

Согласовано
Директор ООО "Крит"



А. К. Асратян

Согласовано
Директор ООО "Ресторанный дворик"



К. Э. Фаградян

Утверждаю
Директор КГБ ЦОУ ХТЭТ



В. В. Корсаков

Учебный план

программы подготовки специалистов среднего звена
Краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
Хабаровский торгово-экономический техникум
по специальности среднего профессионального образования
19.02.10 Технология продукции общественного питания
по программе базовой подготовки

Квалификация: техник-технолог
Форма обучения - очная
Нормативный срок обучения - 3 года и 10 мес.
на базе основного общего образования
Нормативный срок обучения - 2 года и 10 мес.
на базе среднего общего образования
Профиль получаемого профессионального
образования - естественнонаучный

Сводные данные по бюджету времени (в неделях) на базе основного общего образования

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
			по профилю специальности	преддипломная				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	39	0	0	0	2	0	11	52
2	31	5	3	0	2	0	11	52
3	29	3	8	0	2	0	10	52
4	21	0	9	4	1	6	2	43
Итого	120	8	20	4	7	6	34	199

Сводные данные по бюджету времени (в неделях) на базе среднего общего образования

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
			по профилю специальности	преддипломная				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	31	5	3	0	2	0	11	52
2	29	3	8	0	2	0	10	52
3	21	0	9	4	1	6	2	43
Итого	81	8	20	4	5	6	23	147

Учебный план по курсам (семестрам)

индекс	Наименование циклов, разделов дисциплин, профессиональных модулей, МДК	формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час)													
			максимальная	самостоятельная	обязательная			1 курс		2 курс		3 курс		4 курс		
					всего	лабораторных и практических занятий	курсовых работ (проектов)	1 сем. нед.	2 сем. нед.	3 сем. нед.	4 сем. нед.	5 сем. нед.	6 сем. нед.	7 сем. нед.	8 сем. нед.	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	
			6480	2160	4320	2062	30	612	792	504	612	432	612	432	324	
	Общеобразовательный цикл (1 курс)	7ДЗ3Э	2106	702	1404	575	0	612	792	0	0	0	0	0	0	
ОУД.01	Литература	-ДЗ	176	59	117	0		68	49	0	0	0	0	0	0	
ОУД.02	Русский язык	-Э	117	39	78	0		43	35	0	0	0	0	0	0	
ОУД.03	Иностранный язык	-ДЗ	175	58	117	117		51	66	0	0	0	0	0	0	
ОУД.04	Математика	-Э	435	145	290	112		104	186	0	0	0	0	0	0	
ОУД.05	История	-ДЗ	175	58	117	0		51	66	0	0	0	0	0	0	
ОУД.06	Физическая культура	-ДЗ	175	58	117	117		51	66	0	0	0	0	0	0	
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	-ДЗ	105	35	70	16		34	36	0	0	0	0	0	0	
ОУД.08	Информатика	-ДЗ	150	50	100	60		40	60	0	0	0	0	0	0	
ОУД.09	Физика	-Э	200	67	133	62		70	63	0	0	0	0	0	0	
ОУД.10	Астрономия	-ДЗ	54	18	36	6		0	36	0	0	0	0	0	0	
ОУД.11	Химия	-ДЗ	227	76	151	75		70	81	0	0	0	0	0	0	
ОУД.12	Биология	-ДЗ	117	39	78	10		30	48	0	0	0	0	0	0	
	Обязательная и вариативная часть учебных циклов ПСССЗ (2, 3, 4 курсы)	3ЗД3Э\7Эк	4374	1458	2916	1487	30	0	0	504	612	432	612	432	324	
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	4ДЗ	714	238	476	332	0	0	0	112	108	56	108	44	48	
ОГСЭ.01	Основы философии	.-.-.-.-ДЗ.-.-	72	24	48	0	0	0	0	0	0	0	48	0	0	
ОГСЭ.02	История	.-.-ДЗ.-.-.-.-	72	24	48	0	0	0	0	48	0	0	0	0	0	
ОГСЭ.03	Иностранный язык	.-.-.-.-.-.-	162		162	162		0	0	32	26	28	30	22	24	
ОГСЭ.04	Физическая культура	3,3,3,3,ДЗ	324	162	162	160		0	0	32	26	28	30	22	24	
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи	.-.-.-ДЗ.-.-.-.-	84	28	56	10		0	0	0	56	0	0	0	0	
ЕН.00	Математический и общий естественно-научный учебный цикл	2ДЗ1Э	312	104	208	82	0	0	0	50	158	0	0	0	0	
ЕН.01	Математика	.-.-.-ДЗ.-.-.-.-	54	18	36	18		0	0	0	36	0	0	0	0	
ЕН.02	Экологические основы природопользования	.-.-.-ДЗ.-.-.-.-	54	18	36	10		0	0	0	36	0	0	0	0	
ЕН.03	Химия	.-.-.-Э.-.-.-.-	204	68	136	54		0	0	50	86	0	0	0	0	
П.00	Профессиональный учебный цикл	24ДЗ4Э\7Эк	3348	1116	2232	1073	30	0	0	342	346	376	504	388	276	
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	10ДЗ\1Э	864	288	576	278	0	0	0	136	128	80	132	52	48	

ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	.,-,-,-,ДЗ,-,-,-,-,-	63	21	42	20		0	0	0	42	0	0	0	0
ОП.02	Физиология питания	.,-,-,-,ДЗ,-,-,-,-,-	54	18	36	18		0	0	36	0	0	0	0	0
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов сырья	.,-,-,-,-,ДЗ,-,-,-,-,-	54	18	36	18		0	0	0	36	0	0	0	0
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	.,-,-,-,-,-,ДЗ,-,-,-,-,-	60	20	40	30		0	0	0	0	0	40	0	0
ОП.05	Метрология и стандартизация	.,-,-,-,-,-,ДЗ,-,-,-,-,-	66	22	44	22		0	0	0	0	0	44	0	0
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	.,-,-,-,-,-,-,-,ДЗ,-,-,-,-,-	72	24	48	22		0	0	0	0	0	0	0	48
ОП.07	Основы экономики менеджмента и маркетинга	.,-,-,-,-,-,-,-,ДЗ,-,-,-,-,-	78	26	52	26		0	0	0	0	0	0	52	0
ОП.08	Охрана труда	.,-,-,-,-,-,ДЗ,-,-,-,-,-	75	25	50	10		0	0	0	50	0	0	0	0
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	.,-,-,-,-,-,ДЗ,-,-,-,-,-	102	34	68	48		0	0	0	0	20	48	0	0
ОП.10	Бухгалтерский учёт в общественном питании	.,-,-,-,-,ДЗ,-,-,-,-,-	90	30	60	20		0	0	0	0	60	0	0	0
ОП.11	Товароведение продовольственных товаров	.,-,-,-,-,Э,-,-,-,-,-,-	150	50	100	44		0	0	100	0	0	0	0	0
ПМ.00	Профессиональные модули	14ДЗ\3Э\7Эк	2484	828	1656	795	30	0	0	206	218	296	372	336	228
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	.,-,-,-,Эк,-,-,-,-,-	162	54	108	54	0	0	0	108	0	0	0	0	0
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	.,-,-,-,Э,-,-,-,-,-	162	54	108	54		0	0	108	0	0	0	0	0
УП.01.01	Учебная практика	.,-,-,-,ДЗ,-,-,-,-,-			72					72					
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	.,-,-,-,-,Эк,-,-,-,-,-	180	60	120	60	0	0	0	0	120	0	0	0	0
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	.,-,-,-,-,Э,-,-,-,-,-	180	60	120	60		0	0	0	120	0	0	0	0
ПП.02.01	Производственная практика	.,-,-,-,-,ДЗ,-,-,-,-,-			108						108				
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	.,-,-,-,-,-,-,-,Эк,-,-,-,-,-	801	267	534	233	30	0	0	0	0	240	212	82	0
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	.,-,-,-,-,-,-,-,Э,-,-,-,-,-	549	183	366	153	30	0	0	0	0	126	158	82	0
МДК.03.02	Технология приготовления блюд Азиатско-Тихоокеанского региона	.,-,-,-,-,-,Э,-,-,-,-,-	162	54	108	54		0	0	0	0	54	54	0	0
МДК.03.03	Технология приготовления блюд полевой кухни	.,-,-,-,-,-,ДЗ,-,-,-,-,-	90	30	60	26		0	0	0	0	60	0	0	0
ПП.03.01	Производственная практика	.,-,-,-,-,-,-,-,ДЗ,-,-,-,-,-			216							36	144	36	
ПП.03.02	Производственная практика	.,-,-,-,-,-,-,-,ДЗ,-,-,-,-,-			36								36		
УП.03.03	Учебная практика	.,-,-,-,-,-,ДЗ,-,-,-,-,-			36							36			
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	.,-,-,-,-,-,-,-,-,Эк,-,-,-,-,-	597	199	398	200	0	0	0	0	0	0	160	128	110
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	.,-,-,-,-,-,-,-,-,ДЗ,-,-,-,-,-	597	199	398	200		0	0	0	0	0	160	128	110
ПП.04.01	Производственная практика	.,-,-,-,-,-,-,-,-,ДЗ,-,-,-,-,-			252								72	72	108

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений для подготовки по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания

№	Наименование
	Кабинеты
1	Социально-экономических дисциплин
2	Иностранного языка
3	Информационных технологий в профессиональной деятельности
4	Экологических основ природопользования
5	Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства
6	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
	Лаборатории
1	Химии
2	Метрологии и стандартизации
3	Микробиологии, санитарии и гигиены
	Учебный кулинарный цех
	Учебный кондитерский цех
	Спортивный комплекс
1	Спортивный зал
2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3	Стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы
	Залы
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	Актный зал

Пояснительная записка

Учебный план Краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Хабаровский торгово-экономический техникум» разработан на основе:

- Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 384 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 23 июля 2014 г., регистрационный № 33234);
- Федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования реализуемого в пределах ППССЗ с учётом профиля получаемого профессионального образования;
- "Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования", утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 г. № 464;
- приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.04.2013 г. № 291;
- Устава техникума.

В соответствии с Уставом техникума установлена 6-дневная рабочая неделя. Учебный год очной формы обучения начинается с 1 сентября и заканчивается согласно учебному плану.

Продолжительность обязательных (аудиторных) учебных занятий 45 минут. Занятия сгруппированы парами. Максимальная нагрузка студента в период теоретического обучения не превышает 54 часа в неделю. Она включает все виды учебной работы обучающихся в образовательном учреждении и вне его: обязательные и факультативные занятия, консультации, самостоятельную работу. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки в очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю. Распределение количества обязательных аудиторных часов, отведённых на учебную дисциплину или междисциплинарный курс, по видам занятий (лабораторные, практические, теоретические занятия) в учебном плане определяется КГБ ПОУ ХТЭТ самостоятельно.

При освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей проводится учебная и (или) производственная практика (по профилю специальности). Производственная практика (по профилю специальности) и учебная практика реализуется обучающимися самостоятельно с представлением и последующей защитой отчёта по практике. Производственная практика (преддипломная) проводится после освоения всех видов промежуточной аттестации по учебным дисциплинам и профессиональным модулям в организациях на основе договоров, заключаемых между техникумом и организациями.

Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла ППССЗ базовой подготовки предусматривает изучение следующих обязательных дисциплин: "Основы философии", "История", "Иностранный язык", "Физическая культура".

По дисциплине «Физическая культура» еженедельно предусмотрены 2 часа самостоятельной учебной нагрузки, включая игровые виды подготовки за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах и секциях.

Для подгрупп девушек 48 часов (70% учебного времени), отведенного на изучение основ военной службы, в рамках дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» используется на освоение основ медицинских знаний.

Занятия по дисциплине «Иностранный язык» проводятся в подгруппах, если наполняемость каждой составляет не менее 13 человек.

Лабораторные и практические занятия по дисциплине «Информационные технологии в профессиональной деятельности» проводятся в подгруппах, если наполняемость каждой составляет не менее 8 человек.

Лабораторные работы по профессиональным модулям предусмотрены в следующем объеме:

ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции - 16 часов;

ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции - 20 часов;

ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции - 55 часов (МДК.03.01 - 40 часов, МДК.03.02 15 часов);

ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий - 70 часов;

ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов - 20 часов;

ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих - 35 часов.

Курсовая работа рассматривается как вид учебной работы и выполняется в пределах часов, отводимых на изучение дисциплины (междисциплинарного курса). На весь период обучения по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

предусмотрено выполнение курсовой работы по МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции ПМ. 03

Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

По итогам семестра проводится промежуточная аттестация, формами аттестации являются: дифференцированный зачет, зачет, экзамен, курсовая работа. Периодичность промежуточной аттестации определяется календарным учебным графиком КГБ ПОУ ХТЭТ.

При освоении программ междисциплинарных курсов в последнем семестре изучения формой промежуточной аттестации является итоговая оценка по результатам текущего контроля знаний, дифференцированный зачет или экзамен, для практик – дифференцированный зачет.

При освоении программ профессиональных модулей в последнем семестре изучения формой промежуточной аттестации по модулю является экзамен квалификационный, как оценка профессиональных компетенций, сформированных у студента в ходе освоения междисциплинарных курсов, учебной и/или производственной практики.

В учебном году в процессе промежуточной аттестации количество экзаменов не должно превышать 8, а количество зачетов – 10. В указанное количество не входят зачеты по физической культуре.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются преподавателями самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Государственная итоговая аттестация является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме. Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа). Тематика выпускных квалификационных работ разрабатывается преподавателями предметно-цикловых комиссий, согласовывается с работодателями и соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл формируется в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учётом требований ФГОС СПО по специальности среднего профессионального образования от 17.03.2015 № 06-259 Министерства образования и науки Российской Федерации, Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО. Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания относится к естественнонаучному профилю. С учётом данного профиля, примерной структуры и содержания общеобразовательного цикла и профиля профессионального образования введены профильные общеобразовательные дисциплины: информатика, химия, биология.

Нормативный срок освоения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания по очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается на 52 недели (1 год) из расчёта: теоретическое обучение - 39 недель, промежуточная аттестация - 2 недели, каникулярное время - 11 недель.

Вариативная часть

С целью получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами работодателей, регионального рынка труда и возможностями продолжения образования вариативная часть в объёме 864 часа использована на увеличение объёма времени, отведённого на дисциплины и профессиональные модули обязательной части, на ввод новых дисциплин и профессионального модуля и распределена следующим образом:

1) на увеличение объёма времени, отведенного на изучение профессиональных модулей обязательной части – 648 часов, в т.ч.:

.- ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции – 328 часов, в том числе:

МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции - 160 часов;

МДК.03.02 Технология приготовления блюд Азиатско-Тихоокеанского региона - 108 часов;

МДК.03.03 Технология приготовления блюд полевой кухни - 60 часов;

.- ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских – 200 часов;

.- ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих - 120 часов.

2) на введение новых учебных дисциплин 216 часов, в т.ч.:

- Русский язык и культура речи - 56 часов;

.- Бухгалтерский учет в общественном питании - 60 часов;

.- Товароведение продовольственных товаров - 100 часов;

Зам.директора по УР

В.Г.Перевальская

Распределение общих компетенций

Индекс	Содержание
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ. 03	Иностранный язык
ЕН. 01	Математика
ЕН. 02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП. 08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ. 03	Иностранный язык
ОГСЭ. 04	Физическая культура
ЕН. 01	Математика
ЕН. 02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП. 08	Охрана труда

ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения
ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ. 03	Иностранный язык
ОГСЭ. 04	Физическая культура
ЕН. 01	Математика
ЕН. 02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП. 08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения
ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ. 03	Иностранный язык
ЕН. 01	Математика
ЕН. 02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания

ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП. 08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ. 03	Иностранный язык
ЕН. 01	Математика
ЕН. 02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП. 08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ. 03	Иностранный язык
ОГСЭ. 04	Физическая культура

ЕН. 01	Математика
ЕН. 02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП. 08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ. 03	Иностранный язык
ЕН. 01	Математика
ЕН. 02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП. 08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

ПМ.06	Организация работы структурного подразделения
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ. 03	Иностранный язык
ЕН. 01	Математика
ЕН. 02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП. 08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ. 03	Иностранный язык
ЕН. 01	Математика
ЕН. 02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП. 08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности

ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения

Освоение общих и профессиональных компетенций										
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9
ОГСЭ.01	Основы философии	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9
ОГСЭ.02	История	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9
ОГСЭ.03	Иностранный язык	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9
ОГСЭ.04	Физическая культура		ОК 2	ОК 3			ОК 6			
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9
		ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.1	ПК 3.3
		ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2
		ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
ЕН.01	Математика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9
		ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.1	ПК 3.3
		ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2
		ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9
		ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.1	ПК 3.3
		ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2
		ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
ЕН.03	Химия	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9
		ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.1	ПК 3.3
		ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1	ПК 5.2		
П.00	Профессиональный учебный цикл	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9
		ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.1	ПК 3.3
		ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2
		ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9
		ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.1	ПК 3.3
		ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2
		ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9
		ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.1	ПК 3.3
		ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2
		ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
ОП.02	Физиология питания	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9
		ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.1	ПК 3.3
		ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2
		ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9
		ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.1	ПК 3.3

ОП.03	сырья	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2
		ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9
		ПК1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.1	ПК 3.3
		ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2
		ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
ОП.05	Метрология и стандартизация	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9
		ПК1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.1	ПК 3.3
		ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2
		ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9
		ПК1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.1	ПК 3.3
		ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2
		ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9
		ПК1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.1	ПК 3.3
		ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2
		ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
ОП.08	Охрана труда	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9
		ПК1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.1	ПК 3.3
		ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2
		ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9
		ПК1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.1	ПК 3.3
		ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2
		ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
		ПК 1.1	ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3		
ПМ.00	Профессиональные модули	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9
		ПК1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.1	ПК 3.3
		ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2
		ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9
		ПК1.1	ПК 1.2	ПК 1.3						
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9
		ПК1.1	ПК 1.2	ПК 1.3						
УП.01.01	Учебная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9
		ПК1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.1	ПК 3.3
		ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2
		ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
ПМ.02	Организация процесса приготовления и	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 1	ОК 2	ОК 3

ПМ.02	приготовление сложной холодной	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3						
МДК.02.01	Организация обслуживания в организациях общественного питания	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3						
ПП.02.01	Производственная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9
		ПК1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.1	ПК 3.3
		ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2
		ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9
		ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4					
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9
		ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4					
ПП.03.01	Производственная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9
		ПК1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.1	ПК 3.3
		ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2
		ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9
		ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4					
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9
		ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4					
ПП.04.01	Производственная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9
		ПК1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.1	ПК 3.3
		ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2
		ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовления сложных холодных и горячих десертов	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9
		ПК 5.1	ПК 5.2							
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9
		ПК 5.1	ПК 5.2							
ПП.05.01	Производственная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9
		ПК1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.1	ПК 3.3
		ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2
		ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9
		ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5				
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9
		ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5				
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ПК1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.1	ПК 3.3
		ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2
		ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						