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм
ПК 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.
ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 6.2.	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
ПК 6.3.	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.4.	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.5.	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.
ПК. 7.1.	Производить подготовку инвентаря, оборудования для рабочего места повара к работе.
ПК. 7.2.	Осуществлять процесс приготовления, презентацию и продажу блюд, напитков и кулинарных изделий.
ПК. 7.3.	Организовать продажу блюд, напитков и кулинарных изделий.

ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.				
ОГСЭ.01	Основы философии	ОК 02.	ОК 03.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 09.							
ОГСЭ.02	История	ОК 02.	ОК 03.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 09.							
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ОК 02.	ОК 03.	ОК 05.	ОК 09.	ОК 10.							
ОГСЭ.04	Физическая культура	ОК 08.											
ОГСЭ.05	Психология общения	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 09.								
ОГСЭ.06	Информационная культура	ОК 02.	ОК 03.	ОК 05.	ОК 09.								

ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 1.1.	ПК 2.1.
		ПК 2.2.	ПК 3.1.	ПК 4.1.	ПК 4.3.	ПК 5.1.	ПК 5.3.	ПК 6.3.	ПК 6.4.				
ЕН.01	Химия	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 2.2.	ПК 4.3.	ПК 5.3.
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 11.	ПК 6.3.	ПК 6.4.		
ЕН.03	Математика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 09.	ПК 1.1.	ПК 2.1.	ПК 3.1.	ПК 4.1.	ПК 5.1.	

ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 1.1.
		ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.8.	ПК 3.1.	ПК 3.4.	ПК 3.7.	ПК 4.1.	ПК 4.4.
		ПК 4.6.	ПК 5.1.	ПК 5.5.	ПК 5.6.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.			
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.3.	ПК 2.2.	ПК 2.3.
		ПК 3.1.	ПК 4.1.	ПК 5.1.									
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 2.1.	ПК 3.1.
		ПК 4.1.	ПК 5.1.										
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 2.1.	ПК 3.1.
		ПК 4.1.	ПК 5.1.										
ОП.04	Организация обслуживания	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 1.4.	ПК 2.4.
		ПК 3.4.	ПК 4.4.	ПК 5.5.									
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 6.2.	ПК 6.3.
		ПК 6.4.											
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.
		ПК 6.4.											
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 6.1.	ПК 6.2.
		ПК 6.3.	ПК 6.4.										
ОП.08	Охрана труда	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 2.1.	ПК 3.1.
		ПК 4.1.	ПК 5.1.										
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 06.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 2.1.	ПК 3.1.	ПК 4.1.	ПК 5.1.
ОП.10	Метрология и стандартизация	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.3.	ПК 2.2.	ПК 2.3.
		ПК 3.1.	ПК 4.1.	ПК 5.1.									
ОП.11	Ценообразование в предприятиях общественного питания	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 1.4.	ПК 2.8.
		ПК 3.7.	ПК 4.6.	ПК 5.6.									
ОП.12	Документационное обеспечение управления	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.
ОП.13	Психология и этика профессиональной деятельности	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.
		ПК 6.4.											
ОП.14	Экономика организации	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 6.2.	ПК 6.3.
		ПК 6.4.											
ОП.15	Предпринимательство	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.
		ПК 6.5.											
ОП.16	Рисование и лепка	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 1.4.	ПК 2.4.

		ПК 3.4.	ПК 4.4.	ПК 5.5.									
ОП.17	Закон РФ "О защите прав потребителей"	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.
ОП.18	Организация производства	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 1.1.	ПК 2.1.
		ПК 3.1.	ПК 4.1.	ПК 5.1.									
ОП.19	Селф-брендинг	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 6.5.	
ПЦ	**Профессиональный цикл**	**ОК 01.**	**ОК 02.**	**ОК 03.**	**ОК 04.**	**ОК 05.**	**ОК 06.**	**ОК 07.**	**ОК 09.**	**ОК 10.**	**ОК 11.**	**ПК 1.1.**	**ПК 1.2.**
		ПК 1.3.	**ПК 1.4.**	**ПК 2.1.**	**ПК 2.2.**	**ПК 2.3.**	**ПК 2.4.**	**ПК 2.5.**	**ПК 2.6.**	**ПК 2.7.**	**ПК 2.8.**	**ПК 3.1.**	**ПК 3.2.**
		ПК 3.3.	**ПК 3.4.**	**ПК 3.5.**	**ПК 3.6.**	**ПК 3.7.**	**ПК 4.1.**	**ПК 4.2.**	**ПК 4.3.**	**ПК 4.4.**	**ПК 4.5.**	**ПК 4.6.**	**ПК 5.1.**
		ПК 5.2.	**ПК 5.3.**	**ПК 5.4.**	**ПК 5.5.**	**ПК 5.6.**	**ПК 6.1.**	**ПК 6.2.**	**ПК 6.3.**	**ПК 6.4.**	**ПК 6.5.**	**ПК. 7.1.**	**ПК. 7.2.**
		ПК. 7.3.											
ПМ.01	**Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**	**ОК 01.**	**ОК 02.**	**ОК 03.**	**ОК 04.**	**ОК 05.**	**ОК 06.**	**ОК 07.**	**ОК 09.**	**ОК 10.**	**ПК 1.1.**	**ПК 1.2.**	**ПК 1.3.**
		ПК 1.4.											
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 1.4.											
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 1.4.											
УП.01.01	*Учебная практика*	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 1.4.											
ПП.01.01	*Производственная практика (по профилю специальности)*	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 1.4.											
ПМ.02	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	**ОК 01.**	**ОК 02.**	**ОК 03.**	**ОК 04.**	**ОК 05.**	**ОК 06.**	**ОК 07.**	**ОК 09.**	**ОК 10.**	**ОК 11.**	**ПК 2.1.**	**ПК 2.2.**
		ПК 2.3.	**ПК 2.4.**	**ПК 2.5.**	**ПК 2.6.**	**ПК 2.7.**	**ПК 2.8.**						
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 2.1.	ПК 2.2.
		ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.						
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 2.1.	ПК 2.2.
		ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.						
УП.02.01	*Учебная практика*	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 2.1.	ПК 2.2.
		ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.						
ПП.02.01	*Производственная практика (по профилю специальности)*	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 2.1.	ПК 2.2.
		ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.						
ПМ.03	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	**ОК 01.**	**ОК 02.**	**ОК 03.**	**ОК 04.**	**ОК 05.**	**ОК 06.**	**ОК 07.**	**ОК 09.**	**ОК 10.**	**ОК 11.**	**ПК 3.1.**	**ПК 3.2.**
		ПК 3.3.	**ПК 3.4.**	**ПК 3.5.**	**ПК 3.6.**	**ПК 3.7.**							
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 3.1.	ПК 3.2.
		ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.							
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ОК-01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 3.1.	ПК 3.2.
		ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.							

УП.03.01	*Учебная практика*	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 3.1.	ПК 3.2.
		ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.							
ПП.03.01	*Производственная практика (по профилю специальности)*	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 3.1.	ПК 3.2.
		ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.							
ПМ.04	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	**ОК 01.**	**ОК 02.**	**ОК 03.**	**ОК 04.**	**ОК 05.**	**ОК 06.**	**ОК 07.**	**ОК 09.**	**ОК 10.**	**ОК 11.**	**ПК 4.1.**	**ПК 4.2.**
		ПК 4.3.	**ПК 4.4.**	**ПК 4.5.**	**ПК 4.6.**								
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 4.1.	ПК 4.2.
		ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.								
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 4.1.	ПК 4.2.
		ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.								
УП.04.01	*Учебная практика*	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 4.1.	ПК 4.2.
		ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.								
ПП.04.01	*Производственная практика (по профилю специальности)*	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 4.1.	ПК 4.2.
		ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.								
ПМ.05	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	**ОК 01.**	**ОК 02.**	**ОК 03.**	**ОК 04.**	**ОК 05.**	**ОК 06.**	**ОК 07.**	**ОК 09.**	**ОК 10.**	**ОК 11.**	**ПК 5.1.**	**ПК 5.2.**
		ПК 5.3.	**ПК 5.4.**	**ПК 5.5.**	**ПК 5.6.**								
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
		ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.								
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
		ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.								
МДК.05.03	Организация работы кондитера												
УП.05.01	*Учебная практика*	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
		ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.								
ПП.05.01	*Производственная практика (по профилю специальности)*	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
		ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.								
ПМ.06	**Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**	**ОК 01.**	**ОК 02.**	**ОК 03.**	**ОК 04.**	**ОК 05.**	**ОК 06.**	**ОК 07.**	**ОК 09.**	**ОК 10.**	**ОК 11.**	**ПК 6.1.**	**ПК 6.2.**
		ПК 6.3.	**ПК 6.4.**	**ПК 6.5.**									
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 6.1.	ПК 6.2.
		ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.									
ПП.06.01	*Производственная практика (по профилю специальности)*	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 6.1.	ПК 6.2.
		ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.									
ПМ.07	**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар)**	**ОК 01.**	**ОК 02.**	**ОК 03.**	**ОК 04.**	**ОК 05.**	**ОК 06.**	**ОК 07.**	**ОК 09.**	**ОК 10.**	**ОК 11.**	**ПК. 7.1.**	**ПК. 7.2.**
		ПК. 7.3.											
МДК.07.01	Организация работы повара	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК. 7.1.	ПК. 7.2.
		ПК. 7.3.											
ПП.07.01	*Производственная практика (по профилю специальности)*	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК. 7.1.	ПК. 7.2.
		ПК. 7.3.											

	№	Наименование
		Кабинеты
	1	социально-экономических дисциплин;
	2	микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
	3	иностранного языка;
	4	информационных технологий в профессиональной деятельности;
	5	безопасности жизнедеятельности;
	6	экологических основ природопользования;
	7	технологии кулинарного и кондитерского производства;
	8	организации хранения и контроля запасов и сырья;
	9	организации обслуживания;
	10	технического оснащения кулинарного и кондитерского производства.
		Лаборатории
	1	химии;
	2	учебная кухня ресторана;
	3	учебный кондитерский цех.
		Спортивный комплекс:
	1	спортивный зал.
		Залы:
	1	библиотека, читальный зал с выходом в Интернет;
	2	актовый зал.

Пояснения

Пояснительная записка к учебному плану по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (квалификация специалист по поварскому и кондитерскому делу, очная форма обучения)

1.Учебный план разработан в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом (далее - ФГОС) среднего профессионального образования (далее - СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом

Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1565, зарегистрированным в Минюсте России 20 декабря 2016 года № 44828, Положением о практике обучающихся осваивающих основные
профессиональные образовательные программы СПО, утвержденным приказом Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291, Приказом Минобрнауки России от 17 мая 2012г. № 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования",

Письмом Минобрнауки России от 17 марта 2015г. № 06-259 "Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ СПО на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС

и получаемой профессии или специальности СПО", Порядком организации осуществления образовательной деятельности по образовательным программам СПО, утвержденным Приказом Минобразования и науки РФ от 14 июня 2013 г. № 464

2. Начало учебных занятий — 1 сентября, окончание - в соответствии с учебным планом образовательной программы.

3. Объем образовательной программы в академических часах составляет 36 часов в неделю.

4. В учебных циклах образовательной программы выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий, практики (в профессиональном цикле) и самостоятельной работы обучающихся. Формы самостоятельной работы определяются учебным заведением и сопровождаются методическим обеспечением.

5. Вариативная часть образовательной программы составляет 1294 часа (30,46%). Объем образовательной программы, отводимый на вариативную часть, распределен следующим образом: общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл 78 часов; математический и общий естественнонаучный цикл 48 часов; общепрофессиональный цикл 568 часов; профессиональный цикл 602 часа.

6. Общий объем дисциплины "Физическая культура" составляет 172 часа. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья образовательная организация устанавливает особый порядок освоения дисциплины "Физическая культура" с учетом состояния их здоровья.

7. В образовательную программу включена адаптационная дисциплина "Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний", обеспечивающая коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

8. В учебные циклы включена промежуточная аттестация обучающихся, которая осуществляется в рамках освоения указанных циклов в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижения запланированных по отдельным дисциплинам (модулям) и практикам результатов обучения. Контрольные работы и зачеты проводятся за счет часов, отведенных на изучение дисциплины и (или) междисциплинарного курса.
Экзамены по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам проводятся после их освоения в соответствии с графиком учебного процесса и расписанием занятий. Экзамены по профессиональным модулям проводятся после успешного освоения междисциплинарных курсов и всех видов практики.

9. Выполнение курсовой работы предусмотрено как объем работы обучающихся по учебной дисциплине "Экономика организации" и ПМ.02 "Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания". Данный объем работы реализуется в пределах времени, отведенного на их изучение.

10. Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей. Производственная практика (по профилю специальности) проводится в рамках профессиональных модулей рассредоточено по семестрам. Производственная практика (преддипломная) проводится концентрировано.
11. Часть профессионального цикла образовательной программы, выделяемого на проведение практик определена в объеме 1008 часов (28 недель) и составляет 42,71% от профессионального цикла образовательной программы.
Учебная практика составляет 324 часа (9 недель) и распределена следующим образом: на освоение профессионального модуля ПМ.01 "Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента" - 36 часов (1 неделя); на освоение профессионального модуля ПМ.02 "Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания" - 36 часов (1 неделя); на освоение профессионального модуля ПМ.03 "Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания" - 36 часов (1 неделя); на освоение профессионального модуля ПМ.04 "Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания" - 180 часов (5 недель); на освоение профессионального модуля ПМ.05 "Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания" - 36 часов (1 неделя); на освоение профессионального модуля .

Производственная практика (по профилю специальности) составляет 684 часа (19 недель) и распределена следующим образом: на освоение профессионального модуля ПМ.01 "Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента" - 36 часов (1 неделя); на освоение профессионального модуля ПМ.02 "Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания" - 72 часа (2 недели); на освоение профессионального модуля ПМ.03 "Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания" - 72 часа (2 недели); на освоение профессионального модуля ПМ.04 "Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания" - 72 часа (2 недели); на освоение профессионального модуля ПМ.05 "Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания" - 252 часа (7 недель); на освоение профессионального модуля ПМ.06 "Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала" - 36 часов (1 неделя), ПМ.07 "Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар)" - 144 часа (4 недели).

12. Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы, которая выполняется в виде дипломной работы. Демонстрационный экзамен включается в состав выпускной квалификационной работы.

Согласовано

Председатели цикловых комиссий:

М.А. Горбанева

В.А. Груничева

А.А. Дроздова

А.А. Русина

К.А. Данильянц

А.И. Комиссарова

Заместитель директора по учебной работе:

А.А. Дроздова