

Согласовано

ООО "Золотой источник", начальник
общественного питания


Ф.А. Антипов

Согласовано

ООО "Саквояж", шеф-повар


И.В. Сорокин



Утверждаю

Директор КГБ ПОУ ХТЭТ


В.В.Корсаков



Учебный план

образовательной программы подготовки специалистов среднего звена
Краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
Хабаровский торгово-экономический техникум
по специальности среднего профессионального образования
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу.

Форма обучения - очная.

Нормативный срок обучения - 2 год и 10 мес.
на базе среднего общего образования.

Нормативный срок обучения - 3 год и 10 мес.
на базе основного общего образования.

Профиль получаемого профессионального образования: социально-экономический.

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	4	6	0	2	0	11	52
3	31	3	6	0	2	0	10	52
4	18	3	8	4	2	6	2	43
Итого	117	10	20	4	8	6	34	199

План учебного процесса

1	2	3	Объем образовательной программы в академических часах								Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам									
			4	5	Во взаимодействии с преподавателем						10	11	I курс		II курс		III курс		IV курс	
					Занятия по дисциплинам и МДК								12	13	14	15	16	17	18	19
					6	7	8	9	в т.ч.											
									теоретическое обучение	лабораторных и практических занятий										
			5940	974	3940	2034	1874	32	1080	288	612	792	468	576	576	540	288	360		
О.00	Общеобразовательный цикл		1476	702	1404	740	664	0	0	72	612	792	0	0	0	0	0	0		
ОУД.00	<i>Общеобразовательные учебные дисциплины общие базовые</i>		934	311	623	286	337	0	0	24	272	351	0	0	0	0	0	0		
ОУД.01	Русский язык	-Э	144	59	85	44	41		0	24	34	51	0	0	0	0	0	0		
ОУД.01.1	Литература	-ДЗ	160	43	117	92	25		0	0	51	66	0	0	0	0	0	0		
ОУД.02	Иностранный язык	-ДЗ	175	58	117	0	117		0	0	51	66	0	0	0	0	0	0		
ОУД.04	История	-ДЗ	175	58	117	77	40		0	0	51	66	0	0	0	0	0	0		
ОУД.05	Физическая культура	-ДЗ	175	58	117	15	102		0	0	51	66	0	0	0	0	0	0		
ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности	-ДЗ	105	35	70	58	12		0	0	34	36	0	0	0	0	0	0		
	<i>Общеобразовательные учебные дисциплины общие профильные</i>		435	145	290	178	112	0	0	24	118	172	0	0	0	0	0	0		
ОУД.03	Математика	-Э	435	145	290	178	112		0	24	118	172	0	0	0	0	0	0		
	<i>Общеобразовательные учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей базовые</i>		377	126	251	172	79	0	0	0	106	145	0	0	0	0	0	0		
ОУД.11	Обществознание	-ДЗ	117	39	78	56	22		0	0	34	44	0	0	0	0	0	0		
ОУД.14	Естествознание	-ДЗ	112	40	72	38	34		0	0	42	30	0	0	0	0	0	0		
ОУД.14.1	Астрономия	-ДЗ	50	14	36	30	6		0	0	0	36								
ОУД.15	География	-ДЗ	98	33	65	48	17		0	0	30	35	0	0	0	0	0	0		
	<i>Общеобразовательные учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей профильные</i>		360	120	240	104	136	0	0	24	116	124	0	0	0	0	0	0		
ОУД.07	Информатика	-ДЗ	150	50	100	26	74		0	0	48	52	0	0	0	0	0	0		
ОУД.12	Экономика	-Э	210	70	140	78	62		0	24	68	72	0	0	0	0	0	0		
	Обязательная и вариативная часть циклов ППСЗ (2, 3, 4 курсы)		4104	272	2536	1294	1210	32	1080	216	0	0	468	576	576	540	288	360		
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	5 Дз	462	30	432	110	322	0	0	0	0	0	88	64	100	56	44	110		
ОГСЭ.01	Основы философии	-ДЗ	36	0	36	36	0			0	0	0	0	0	36	0	0	0		

			Объем образовательной программы в академических часах								Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам								
			Всего	самостоятельная работа обучающихся	Во взаимодействии с преподавателем						Промежуточная аттестация	I курс		II курс		III курс		IV курс	
					Занятия по дисциплинам и МДК							1 сем. 17 нед. 612 час.	2 сем. 22 нед. 792 час.	3 сем. 13 нед. 468 час.	4 сем. 16 нед. 576 час.	5 сем. 16 нед. 576 час.	6 сем. 15 нед. 540 час.	7 сем. 8 нед. 288 час.	8 сем. 10 нед. 360 час.
					всего по УД/МДК	в т.ч.				Практика									
						теоретическое обучение	лабораторных и практических занятий	курсовые работы											
ОГСЭ.02	История	.-.-,Дз,.-.-.-.-	36	0	36	36	0			0	0	0	36	0	0	0	0	0	
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	.-.-.-.-.-,Дз	184	20	164	0	164			0	0	0	26	32	32	28	22	44	
ОГСЭ.04	Физическая культура	.-.-.-.-.-,Дз	164	0	164	6	158			0	0	0	26	32	32	28	22	24	
ОГСЭ.05	Психология общения	.-.-.-.-.-,Дз	42	10	32	32	0			0	0	0	0	0	0	0	0	42	
ЕН.00	Математический и общий естественно-научный цикл	2 Дз	180	24	156	120	36	0	0	0	0	0	64	80	0	36	0	0	
ЕН.01	Химия	.-.-,Дз,.-.-.-.-	144	24	120	84	36			0	0	0	64	80	0	0	0	0	
ЕН.02	Экологические основы природопользования	.-.-.-.-,Дз,.-	36	0	36	36				0	0	0	0	0	0	36	0	0	
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	11 Дз	784	80	704	352	352	0	0	0	0	0	132	188	162	138	0	164	
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	.-.-,Дз,.-.-.-.-	64	0	64	32	32			0	0	0	30	34	0	0	0	0	
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов сырья	.-.-,Дз,.-.-.-.-	96	16	80	46	34			0	0	0	40	56	0	0	0	0	
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	.-.-,Дз,.-.-.-.-	64	0	64	38	26			0	0	0	30	34	0	0	0	0	
ОП.04	Организация обслуживания	.-.-.-.-,Дз,.-	104	20	84	50	34			0	0	0	0	0	52	52	0	0	
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	.-.-.-.-,Дз,.-.-	96	8	88	46	42			0	0	0	0	64	32	0	0	0	
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	.-.-.-.-.-,Дз	42	10	32	26	6			0	0	0	0	0	0	0	0	42	
ОП.07	Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	.-.-.-.-,Дз,.-	96	0	96	24	72			0	0	0	0	0	58	38	0	0	
ОП.08	Охрана труда	.-.-,Дз,.-.-.-.-	32	0	32	22	10			0	0	0	32	0	0	0	0	0	
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	.-.-.-.-,Дз,.-	68	0	68	20	48			0	0	0	0	0	20	48	0	0	
ОП.10	Планирование карьеры, способы поиска работы и трудоустройства	.-.-.-.-.-,Дз	46	10	36	18	18			0	0	0	0	0	0	0	0	46	
ОП.11	Бухгалтерский учёт в общественном питании	.-.-.-.-.-,Дз	76	16	60	30	30			0	0	0	0	0	0	0	0	76	
П.00	Профессиональный цикл	14 Дз, 4 Э, 7 Эк	2678	138	1244	712	500	32	1080	216	0	0	184	244	314	310	244	86	
<i>ПМ.01</i>	<i>Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</i>	.-.-,-,Эк,.-.-.-	288	16	92	58	34	0	144	36	0	0	48	60	0	0	0	0	

			Объем образовательной программы в академических часах								Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам								
			Всего	самостоятельная работа обучающихся	Во взаимодействии с преподавателем						Промежуточная аттестация	I курс		II курс		III курс		IV курс	
					Занятия по дисциплинам и МДК							1 сем. 17 нед. 612 час.	2 сем. 22 нед. 792 час.	3 сем. 13 нед. 468 час.	4 сем. 16 нед. 576 час.	5 сем. 16 нед. 576 час.	6 сем. 15 нед. 540 час.	7 сем. 8 нед. 288 час.	8 сем. 10 нед. 360 час.
					всего по УД/МДК	в т.ч.				Практика									
						теоретическое обучение	лабораторных и практических занятий	курсовые работы											
МДК.01.01	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Э	66	16	32	24	8			18	0	0	48	0	0	0	0	0	
МДК.01.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		60	0	60	34	26				0	0	0	60	0	0	0	0	0
УП.01	Учебная практика	Дз	72						72				72						
ПП.01	Производственная практика	Дз	72						72				72						
ПМ.02	<i>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</i>	Эк	572	42	278	172	90	16	216	36	0	0	136	184	0	0	0	0	
МДК.02.01	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Э	114	18	78	68	10			18	0	0	36	60	0	0	0	0	
МДК.02.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		224	24	200	104	80	16			0	0	100	124	0	0	0	0	0
УП.02	Учебная практика	Дз	72						72				72						
ПП.02	Производственная практика	Дз	144						144				144						
ПМ.03	<i>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</i>	Эк	288	0	108	54	54		144	36	0	0	0	0	48	60	0	0	
МДК.03.01	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Э	48	0	48	24	24			18	0	0	0	0	48	0	0	0	
МДК.03.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		78	0	60	30	30				0	0	0	0	0	60	0	0	0

			Объем образовательной программы в академических часах							Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам									
			Всего	самостоятельная работа обучающихся	Во взаимодействии с преподавателем					Практика	Промежуточная аттестация	I курс		II курс		III курс		IV курс	
					Занятия по дисциплинам и МДК							1 сем. 17 нед. 612 час.	2 сем. 22 нед. 792 час.	3 сем. 13 нед. 468 час.	4 сем. 16 нед. 576 час.	5 сем. 16 нед. 576 час.	6 сем. 15 нед. 540 час.	7 сем. 8 нед. 288 час.	8 сем. 10 нед. 360 час.
					всего по УД/МДК	в т.ч.			курсовые работы										
						теоретическое обучение	лабораторных и практических занятий												
УП.03	Учебная практика	.-.-.-.-,Дз,-.-	36						36					36					
ПП.03	Производственная практика	.-.-.-.-,Дз,-.-	108						108					108					
ПМ.04	<i>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</i>	.-.-.-.-.-,Эк,-	252	0	108	56	52		108	36	0	0	0	0	0	108	0		
МДК.04.01	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	.-.-.-.-.-,Дз,-	72	0	54	28	26			18	0	0	0	0	0	0	54	0	
МДК.04.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		54	0	54	28	26				0	0	0	0	0	0	54	0	
УП.04	Учебная практика	.-.-.-.-.-,Дз,-	36						36							36			
ПП.04	Производственная практика	.-.-.-.-.-,Дз,-	72						72							72			
ПМ.05	<i>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</i>	.-.-.-.-.-,Эк,-	432	10	206	122	84		180	36	0	0	0	108	108	0	0		
МДК.05.01	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного	.-.-.-.-.-,Э,-	72	10	44	32	12			18	0	0	0	0	54	0	0	0	
МДК.05.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		162	0	162	90	72				0	0	0	0	54	108	0	0	
УП.05	Учебная практика	.-.-.-.-.-,Дз,-	72						72						72				
ПП.05	Производственная практика		108						108						108				

			Объем образовательной программы в академических часах								Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам								
			Всего	самостоятельная работа обучающихся	Во взаимодействии с преподавателем						Промежуточная аттестация	I курс		II курс		III курс		IV курс	
					Занятия по дисциплинам и МДК							1 сем. 17 нед. 612 час.	2 сем. 22 нед. 792 час.	3 сем. 13 нед. 468 час.	4 сем. 16 нед. 576 час.	5 сем. 16 нед. 576 час.	6 сем. 15 нед. 540 час.	7 сем. 8 нед. 288 час.	8 сем. 10 нед. 360 час.
					всего по УД/МДК	в т.ч.				Практика									
						теоретическое обучение	лабораторных и практических занятий	курсовые работы											
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персоналаЭк	248	26	96	54	26	16	108	18	0	0	0	0	0	0	36	86	
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчинённого персоналаЭ	122	26	96	54	26	16		0	0	0	0	0	0	0	36	86	
ПП.06	Производственная практикаДз	108						108									108	
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащихЭк,-	598	44	356	196	160	0	180	18	0	0	0	0	158	142	100	0	
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"Дз,-	200	22	178	98	80			0	0	0	0	0	78	72	50	0	
МДК.07.02	Выполнение работ по профессии "Пекарь"		200	22	178	98	80			0	0	0	0	0	80	70	50	0	
УП.07.01	Учебная практикаДз,-	72						72								72		
ПП.07.02	Производственная практика		108						108									108	
ПДП	Преддипломная практика		144						144		0	0	0	0	0	0	0	144	
ГИА	Государственная итоговая аттестация (нед.)		216						216		0	0	0	0	0	0	0	216	
Всего			4464																
					Всего	Экзаменов				0	3	0	4	0	4	2	2		
						Зачетов и дифференцированных зачётов				0	10	4	6	3	7	3	7		
						Дисциплин и МДК				12	13	11	10	12	10	7	7		
						Учебной практики (нед.)				0	0	4	0	1	2	3	0		
						Производственной практики (нед.)				0	0	0	6	0	6	5	3		

Пояснительная записка

Учебный план основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработан Краевым государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением «Хабаровский торгово-экономический техникум» 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 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Министерства образования и науки от 9 декабря 2016 года № 1565 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 года, регистрационный № 44828)
- .- профессиональных стандартов: 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023), 33.010 Кондитер (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940), 33.014 Пекарь (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270);
- "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;
- . - Примерной основной образовательной программой по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (зарегистрирована в государственном реестре примерных основных образовательных программ 19.02.2017 г № 43.02.15-170519).
- 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 и календарному учебному графику.

Продолжительность обязательных (аудиторных) учебных занятий 45 минут. Занятия сгруппированы парами. Учебная нагрузка включает все работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, практику, самостоятельную работу. Максимальный объем учебной нагрузки по 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.

Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла образовательной программы предусматривает изучение следующих обязательных дисциплин: "Основы философии", "История", "Психология общения", "Иностранный язык в профессиональной деятельности", "Физическая культура".

Общий объём дисциплины «Физическая культура» предусмотрен не менее 160 часов. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья устанавливается особый порядок освоения дисциплины "Физическая культура" с учётом состояния здоровья.

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.

Формы текущего контроля знаний и промежуточной аттестации обучающихся

Нормативно-методическое обеспечение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательной программе подготовки специалистов среднего звена осуществляется локальными актами КГБ ПОУ ХТЭТ:

.- Положением о порядке проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся Краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Хабаровский торгово-экономический техникум» (КГБ ПОУ ХТЭТ);

.- Положением об учебной и производственной практике студентов, осваивающих программы подготовки специалистов среднего звена Краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Хабаровский торгово-экономический техникум» (КГБ ПОУ ХТЭТ);

.- Положением о порядке проведения экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю для обучающихся Краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Хабаровский торгово-экономический техникум» (КГБ ПОУ ХТЭТ);

.- Положением о формировании фонда оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся Краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Хабаровский торгово-экономический техникум» (КГБ ПОУ ХТЭТ).

Целью текущего контроля является мониторинг уровня освоения знаний, умений, формирования профессиональных и общих компетенций в рамках освоения обучающимися программ учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, практик.

Текущий контроль освоения обучающимися программного материала учебных дисциплин и междисциплинарных курсов может иметь следующие виды: входной, оперативный и рубежный контроль.

В ходе текущего контроля оценка знаний, умений, общих и профессиональных компетенций при освоении дисциплин, МДК, комплексная оценка личностных, метапредметных и предметных результатов освоения дисциплин общеобразовательного учебного цикла (для обучающихся на базе основного общего образования) осуществляется на основе пяти балльной системы или с использованием рейтинговой системы оценки с переводом баллов в традиционную пятибалльную систему.

Курсовая работа рассматривается как вид учебной работы и выполняется в пределах часов, отводимых на изучение междисциплинарного курса. На весь период обучения по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело предусмотрено выполнение курсовых работ по МДК.02.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента и МДК 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчинённого персонала.

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 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.

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета, защиты курсовой работы проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины, междисциплинарного курса.

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.

При освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей проводится учебная и (или) производственная практика. Учебная практика и производственная практика проводятся как непрерывно, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между теоретическим обучением и содержанием практики. Практика обучающихся осуществляется на основе договоров между техникумом и профильными учреждениями, организациями и предприятиями независимо от их форм собственности, в соответствии с которыми предоставляются места для прохождения практики обучающимся.

Преддипломная практика направлена на углубление первоначального практического опыта студентов, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы в организациях различных организационно-правовых форм.

Преддипломная практика проводится непрерывно после освоения всех видов учебной практики и производственной практики.

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 43.02.15 Поварское и кондитерское дело относится к социально-экономическому профилю. С учётом данного профиля, примерной структуры и содержания общеобразовательного цикла и профиля профессионального образования введены профильные учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей: информатика и экономика.

Нормативный срок освоения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 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.

Государственная итоговая аттестация

Государственная итоговая аттестация является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме. Целью государственной итоговой аттестации является установление уровня подготовки выпускника техникума к выполнению профессиональных задач и соответствия его подготовки требованиям ФГОС СПО. Форма Государственной итоговой аттестации – выпускная квалификационная работа (дипломная работа). Практическая часть ВКР проводится в форме демонстрационного экзамена. Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы, тематика которой соответствует содержанию одного или нескольких модулей. В случае проведения демонстрационного экзамена по методике Союза Ворлдскиллс Россия, КИМы разрабатываются Национальным экспертом Ворлдскиллс Россия по соответствующей компетенции.

Порядок подготовки и проведения государственной итоговой аттестации определяется:

- Программой государственной итоговой аттестации по образовательной программе среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;
- Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации выпускников Краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Хабаровский торгово-экономический техникум» (КГБ ПОУ ХТЭТ);
- Положением о выпускной квалификационной работе Краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Хабаровский торгово-экономический техникум» (КГБ ПОУ ХТЭТ).

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 1296 часов использована на увеличение объёма времени, отведённого на дисциплины и профессиональные модули обязательной части, на ввод новых дисциплин и распределена следующим образом:

- 1) на увеличение объёма времени, отведенного на изучение профессиональных модулей обязательной части – 878 часов, в т.ч.:
 - .- на ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента - 40 часов;

- .- на ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания - 200 часов;
- .- ПМ. 03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания - 40 часов;
- .- ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания - 40 часов;
- .- ПМ. 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания - 132 часа;
- .- ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала - 26 часов;
- .- ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих - 400 часов.

2) на увеличение объема времени, отведенного на изучение дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла - 30 часов.

3) на увеличение объема времени, отведенного на изучение дисциплин общепрофессионального цикла - 50 часов.

4) на введение новых учебных дисциплин общепрофессионального цикла - 192 часа, в т.ч.:

.- Бухгалтерский учёт в общественном питании – 76 часов;

.- Планирование карьеры, способы поиска работы и трудоустройства – 46 часов.

5) на организацию и проведение промежуточной аттестации - 216 часов.

При формировании вариативной части образовательной программы учитывались требования профессиональных стандартов и требования к участникам Чемпионатов международного движения WSR по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дело». Распределение вариативной части согласовано с работодателями.

Зам.директора по УР

В.Г.Перевальская

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений для подготовки по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

№	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 и охраны труда
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 (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)
3	Учебный кондитерский цех
	Спортивный комплекс
	Залы
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	Актный зал

Распределение общих компетенций

Индекс	Содержание
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Планирование карьеры, способы поиска работы и трудоустройства
ОП.11	Бухгалтерский учёт в общественном питании
ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Планирование карьеры, способы поиска работы и трудоустройства
ОП.11	Бухгалтерский учёт в общественном питании
ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	
ПМ 01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПМ. 03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОГСЭ.05	Психология общения
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов сырья

ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Планирование карьеры, способы поиска работы и трудоустройства
ОП.11	Бухгалтерский учёт в общественном питании
ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	
ПМ 01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПМ. 03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
ОГСЭ.05	Психология общения
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Планирование карьеры, способы поиска работы и трудоустройства
ОП.11	Бухгалтерский учёт в общественном питании
ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	

ПМ 01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПМ. 03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОГСЭ.05	Психология общения
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.08	Охрана труда
ОП.10	Планирование карьеры, способы поиска работы и трудоустройства
ОП.11	Бухгалтерский учёт в общественном питании
ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	
ПМ 01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПМ. 03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Планирование карьеры, способы поиска работы и трудоустройства
ОП.11	Бухгалтерский учёт в общественном питании
ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	
ПМ 01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПМ. 03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга

ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.08	Охрана труда
ОП.10	Планирование карьеры, способы поиска работы и трудоустройства
ОП.11	Бухгалтерский учёт в общественном питании
ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	
ОГСЭ.04	Физическая культура
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	
ПМ 01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПМ. 03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОГСЭ.05	Психология общения
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности

ОП.10	Планирование карьеры, способы поиска работы и трудоустройства
ОП.11	Бухгалтерский учёт в общественном питании
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и ино-странном языке.	
ПМ 01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПМ. 03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Планирование карьеры, способы поиска работы и трудоустройства
ОП.11	Бухгалтерский учёт в общественном питании
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПМ. 03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.07	Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.10	Планирование карьеры, способы поиска работы и трудоустройства
ОП.11	Бухгалтерский учёт в общественном питании

Освоение общих и профессиональных компетенций

ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	ОК.2	ОК.3	ОК.4	ОК.5	ОК.6	ОК.8	ОК.9	ОК.10	
ОГСЭ.01	Основы философии	ОК.2	ОК.3	ОК.5	ОК.6	ОК.9				
ОГСЭ.02	История	ОК.2	ОК.3	ОК.5	ОК.6	ОК.9				
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ОК.2	ОК.3	ОК.5	ОК.9	ОК.10				
ОГСЭ.04	Физическая культура	ОК.8								
ОГСЭ.05	Психология общения	ОК.3	ОК.4	ОК.5	ОК.9					
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	ОК.1	ОК.2	ОК.3	ОК.4	ОК.5	ОК.6	ОК.7	ОК.9	ОК.10
		ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 2.7
		ПК 2.8	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 3.6	ПК 3.7	ПК 4.2	ПК 4.3
		ПК 4.4	ПК 4.5	ПК.4.6	ПК 5.2	ПК.5.3	ПК 5.4	ПК 5.5	ПК 5.6	
ЕН.01	Экологические основы природопользования	ОК.2	ОК.3	ОК.4	ОК.5	ОК.6	ОК.7	ОК.9	ОК.10	ОК.11
		ПК 6.3	ПК 6.4							
ЕН.02	Химия	ОК.1	ОК.2	ОК.3	ОК.4	ОК.5	ОК.6	ОК.7	ОК.9	ОК.10
		ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 2.7
		ПК 2.8	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 3.6	ПК 3.7	ПК 4.2	ПК 4.3
		ПК 4.4	ПК 4.5	ПК.4.6	ПК 5.2	ПК.5.3	ПК 5.4	ПК 5.5	ПК 5.6	
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	ОК.1	ОК.2	ОК.3	ОК.4	ОК.5	ОК.6	ОК.7	ОК.9	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
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	ОК.1	ОК.2	ОК.3	ОК.4	ОК.5	ОК.6	ОК.7	ОК.9	ОК.10
		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
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	ПК.5.3	ПК 5.4	ПК 5.5	ПК 5.6	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	
		ОК.1	ОК.2	ОК.3	ОК.4	ОК.5	ОК.6	ОК.7	ОК.9	ОК.10
		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
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	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	
		ОК.1	ОК.2	ОК.3	ОК.4	ОК.5	ОК.6	ОК.7	ОК.9	ОК.10
		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
ОП.04	Организация обслуживания	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	
		ОК.1	ОК.2	ОК.3	ОК.4	ОК.5	ОК.6	ОК.7	ОК.9	ОК.10
ОП.04	Организация обслуживания	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
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ОК.1	ОК.2	ОК.3	ОК.4	ОК.5	ОК.6	ОК.7	ОК.9	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
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ОК.1	ОК.2	ОК.3	ОК.4	ОК.5	ОК.6	ОК.7	ОК.9	ОК.10
		ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4					
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ОК.1	ОК.2	ОК.3	ОК.4	ОК.5	ОК.6	ОК.7	ОК.9	ОК.10
		ОК.11	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4				
ОП.08	Охрана труда	ОК.1	ОК.2	ОК.3	ОК.4	ОК.5	ОК.6	ОК.7	ОК.9	ОК.10
		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	
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ОК.1	ОК.2	ОК.3	ОК.4	ОК.6	ОК.8	ОК.9	ОК.10	
ПМ.00	Профессиональный цикл	ОК.1	ОК.2	ОК.3	ОК.4	ОК.5	ОК.6	ОК.7	ОК.9	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
ПМ.01	<i>Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</i>	<i>ОК.1</i>	<i>ОК.2</i>	<i>ОК.3</i>	<i>ОК.4</i>	<i>ОК.5</i>	<i>ОК.6</i>	<i>ОК.7</i>	<i>ОК.9</i>	<i>ОК.10</i>
		<i>ПК 1.1</i>	<i>ПК 1.2</i>	<i>ПК 1.3</i>	<i>ПК 1.4</i>					
МДК 01.01	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ОК.1	ОК.2	ОК.3	ОК.4	ОК.5	ОК.6	ОК.7	ОК.9	ОК.10
МДК 01.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ОК.1	ОК.2	ОК.3	ОК.4	ОК.5	ОК.6	ОК.7	ОК.9	ОК.10
		ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4					
УП 01.01	Учебная практика	ОК.1	ОК.2	ОК.3	ОК.4	ОК.5	ОК.6	ОК.7	ОК.9	ОК.10
		ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4					
ПП.01.01	Производственная практика	ОК.1	ОК.2	ОК.3	ОК.4	ОК.5	ОК.6	ОК.7	ОК.9	ОК.10
		ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4					
ПМ.02	<i>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных потребителей, видов и форм обслуживания</i>	<i>ОК.1</i>	<i>ОК.2</i>	<i>ОК.3</i>	<i>ОК.4</i>	<i>ОК.5</i>	<i>ОК.6</i>	<i>ОК.7</i>	<i>ОК.9</i>	<i>ОК.10</i>
		<i>ОК.11</i>	<i>ПК 2.1</i>	<i>ПК 2.2</i>	<i>ПК 2.3</i>	<i>ПК 2.4</i>	<i>ПК 2.5</i>	<i>ПК 2.6</i>	<i>ПК 2.7</i>	<i>ПК 2.8</i>
МДК 02.01	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного	ОК.1	ОК.2	ОК.3	ОК.4	ОК.5	ОК.6	ОК.7	ОК.9	ОК.10
МДК 02.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	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
		ОК.1	ОК.2	ОК.3	ОК.4	ОК.5	ОК.6	ОК.7	ОК.9	ОК.10
УП 02.01	Учебная практика	ОК.1	ОК.2	ОК.3	ОК.4	ОК.5	ОК.6	ОК.7	ОК.9	ОК.10

ПП.02.01	Учебная практика	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.1	ОК.2	ОК.3	ОК.4	ОК.5	ОК.6	ОК.7	ОК.9	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	<i>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных потребителей, видов и форм обслуживания</i>	<i>ОК.1</i>	<i>ОК.2</i>	<i>ОК.3</i>	<i>ОК.4</i>	<i>ОК.5</i>	<i>ОК.6</i>	<i>ОК.7</i>	<i>ОК.9</i>	<i>ОК.10</i>
		<i>ОК.11</i>	<i>ПК 3.1</i>	<i>ПК 3.2</i>	<i>ПК 3.3</i>	<i>ПК 3.4</i>	<i>ПК 3.5</i>	<i>ПК 3.6</i>	<i>ПК 3.7</i>	
МДК 03.01	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ОК.1	ОК.2	ОК.3	ОК.4	ОК.5	ОК.6	ОК.7	ОК.9	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 и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ОК.1	ОК.2	ОК.3	ОК.4	ОК.5	ОК.6	ОК.7	ОК.9	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.1	ОК.2	ОК.3	ОК.4	ОК.5	ОК.6	ОК.7	ОК.9	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.1	ОК.2	ОК.3	ОК.4	ОК.5	ОК.6	ОК.7	ОК.9	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	<i>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных потребителей, видов и форм обслуживания</i>	<i>ОК.1</i>	<i>ОК.2</i>	<i>ОК.3</i>	<i>ОК.4</i>	<i>ОК.5</i>	<i>ОК.6</i>	<i>ОК.7</i>	<i>ОК.9</i>	<i>ОК.10</i>
		<i>ОК.11</i>	<i>ПК 4.1</i>	<i>ПК 4.2</i>	<i>ПК 4.3</i>	<i>ПК 4.4</i>	<i>ПК 4.5</i>	<i>ПК.4.6</i>		
МДК 04.01	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	ОК.1	ОК.2	ОК.3	ОК.4	ОК.5	ОК.6	ОК.7	ОК.9	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 и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	ОК.1	ОК.2	ОК.3	ОК.4	ОК.5	ОК.6	ОК.7	ОК.9	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.1	ОК.2	ОК.3	ОК.4	ОК.5	ОК.6	ОК.7	ОК.9	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.1	ОК.2	ОК.3	ОК.4	ОК.5	ОК.6	ОК.7	ОК.9	ОК.10
		ОК.11	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5	ПК.4.6		
ПМ.05	<i>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных потребителей, видов и форм обслуживания</i>	<i>ОК.1</i>	<i>ОК.2</i>	<i>ОК.3</i>	<i>ОК.4</i>	<i>ОК.5</i>	<i>ОК.6</i>	<i>ОК.7</i>	<i>ОК.9</i>	<i>ОК.10</i>
		<i>ОК.11</i>	<i>ПК 5.1</i>	<i>ПК 5.2</i>	<i>ПК.5.3</i>	<i>ПК 5.4</i>	<i>ПК 5.5</i>			
МДК 05.01	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного	ОК.1	ОК.2	ОК.3	ОК.4	ОК.5	ОК.6	ОК.7	ОК.9	ОК.10
		ОК.11	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК.5.3	ПК 5.4	ПК 5.5			
МДК 05.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного	ОК.1	ОК.2	ОК.3	ОК.4	ОК.5	ОК.6	ОК.7	ОК.9	ОК.10
		ОК.11	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК.5.3	ПК 5.4	ПК 5.5			

