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 ИНН 3525081647 ОГРН 1033500037130 г. Вологда Россия

Утверждаю
директор
А.А. Дроздова
01.09.2023

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 — *код*
Поварское и кондитерское дело — *наименование специальности*

основное общее образование
Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу

форма обучения Очная **Срок получения образования по ОП** 2г 10м **год начала подготовки по УП** 2023

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				29 сен - 5 окт	Октябрь			27 окт - 2 ноя	Ноябрь				Декабрь				29 дек - 4 янв	Январь			26 янв - 1 фев	Февраль			23 фев - 1 мар	Март				30 мар - 5 апр	Апрель			27 апр - 3 май	Май				Июнь				29 июн - 5 июл	Июль			27 июл -2 авг	Август			
	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		6 - 12	13 - 19	20 - 26		3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		5 - 11	12 - 18	19 - 25		2 - 8	9 - 15	16 - 22		2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29		6 - 12	13 - 19	20 - 26		4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		6 - 12	13 - 19	20 - 26		3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 31	
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
I										Т	Т	Т	Т				А	К	К																	У	У		Т	Т	Т	А	А/К	К	К	К	К	К	К	К	К
II								У									А	К	К																	У		Т	Т	Т	Т	А	А/К	К	К	К	К	К	К	К	К
III											Т	Т	Т	Т	Т	У	А	К	К											У	У	У	У	Т	Т	А	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	30 1/2	12 1/2	18	2	1/2	1 1/2	2		2	7	4	3						10 1/2	52		
II	32 1/2	15 1/2	17	2	1/2	1 1/2	2	1	1	5		5						10 1/2	52		
III	21	10	11	2	1	1	5	1	4	7	5	2					6	2	43		
Всего	**84**	**38**	**46**	**6**	**2**	**4**	**9**	**2**	**7**	**19**	**9**	**10**					**6**	**23**	**147**		

№	Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации: Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные работы	Другие	Учебная нагрузка обучающихся, ч.: Максимальная	Самост.(с.р.+и.п.)	Консультации	Обязательная: Всего	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Промеж. ут. аттестация	Индивид. проект (входит в с.р.)
	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)																		
23	ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	14	4	23		2		7	4248	234		2790	1478	986	280		46	216	
25	ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл		4	6					510	40		450	124	326				20	
26	ОГСЭ.01	Основы философии			5					48	4		42	42					2	
27	ОГСЭ.02	История			5					48	4		42	42					2	
28	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности		24	6					172	14		152		152				6	
29	ОГСЭ.04	Физическая культура		24	6					172	14		152	2	150				6	
30	ОГСЭ.05	Психология общения			2					38	2		34	18	16				2	
31	ОГСЭ.06	Информационная культура			4					32	2		28	20	8				2	
32	*																			
34	ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл			2				2	220	14		196	114	82				10	
35	ЕН.01	Химия			3				2	144	10		128	64	64				6	
36	ЕН.02	Экологические основы природопользования			6					36	2		32	32					2	
37	ЕН.03	Математика							3	40	2		36	18	18				2	
38	*																			
40	ОПЦ	Общепрофессиональный цикл			15		1		4	1158	92		1010	584	410			16	56	
41	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена			2					70	4		64	44	20				2	
42	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья			2					96	6		86	66	20				4	
43	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания			2					64	8		52	28	24				4	
44	ОП.04	Организация обслуживания			3					120	6		112	88	24				2	
45	ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга			6					96	8		82	42	40				6	
46	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний							6	48	6		38	30	8				4	
47	ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности			1					96	6		86	18	68				4	
48	ОП.08	Охрана труда			6					32	4		26	20	6				2	
49	ОП.09	Безопасность жизнедеятельности			4					68	6		60	40	20				2	
50	ОП.010	Метрология и стандартизация			1					32	2		28	20	8				2	
51	ОП.11	Ценообразование в предприятиях общественного питания							4	32	2		28	4	24				2	
52	ОП.12	Документационное обеспечение управления							6	36	4		30	16	14				2	
53	ОП.13	Психология и этика профессиональной деятельности			6					46	4		40	12	28				2	
54	ОП.14	Экономика организации			4		4			80	6		70	24	30			16	4	
55	ОП.15	Предпринимательство			6					50	6		40	30	10				4	
56	ОП.16	Рисование и лепка			4					54	4		46	26	20				4	
57	ОП.17	Закон РФ "О защите прав потребителей"			6					32	4		26	22	4				2	
58	ОП.18	Организация производства			3					72	4		66	34	32				2	
59	ОП.19	Селф-брендинг							4	34	2		30	20	10				2	
60	*																			
62	ПЦ	Профессиональный цикл	14				1		1	2360	88		1134	656	168	280		30	130	
64	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	
66	МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	2							99	10		84	84					5	
67	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	2							55			50		26	24			5	
68	МДК*																			
70	УП.01.01	Учебная практика					РП		час	36			36	нед			1			
71	УП*																			
73	ПП.01.01	Производственная практика					РП		час	36			36	нед			1			
74	ПП*																			
76	ПМ.01.ЭК	Квалификационный экзамен	2							10									10	
77		Всего часов по МДК								154			134							
79	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	
81	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	3				3			123	12		107	92				15	4	
82	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	3				3			101			97		26	56		15	4	
83	МДК*																			
85	УП.02.01	Учебная практика					РП		час	36			36	нед			1			
86	УП*																			
88	ПП.02.01	Производственная практика					РП		час	72			72	нед			2			
89	ПП*																			
91	ПМ.02.ЭК	Квалификационный экзамен	4							8									8	
92		Всего часов по МДК								224			204							
94	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	
96	МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	2							96	10		82	82					4	
97	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	2							76			72		36	36			4	
98	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	2							8									8	
#		Всего часов по МДК								172			154							

Распределение по курсам и семестрам

№	Индекс	Курс 1. Семестр 1, 12 1/2 (4) нед: Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Промеж. ут. аттестация	Индивид. проект	Семестр 2, 18 (5) нед: Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Промеж. ут. аттестация	Индивид. проект
		27	28	29	30	31	32	33	34	37	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	51	53	54
2		36			33.44								36			33.44							
23	ПП	612	32		418	244	130	44			18		882	46		602	334	208	60			54	
25	ОГСЭ	48	4		44	2	42						110	6		88	18	80				6	
26	ОГСЭ.01																						
27	ОГСЭ.02																						
28	ОГСЭ.03	24	2		22		22						36	2		32		32				2	
29	ОГСЭ.04	24	2		22	2	20						36	2		32		32				2	
30	ОГСЭ.05												38	2		34	18	16				2	
31	ОГСЭ.06																						
34	ЕН												32	2		28	18	10				2	
35	ЕН.01												32	2		28	18	10				2	
36	ЕН.02																						
37	ЕН.03																						
40	ОПЦ	218	12		200	116	84				6		216	18		188	132	56				10	
41	ОП.01												70	4		64	44	20				2	
42	ОП.02	52	2		50	42	8						44	4		36	24	12				4	
43	ОП.03												64	8		52	28	24				4	
44	ОП.04	38	2		36	36							38	2		36	36						
45	ОП.05																						
46	ОП.06																						
47	ОП.07	96	6		86	18	68				4												
48	ОП.08																						
49	ОП.09																						
50	ОП.010	32	2		28	20	8				2												
51	ОП.11																						
52	ОП.12																						
53	ОП.13																						
54	ОП.14																						
55	ОП.15																						
56	ОП.16																						
57	ОП.17																						
58	ОП.18																						
59	ОП.19																						
62	ПЦ	346	16		174	126	4	44			12		524	20		288	156	62	60			36	
64	ПМ.01												236	10		134	84	26	24			20	
66	МДК.01.01												99	10		84	84					5	
67	МДК.01.02												55			50		26	24			5	
70	УП.01.01	час				нед							час			36	нед	1					
73	ПП.01.01	час				нед							час			36	нед	1					
76	ПМ.01.ЭК												10									10	
79	ПМ.02																						
81	МДК.02.01																						
82	МДК.02.02																						
85	УП.02.01	час				нед							час				нед						
88	ПП.02.01	час				нед							час				нед						
91	ПМ.02.ЭК																						
94	ПМ.03												288	10		154	82	36	36			16	
96	МДК.03.01												96	10		82	82					4	
97	МДК.03.02												76			72		36	36			4	
#	УП.03.01	час				нед							час			36	нед	1					
#	ПП.03.01	час				нед							час			72	нед	2					
#	ПМ.03.ЭК												8									8	

№	Индекс	Курс 2. Семестр 3, 15 1/2 (1) нед: Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Промеж. ут. аттестация	Индивид. проект	Семестр 4, 17 (6) нед: Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Промеж. ут. аттестация	Индивид. проект
		55	56	57	58	59	60	61	62	65	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	79	81	82
2		36			33.94								36			33.29							
23	ПП	612	32		526	224	216	56		30	18		882	46		566	302	182	66		16	54	
25	ОГСЭ	66	4		62		62						82	6		70	20	50				6	
26	ОГСЭ.01																						
27	ОГСЭ.02																						
28	ОГСЭ.03	34	2		32		32						24	2		20		20				2	
29	ОГСЭ.04	32	2		30		30						26	2		22		22				2	
30	ОГСЭ.05																						
31	ОГСЭ.06												32	2		28	20	8				2	
34	ЕН	152	10		136	64	72				6												
35	ЕН.01	112	8		100	46	54				4												
36	ЕН.02																						
37	ЕН.03	40	2		36	18	18				2												
40	ОПЦ	134	6		124	68	56				4		250	20		216	96	104			16	14	
41	ОП.01																						
42	ОП.02																						
43	ОП.03																						
44	ОП.04	44	2		40	16	24				2												
45	ОП.05																						
46	ОП.06																						
47	ОП.07																						
48	ОП.08																						
49	ОП.09	18			18	18							50	6		42	22	20				2	
50	ОП.010																						
51	ОП.11												32	2		28	4	24				2	
52	ОП.12																						
53	ОП.13																						
54	ОП.14												80	6		70	24	30			16	4	
55	ОП.15																						
56	ОП.16												54	4		46	26	20				4	
57	ОП.17																						
58	ОП.18	72	4		66	34	32				2												
59	ОП.19												34	2		30	20	10				2	
62	ПЦ	260	12		204	92	26	56		30	8		550	20		280	186	28	66			34	
64	ПМ.01																						
66	МДК.01.01																						
67	МДК.01.02																						
70	УП.01.01	час				нед							час				нед						
73	ПП.01.01	час				нед							час				нед						
76	ПМ.01.ЭК																						
79	ПМ.02	260	12		204	92	26	56		30	8		80									8	
81	МДК.02.01	123	12		107	92				15	4												
82	МДК.02.02	101			97		26	56		15	4												
85	УП.02.01	час			36	нед	1						час				нед						
88	ПП.02.01	час				нед							час			72	нед	2					
91	ПМ.02.ЭК												8									8	
94	ПМ.03																						
96	МДК.03.01																						
97	МДК.03.02																						
#	УП.03.01	час				нед							час				нед						
#	ПП.03.01	час				нед							час				нед						
#	ПМ.03.ЭК																						

№	Индекс	Курс 3. Семестр 5, 10 (6) нед: Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Промеж. ут. аттестация	Индивид. проект	Семестр 6, 11 (6) нед: Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Промеж. ут. аттестация	Индивид. проект
		83	84	85	86	87	88	89	90	93	95	96	97	98	99	100	101	102	103	104	107	109	110
2		36			32.8								36			31.82							
23	ПП	612	32		328	170	104	54			36		648	46		350	204	146				36	
25	ОГСЭ	156	12		140	84	56				4		48	8		36		36				4	
26	ОГСЭ.01	48	4		42	42					2												
27	ОГСЭ.02	48	4		42	42					2												
28	ОГСЭ.03	30	2		28		28						24	4		18		18				2	
29	ОГСЭ.04	30	2		28		28						24	4		18		18				2	
30	ОГСЭ.05																						
31	ОГСЭ.06																						
34	ЕН												36	2		32	32					2	
35	ЕН.01																						
36	ЕН.02												36	2		32	32					2	
37	ЕН.03																						
40	ОПЦ												340	36		282	172	110				22	
41	ОП.01																						
42	ОП.02																						
43	ОП.03																						
44	ОП.04																						
45	ОП.05												96	8		82	42	40				6	
46	ОП.06												48	6		38	30	8				4	
47	ОП.07																						
48	ОП.08												32	4		26	20	6				2	
49	ОП.09																						
50	ОП.010																						
51	ОП.11																						
52	ОП.12												36	4		30	16	14				2	
53	ОП.13												46	4		40	12	28				2	
54	ОП.14																						
55	ОП.15												50	6		40	30	10				4	
56	ОП.16																						
57	ОП.17												32	4		26	22	4				2	
58	ОП.18																						
59	ОП.19																						
62	ПЦ	456	20		188	86	48	54			32		224									8	
64	ПМ.01																						
66	МДК.01.01																						
67	МДК.01.02																						
70	УП.01.01	час				нед							час				нед						
73	ПП.01.01	час				нед							час				нед						
76	ПМ.01.ЭК																						
79	ПМ.02																						
81	МДК.02.01																						
82	МДК.02.02																						
85	УП.02.01	час				нед							час				нед						
88	ПП.02.01	час				нед							час				нед						
91	ПМ.02.ЭК																						
94	ПМ.03																						
96	МДК.03.01																						
97	МДК.03.02																						
#	УП.03.01	час				нед							час				нед						
#	ПП.03.01	час				нед							час				нед						
#	ПМ.03.ЭК																						

#	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	2							428	10		150	64	32	54			16
#	МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	5							78	10		64	64					4
#	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	5							90			86		32	54			4
#	МДК*																		
#	УП.04.01	Учебная практика					РП		час	180			180	нед	5				
#	УП*																		
#	ПП.04.01	Производственная практика					РП		час	72			72	нед	2				
#	ПП*																		
#	ПМ.04.ЭК	Квалификационный экзамен	6							8									8
#		Всего часов по МДК								168			150						
#	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	2							526	12		194	110	18	66			32
#	МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	4							130	12		110	110					8
#	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	4							92			84		18	66			8
#	МДК*																		
#	УП.05.01	Учебная практика					РП		час	36			36	нед	1				
#	УП*																		
#	ПП.05.01	Производственная практика					РП		час	252			252	нед	7				
#	ПП*																		
#	ПМ.05.ЭК	Квалификационный экзамен	5							16									16
#		Всего часов по МДК								222			194						
#	ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	2						1	196	18		124	98	26				18
#	МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	5						4	152	18		124	98	26				10
#	МДК*																		
#	УП*																		
#	ПП.06.01	Производственная практика					РП		час	36			36	нед	1				
#	ПП*																		
#	ПМ.06.ЭК	Квалификационный экзамен	5							8									8
#		Всего часов по МДК								152			124						
#	ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер)	2							346	16		174	126	4	44			12
#	МДК.07.01	Организация работы повара	1							196	16		174	126	4	44			6
#	МДК*																		
#	УП*																		
#	ПП.07.01	Производственная практика					РП		час	144			144	нед	4				
#	ПП*																		
#	ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен	1							6									6
#		Всего часов по МДК								196			174						
#	ПМ*																		
#		Учебная и производственная (по профилю специальности) практики							час	1008			1008	нед	28				
#		Учебная практика							час	324			324	нед	9				
#		Концентрированная							час	324			324	нед	9				
#		Рассредоточенная							час					нед					
#		Производственная (по профилю специальности) практика							час	684			684	нед	19				
#		Концентрированная							час	684			684	нед	19				
#		Рассредоточенная							час					нед					
#	ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)					РП		час					нед					
#		Государственная итоговая аттестация							час	216			216	нед	6				
#		Подготовка выпускной квалификационной работы							час					нед					
#		Защита выпускной квалификационной работы							час	216			216	нед	6				
#		Подготовка к государственным экзаменам							час					нед					
#		Проведение государственных экзаменов							час					нед					
#		КОНСУЛЬТАЦИИ по О																	
#		КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП																	
#		ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ	19	4	23		3		7	4464	234		2790	1478	986	280		46	216
#		Экзамены (без учета физ. культуры)																	
#		Зачеты (без учета физ. культуры)																	
#		Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)																	
#		Курсовые проекты (без учета физ. культуры)																	
#		Курсовые работы (без учета физ. культуры)																	
#		Контрольные работы (без учета физ. культуры)																	

ПМ.04																														
МДК.04.01																														
МДК.04.02																														
УП.04.01	час				нед						час				нед						час				нед					
ПП.04.01	час				нед						час				нед						час				нед					
ПМ.04.ЭК																														
ПМ.05																														
МДК.05.01																														
МДК.05.02																														
УП.05.01	час				нед						час				нед						час				нед					
ПП.05.01	час				нед						час				нед						час				нед					
ПМ.05.ЭК																														
ПМ.06																														
МДК.06.01																														
ПП.06.01	час				нед						час				нед						час				нед					
ПМ.06.ЭК																														
ПМ.07	346	16		174	126	4	44			12																				
МДК.07.01	196	16		174	126	4	44			6																				
ПП.07.01	час			144	нед	4					час				нед						час				нед					
ПМ.07.ЭК	6									6																				
Учебная и производственная (по профилю специальности) практики	час			144	нед	4					час			180	нед	5					час			36	нед	1				
Учебная практика	час				нед						час			72	нед	2					час			36	нед	1				
Концентрированная	час				нед						час			72	нед	2					час			36	нед	1				
Рассредоточенная	час				нед						час				нед						час				нед					
Производственная (по профилю специальности) практика	час			144	нед	4					час			108	нед	3					час				нед					
Концентрированная	час			144	нед	4					час			108	нед	3					час				нед					
Рассредоточенная	час				нед						час				нед						час				нед					
ПДП	час				нед						час				нед						час				нед					
Государственная итоговая аттестация	час				нед						час				нед						час				нед					
Подготовка выпускной квалификационной работы	час				нед						час				нед						час				нед					
Защита выпускной квалификационной работы	час				нед						час				нед						час				нед					
Подготовка к государственным экзаменам	час				нед						час				нед						час				нед					
Проведение государственных экзаменов	час				нед						час				нед						час				нед					
ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ	612	32		418	244	130	44			18	882	46		602	334	208	60			54	612	32		526	224	216	56		30	18
Экзамены (без учета физ. культуры)	2										4										1									
Зачеты (без учета физ. культуры)											1																			
Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)	2										4										3									
Курсовые проекты (без учета физ. культуры)																														
Курсовые работы (без учета физ. культуры)																					1									
Контрольные работы (без учета физ. культуры)																														

ПМ.04											204	10		150	64	32	54			8	224									8
МДК.04.01											78	10		64	64					4										
МДК.04.02											90			86		32	54			4										
УП.04.01	час				нед						час			36	нед	1					час			144	нед	4				
ПП.04.01	час				нед						час				нед						час			72	нед	2				
ПМ.04.ЭК																					8									8
ПМ.05	374	12		194	110	18	66			24	152									8										
МДК.05.01	130	12		110	110					8																				
МДК.05.02	92			84		18	66			8																				
УП.05.01	час			36	нед	1					час				нед						час				нед					
ПП.05.01	час			108	нед	3					час			144	нед	4					час				нед					
ПМ.05.ЭК	8									8	8									8										
ПМ.06	96	8		86	76	10				2	100	10		38	22	16				16										
МДК.06.01	96	8		86	76	10				2	56	10		38	22	16				8										
ПП.06.01	час				нед						час			36	нед	1					час				нед					
ПМ.06.ЭК											8									8										
ПМ.07																														
МДК.07.01																														
ПП.07.01	час				нед						час				нед						час				нед					
ПМ.07.ЭК																														
Учебная и производственная (по профилю специальности) практики	час			216	нед	6					час			216	нед	6					час			216	нед	6				
Учебная практика	час			36	нед	1					час			36	нед	1					час			144	нед	4				
Концентрированная	час			36	нед	1					час			36	нед	1					час			144	нед	4				
Рассредоточенная	час				нед						час				нед						час				нед					
Производственная (по профилю специальности) практика	час			180	нед	5					час			180	нед	5					час			72	нед	2				
Концентрированная	час			180	нед	5					час			180	нед	5					час			72	нед	2				
Рассредоточенная	час				нед						час				нед						час				нед					
ПДП	час				нед						час				нед						час				нед					
Государственная итоговая аттестация	час				нед						час				нед						час			216	нед	6				
Подготовка выпускной квалификационной работы	час				нед						час				нед						час				нед					
Защита выпускной квалификационной работы	час				нед						час				нед						час			216	нед	6				
Подготовка к государственным экзаменам	час				нед						час				нед						час				нед					
Проведение государственных экзаменов	час				нед						час				нед						час				нед					
ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ	882	46		566	302	182	66		16	54	612	32		328	170	104	54			36	864	46		350	204	146				36
Экзамены (без учета физ. культуры)	2										4										1									
Зачеты (без учета физ. культуры)	1																													
Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)	4										2										7									
Курсовые проекты (без учета физ. культуры)																														
Курсовые работы (без учета физ. культуры)	1																													
Контрольные работы (без учета физ. культуры)																														

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.
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 языке.
ОК 11.	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
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
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.
ПК. 7.4.	Подготовливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК. 7.5.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию простых отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий
ПК. 7.6.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных изделий несложного ассортимента из дрожжевого теста
ПК. 7.7.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных изделий несложного ассортимента из бездрожжевого теста

НО	**Начальное общее образование**												
ОО	**Основное общее образование**												
БД	**Базовые дисциплины**												
ПД	**Профильные дисциплины**												
ПОО	**Дополнительные учебные дисциплины**												
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.** **ПК 2.2.**	**ОК 02.** **ПК 3.1.**	**ОК 03.** **ПК 4.1.**	**ОК 04.** **ПК 4.3.**	**ОК 05.** **ПК 5.1.**	**ОК 06.** **ПК 5.3.**	**ОК 07.** **ПК 6.3.**	**ОК 09.** **ПК 6.4.**	**ОК 10.**	**ОК 11.**	**ПК 1.1.**	**ПК 2.1.**
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.** **ПК 1.3.** **ПК 4.6.**	**ОК 02.** **ПК 1.4.** **ПК 5.1.**	**ОК 03.** **ПК 2.1.** **ПК 5.5.**	**ОК 04.** **ПК 2.2.** **ПК 5.6.**	**ОК 05.** **ПК 2.3.** **ПК 6.1.**	**ОК 06.** **ПК 2.4.** **ПК 6.2.**	**ОК 07.** **ПК 2.8.** **ПК 6.3.**	**ОК 08.** **ПК 3.1.** **ПК 6.4.**	**ОК 09.** **ПК 3.4.** **ПК 6.5.**	**ОК 10.** **ПК 3.7.**	**ОК 11.** **ПК 4.1.**	**ПК 1.1.** **ПК 4.4.**
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	ОК 01. ПК 3.1.	ОК 02. ПК 4.1.	ОК 03. ПК 5.1.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.3.	ПК 2.2.	ПК 2.3.
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	ОК 01. ПК 4.1.	ОК 02. ПК 5.1.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 2.1.	ПК 3.1.
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	ОК 01. ПК 4.1.	ОК 02. ПК 5.1.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 2.1.	ПК 3.1.
ОП.04	Организация обслуживания	ОК 01. ПК 3.4.	ОК 02. ПК 4.4.	ОК 03. ПК 5.5.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 1.4.	ПК 2.4.
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ОК 01. ПК 6.4.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 6.2.	ПК 6.3.
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	ОК 01. ПК 6.4.	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.
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ОК 01. ПК 6.3.	ОК 02. ПК 6.4.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 6.1.	ПК 6.2.
ОП.08	Охрана труда	ОК 01. ПК 4.1.	ОК 02. ПК 5.1.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 2.1.	ПК 3.1.
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.010	Метрология и стандартизация	ОК 01. ПК 3.1.	ОК 02. ПК 4.1.	ОК 03. ПК 5.1.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.3.	ПК 2.2.	ПК 2.3.
ОП.11	Ценообразование в предприятиях общественного питания	ОК 01. ПК 3.7.	ОК 02. ПК 4.6.	ОК 03. ПК 5.6.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 1.4.	ПК 2.8.
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. ПК 6.4.	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.
ОП.14	Экономика организации	ОК 01. ПК 6.4.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 6.2.	ПК 6.3.
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*	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**	**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*	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,**	**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*	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,**	**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*	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,**	**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.								
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*	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*	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, кондитер)**	**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*												
ПДП	**ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)**												
	Государственная итоговая аттестация												
	Подготовка выпускной квалификационной работы												
	Защита выпускной квалификационной работы												
	Подготовка к государственным экзаменам												
	Проведение государственных экзаменов												

	№	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 проводится в рамках профессиональных модулей рассредоточено по семестрам.

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 ПМ.07 "Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар)" - 36 часов (1 неделя).

Производственная практика 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 квалифиционной работы.

Согласовано

Председатели цикловых комиссий:

В.А. Груничева

А.И. Комиссарова

С.Н. Мариничева

К.А. Данильянц

М.А. Горбанева

Заместитель директора по учебно-методической работе:

А.А. Русина