


Согласовано
Директор ООО "Сыто-Лэнд"


А.И.Сапожникова

Согласовано
Директор ООО "Три Кю"


А.И.Назаратий



Утверждаю
Директор КГБ ПОУ ХГЭТ


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	29	5	5	0	2	0	11	52
3	29	3	8	0	2	0	10	52
4	23	0	7	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	29	5	5	0	2	0	11	52
2	29	3	8	0	2	0	10	52
3	23	0	7	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. 17 нед. 612 час	2 сем. 22 нед. 792 час	3 сем. 16 нед. 576 час	4 сем. 13 нед. 468 час	5 сем. 14 нед. 504 час	6 сем. 15 нед. 540 час	7 сем. 11 нед. 396 час	8 сем. 12 нед. 432 час	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	
			6480	2160	4320	2056	30	612	792	576	468	504	540	396	432	
	Общеобразовательный цикл (1 курс)	7ДЗ3Э	2106	702	1404	569	0	612	792	0	0	0	0	0	0	
ОУД.01	Русский язык и литература	-,Э	293	98	195	0		111	84	0	0	0	0	0	0	
ОУД.02	Иностранный язык	-,ДЗ	175	58	117	117		51	66	0	0	0	0	0	0	
ОУД.03	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия	-,Э	435	145	290	112		70	220	0	0	0	0	0	0	
ОУД.04	История	-,ДЗ	175	58	117	0		51	66	0	0	0	0	0	0	
ОУД.05	Физическая культура	-,ДЗ	175	58	117	117		51	66	0	0	0	0	0	0	
ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности	-,ДЗ	105	35	70	16		34	36	0	0	0	0	0	0	
ОУД.07	Информатика	-,ДЗ	150	50	100	60		74	26	0	0	0	0	0	0	
ОУД.08	Физика	-,Э	254	85	169	62		70	99	0	0	0	0	0	0	
ОУД.09	Химия	-,ДЗ	227	76	151	75		70	81	0	0	0	0	0	0	
ОУД.10	Биология	-,ДЗ	117	39	78	10		30	48	0	0	0	0	0	0	
	Обязательная и вариативная часть учебных циклов ППСЗ (2, 3, 4 курсы)	5З31ДЗ2Э\9Эк	4374	1458	2916	1487	30	0	0	576	468	504	540	396	432	
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	5 З5ДЗ	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	3,3,3,3,3,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	417	139	278	102	0	0	0	176	102	0	0	0	0	
ЕН.01	Математика	-, -, ДЗ, -, -, -, -, -	54	18	36	18		0	0	36	0	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, -, -, -, -	309	103	206	74		0	0	140	66	0	0	0	0	
П.00	Профессиональный учебный цикл	24ДЗ5Э7 Эк	3243	1081	2162	1053	30	0	0	288	258	448	432	352	384	
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	9ДЗ\2Э	1029	343	686	349	0	0	0	126	138	114	88	24	196	

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	44	0	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	0	52
ОП.08	Охрана труда	.-,,-,-,-,ДЗ,-,-,-,-	75	25	50	10		0	0	0	0	50	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	.-,,-,-,-,-,Э	180	60	120	60		0	0	0	0	0	0	24	96
ОП.11	Товароведение продовольственных товаров	.-,,-,-,Э,-,-,-,-	225	75	150	75		0	0	90	60	0	0	0	0
ПМ.00	Профессиональные модули	15ДЗ2Э7 Эк	2214	738	1476	704	30	0	0	162	120	334	344	328	188
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	.-,,-,Эк,-,-,-,-	243	81	162	81	0	0	0	162	0	0	0	0	0
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	.-,,-,Э,-,-,-,-	243	81	162	81		0	0	162	0	0	0	0	0
УП.01.01	Учебная практика	.-,,-,ДЗ,-,-,-,-			180					180					
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	.-,,-,-,ДЗ,-,-,-,-	180	60	120	60		0	0	0	120	0	0	0	0
ПП.02.01	Производственная практика	.-,,-,-,ДЗ,-,-,-,-			180						180				
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	.-,,-,-,-,-,Эк,-	855	285	570	251	30	0	0	0	0	126	172	272	0
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	.-,,-,-,-,-,ДЗ,-	549	183	366	153	30	0	0	0	0	126	112	128	0
МДК.03.02	Технология приготовления блюд Азиатско-Тихоокеанского региона	.-,,-,-,-,-,ДЗ,-	216	72	144	72		0	0	0	0	0	0	144	0
МДК.03.03	Технология приготовления блюд полевой кухни	.-,,-,-,-,-,ДЗ,-,-	90	30	60	26		0	0	0	0	0	60	0	0
ПП.03.01	Производственная практика	.-,,-,-,-,-,ДЗ,-			180								72	108	
ПП.03.02	Производственная практика	.-,,-,-,-,-,ДЗ,-			36									36	
УП.03.03	Учебная практика	.-,,-,-,-,-,ДЗ,-,-			72								72		
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	.-,,-,-,-,-,Эк,-,-	516	172	344	172	0	0	0	0	0	172	172	0	0
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	.-,,-,-,-,-,Э,-,-	516	172	344	172		0	0	0	0	172	172	0	0
ПП.04.01	Производственная практика	.-,,-,-,-,-,ДЗ,-,-			216							72	144		

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	Актовый 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.

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 – 468 часов, в т.ч.:
 - ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции – 306 часов;
 - ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских – 162 часа;
- 2) на увеличение объёма часов по учебной дисциплине Химия - 70 часов;
- 3) на введение новых учебных дисциплин 326 часов, в т.ч.:
 - Русский язык и культура речи - 56 часов;
 - Бухгалтерский учет в общественном питании - 120 часов;
 - Товароведение продовольственных товаров - 150 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 сырья	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.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 приготовление сложной холодной	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 1	ОК 2	ОК 3
		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						
ММ.03	Организация процесса приготовления и приготовление 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						
ММ.04	Организация процесса приготовления и приготовление 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						
ММ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9
		ПК 5.1	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						
ММ.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	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						