

Согласовано
ООО "Новоторг"
зав.производством



Ю.Ю.Лукашенко



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

Уровень образования, необходимый для приема на обучение: основное общее образование

Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения очная срок получения СПО по ППССЗ 3 года 10 месяцев

Профиль получаемого профессионального образования (при реализации программы среднего общего образования) естественно-научный

1.Сводные данные по бюджету времени

| Курс | Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам | | | | | | Практики | | | | | | Промежуточная аттестация | | | ГИА | | Каникул ы | Всего |
|-------|--|-------|-----------|-------|-----------|-------|----------|--------|--------|------------------|--------|--------|--------------------------|--------|--------|----------------|----------------|--------------|-------|
| | всего | | 1 семестр | | 2 семестр | | учебная | | | производственная | | | всего | 1 сем. | 2 сем. | подготов ка | проведе ние | | |
| | нед. | часов | нед. | часов | нед. | часов | всего | 1 сем. | 2 сем. | всего | 1 сем. | 2 сем. | нед. | нед. | нед. | нед. | нед. | нед. | нед. |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 |
| 1 | 39 | 1404 | 17 | 612 | 22 | 792 | 0 | | | 0 | | | 2 | 1/2 | 1 1/2 | | | 11 | 52 |
| 2 | 29 | 1044 | 13 | 468 | 16 | 576 | 4 | 2 | 2 | 6 | 2 | 4 | 2 | 1 | 1 | | | 11 | 52 |
| 3 | 31 | 1116 | 13 | 468 | 18 | 648 | 3 | 1 | 2 | 6 | 3 | 3 | 2 | 1 | 1 | | | 10 | 52 |
| 4 | 18 | 648 | 10 | 360 | 8 | 288 | 5 | 3 | 2 | 10 | 4 | 6 | 2 | 1 | 1 | 4 | 2 | 2 | 43 |
| Итого | 117 | 4212 | 53 | 1908 | 64 | 2304 | 12 | 6 | 6 | 22 | 9 | 13 | 8 | 3,5 | 4,5 | 4 | 2 | 34 | 199 |

2. Примерный календарный учебный график

| Курс | сентябрь | | | | октябрь | | | | | ноябрь | | | | декабрь | | | | январь | | | февраль | | | | | |
|------|----------|------|-------|-------|---------|------|-------|-------|------|--------|-------|-------|-------|---------|------|-------|-------|--------|------|-------|---------|------|-----|------|-------|--|
| | 1—7 | 8—14 | 15—21 | 22—28 | 29—5 | 6—12 | 13—19 | 20—26 | 27—2 | 3—9 | 10—16 | 17—23 | 24—30 | 1—7 | 8—14 | 15—21 | 22—28 | 29—4 | 5—11 | 12—18 | 19—25 | 26—1 | 2—8 | 9—15 | 16—22 | |
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | |
| 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | ∕∕ | = | = | | | | | | | |
| 2 | | | | | | | | | | | | | уп | уп | пп | пп | ∕∕ | = | = | | | | | | | |
| 3 | | | | | | | | | | | | | уп | пп | пп | пп | ∕∕ | = | = | | | | | | | |
| 4 | | | | | | | | | уп | уп | уп | пп | пп | пп | пп | | ∕∕ | = | = | | | | | | | |

Условные обозначения:

- ∕∕ - промежуточная аттестация
- = - каникулы
- А - подготовка ВКР
- З - защита ВКР
- пп - производственная практика
- уп - учебная практика

3. План учебного процесса

| Индекс | Наименование циклов, разделов дисциплин, профессиональных модулей, МДК | Формы промежуточной аттестации (семестр проведения) | | | | Учебная деятельность обучающихся, в том числе (час.) | | | | | | | | | | | Итого по курсам | Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам | | | | | | | |
|----------------|--|---|-------|-------|---|--|---|--------------------------|----------------------|----------------------|--------------|-----------------|-------------|------------------------|--------------------------|-------------------------|-----------------|--|-------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|------------------------|----------|
| | | экзамен, экзамен по модулю, экзамен квалификационный дифференцированный | зачет | зачет | другие формы (в том числе контрольная работа) | Всего | в том числе в форме практической подготовки | по видам учебных занятий | | | | курсовая работа | практика | самостоятельная работа | промежуточная аттестация | I курс | | II курс | | III курс | | IV курс | | | |
| | | | | | | | | лекции | практические занятия | лабораторные занятия | консультации | | | | | 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. 13 нед. 468 час. | 6 сем. 18 нед. 648 час. | 7 сем. 10 нед. 360 час. | 8 сем. 8 нед. 288 час. | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | |
| ОУД.00 | Общеобразовательный цикл (1 курс) | | | | | 1476 | 0 | 783 | 621 | 0 | 0 | 0 | 0 | 48 | 24 | 1404 | 612 | 792 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ОУД.01 | Русский язык | 2 | | | | 96 | | 39 | 39 | | | | | 12 | 6 | 78 | 34 | 44 | | | | | | | |
| ОУД.01.1 | Литература | | 2 | | | 81 | | 63 | 18 | | | | | | | 81 | 51 | 30 | | | | | | | |
| ОУД.01.02 | Родная литература | | | | | 36 | | 26 | 10 | | | | | | | 36 | | 36 | | | | | | | |
| ОУД.02 | Иностранный язык | | 2 | | | 117 | | | 117 | | | | | | | 117 | 51 | 66 | | | | | | | |
| ОУД.03 | Математика | 1,2 | | | | 270 | | 122 | 112 | | | | | 24 | 12 | 234 | 102 | 132 | | | | | | | |
| ОУД.04 | История | | 2 | | | 117 | | 77 | 40 | | | | | | | 117 | 51 | 66 | | | | | | | |
| ОУД.05 | Физическая культура | | 2 | 1 | | 117 | | 15 | 102 | | | | | | | 117 | 51 | 66 | | | | | | | |
| ОУД.06 | Основы безопасности жизнедеятельности | | 2 | | | 70 | | 58 | 12 | | | | | | | 70 | 30 | 40 | | | | | | | |
| ОУД.07 | Информатика | | 2 | | | 140 | | 60 | 80 | | | | | | | 140 | 68 | 72 | | | | | | | |
| ОУД.12 | Экономика | 2 | 1 | | | 158 | | 126 | 14 | | | | | 12 | 6 | 140 | 64 | 76 | | | | | | | |
| ОУД.13 | Право | | 2 | | | 110 | | 90 | 20 | | | | | | | 110 | 44 | 66 | | | | | | | |
| ОУД.14 | Естествознание | | 2 | | | 72 | | 38 | 34 | | | | | | | 72 | 42 | 30 | | | | | | | |
| ОУД.14.1 | Астрономия | | 2 | | | 36 | | 30 | 6 | | | | | | | 36 | | 36 | | | | | | | |
| ОУД.15 | География | | 2 | | | 56 | | 39 | 17 | | | | | | | 56 | 24 | 32 | | | | | | | |
| | Обязательная и вариативная часть циклов ППСЗ (2, 3, 4 курсы) | | | | | 4104 | 1856 | 1296 | 1080 | 128 | 0 | 32 | 1080 | 272 | 216 | 1350 | 0 | 0 | 468 | 576 | 468 | 648 | 360 | 288 | |
| ОГСЭ.00 | Общий гуманитарный и социально-экономический цикл | | 4 | | | 462 | 164 | 110 | 322 | 0 | 0 | 0 | 0 | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 52 | 60 | 88 | 154 | 40 | 68 | |
| ОГСЭ.01 | Основы философии | | 6 | | | 36 | | 36 | 0 | | | | | 0 | | | | | | | | 36 | | | |
| ОГСЭ.02 | История | | 5 | | | 36 | | 36 | 0 | | | | | 0 | | | | | | | 36 | | | | |
| ОГСЭ.03 | Иностранный язык в профессиональной деятельности | | 8 | | | 184 | 164 | 0 | 164 | | | | | 20 | | | | | 26 | 30 | 26 | 38 | 20 | 44 | |

| Индекс | Наименование циклов, разделов дисциплин, профессиональных модулей, МДК | Формы промежуточной аттестации (семестр проведения) | | | | Учебная деятельность обучающихся, в том числе (час.) | | | | | | | | | | Итого по курсам | Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам | | | | | | | |
|--------------|---|---|-----------|-------|---|--|---|--------------------------|----------------------|----------------------|--------------|-----------------|-------------|------------------------|--------------------------|-----------------|--|-------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|------------------------|
| | | экзамен, экзамен по модулю, экзамен квалификационный дифференцированный | зачет | зачет | другие формы (в том числе контрольная работа) | Всего | в том числе в форме практической подготовки | по видам учебных занятий | | | | курсовая работа | практика | самостоятельная работа | промежуточная аттестация | | I курс | | II курс | | III курс | | IV курс | |
| | | | | | | | | лекции | практические занятия | лабораторные занятия | консультации | | | | | | 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. 13 нед. 468 час. | 6 сем. 18 нед. 648 час. | 7 сем. 10 нед. 360 час. | 8 сем. 8 нед. 288 час. |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ОГСЭ.04 | Физическая культура | | 8 | | 3,4,5, 6,7 | 164 | | 6 | 158 | | | | | 0 | | | | 26 | 30 | 26 | 38 | 20 | 24 | |
| ОГСЭ.05 | Психология общения | | 6 | | | 42 | | 32 | 0 | | | | | 10 | | | | | | | 42 | | | |
| ЕН.00 | Математический и общий естественно-научный цикл | | 2 | | | 180 | 36 | 120 | 36 | 0 | 0 | 0 | 0 | 24 | 0 | 0 | 0 | 60 | 84 | 0 | 36 | 0 | 0 | |
| ЕН.01 | Химия | | 4 | | | 144 | 36 | 84 | 36 | | | | | 24 | | | | 60 | 84 | | | | | |
| ЕН.02 | Экологические основы природопользования | | 6 | | | 36 | | 36 | 0 | | | | | 0 | | | | | | | 36 | | | |
| ОП.00 | Общепрофессиональный цикл | 3 | 8 | | | 852 | 324 | 364 | 372 | 0 | 0 | 0 | 0 | 80 | 36 | 0 | 0 | 124 | 236 | 180 | 154 | 46 | 76 | |
| ОП.01 | Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена | | 4 | | | 64 | 32 | 32 | 32 | | | | | 0 | | | | 26 | 38 | | | | | |
| ОП.02 | Организация хранения и контроль запасов сырья | 4 | | | | 108 | 34 | 46 | 34 | | | | | 16 | 12 | | | 32 | 64 | | | | | |
| ОП.03 | Техническое оснащение организаций питания | | 4 | | | 64 | 26 | 38 | 26 | | | | | 0 | | | | 26 | 38 | | | | | |
| ОП.04 | Организация обслуживания | 4 | | | | 116 | 34 | 50 | 34 | | | | | 20 | 12 | | | 40 | 64 | | | | | |
| ОП.05 | Основы экономики, менеджмента и маркетинга | 6 | | | | 108 | 42 | 46 | 42 | | | | | 8 | 12 | | | | | 50 | 46 | | | |
| ОП.06 | Правовые основы профессиональной деятельности | | 5 | | | 42 | 6 | 26 | 6 | | | | | 10 | | | | | | 42 | | | | |
| ОП.07 | Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности | | 6 | | | 128 | 92 | 36 | 92 | | | | | 0 | | | | | | 68 | 60 | | | |
| ОП.08 | Охрана труда | | 4 | | | 32 | 10 | 22 | 10 | | | | | 0 | | | | | 32 | | | | | |
| ОП.09 | Безопасность жизнедеятельности | | 6 | | | 68 | | 20 | 48 | | | | | 0 | | | | | | 20 | 48 | | | |
| ОП.10 | Планирование карьеры, способы поиска работы и трудоустройства | | 8 | | | 46 | 18 | 18 | 18 | | | | | 10 | | | | | | | | | 46 | |
| ОП.11 | Бухгалтерский учёт в общественном питании | | 8 | | | 76 | 30 | 30 | 30 | | | | | 16 | | | | | | | | 46 | 30 | |
| П.00 | Профессиональный цикл | 7 | 13 | | | 2610 | 1332 | 702 | 350 | 128 | 0 | 32 | 1080 | 138 | 180 | 1350 | 0 | 0 | 232 | 196 | 200 | 304 | 274 | 144 |

| Индекс | Наименование циклов, разделов дисциплин, профессиональных модулей, МДК | Формы промежуточной аттестации (семестр проведения) | | | | Учебная деятельность обучающихся, в том числе (час.) | | | | | | | | | Итого по курсам | Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам | | | | | | | | |
|--------------|--|---|-------|-------|---|--|---|--------------------------|----------------------|----------------------|--------------|-----------------|----------|------------------------|-----------------|--|-------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|------------------------|
| | | экзамен, экзамен по модулю, экзамен квалификационный дифференцированный | зачет | зачет | другие формы (в том числе контрольная работа) | Всего | в том числе в форме практической подготовки | по видам учебных занятий | | | | курсовая работа | практика | самостоятельная работа | | промежуточная аттестация | I курс | | II курс | | III курс | | IV курс | |
| | | | | | | | | лекции | практические занятия | лабораторные занятия | консультации | | | | | | 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. 13 нед. 468 час. | 6 сем. 18 нед. 648 час. | 7 сем. 10 нед. 360 час. | 8 сем. 8 нед. 288 час. |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ПМ.01 | Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | 3 | | | | 276 | 34 | 58 | 22 | 12 | 0 | 0 | 144 | 16 | 24 | 108 | 0 | 0 | 108 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| МДК.01.0 1 | Организация процессов приготовления и подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | | 3 | | | 48 | 8 | 24 | 8 | | | | 16 | | | 48 | | | 48 | | | | | |
| МДК.01.0 2 | Процессы приготовления и подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | | | | | 60 | 26 | 34 | 14 | 12 | | | | 0 | | 60 | | | 60 | | | | | |
| УП.01 | Учебная практика | | 3 | | | 72 | | | | | | | 72 | | | | | | 72 | | | | | |
| ПП.01 | Производственная практика | | | | | 72 | | | | | | | 72 | | | | | | 72 | | | | | |
| ПМ.02 | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий | 4 | | | | 560 | 322 | 172 | 62 | 28 | 0 | 16 | 216 | 42 | 24 | 320 | 0 | 0 | 124 | 196 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| МДК.02.0 1 | Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | | 4 | | | 96 | 10 | 68 | 10 | | | | 18 | | | 96 | | | 40 | 56 | | | | |
| МДК.02.0 2 | Процессы приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | | | | | 224 | 96 | 104 | 52 | 28 | | 16 | | 24 | | 224 | | | 84 | 140 | | | | |
| УП.02 | Учебная практика | | 4 | | | 72 | 72 | | | | | | 72 | | | 72 | | | 72 | | | | | |
| ПП.02 | Производственная практика | | | | | 144 | 144 | | | | | | 144 | | | 144 | | | 144 | | | | | |

4. 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 |

5. Пояснительная записка

1. Нормативная база

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);

Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки от 17 мая 2012 г. № 413

приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

приказа Министерства образования и науки Российской Федерации, Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 г. № 885/390 "О практической подготовке";

Устава техникума и локальных актов КГБ ПОУ ХТЭТ.

При составлении учебного плана учитывались:

1. Профессиональные стандарты: 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);

2. Примерная основная образовательная программа среднего профессионального образования 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).

3. Методические рекомендации по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования, утвержденные Минпросвещения России от 14.04.2021 г.

2. Общие сведения

Учебный план предусматривает изучение следующих учебных циклов: общеобразовательный цикл, в области общеобразовательной подготовки, и в области профессиональной подготовки: общий гуманитарный и социально-экономический цикл, математический и естественно-научный, общепрофессиональный и профессиональный циклы.

Реализация образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело может осуществляться с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий, а также посредством сетевой формы.

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 в области профессиональной подготовки включает все формы работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем (практическое занятие, лабораторное занятие, лекция, консультация), практику (в профессиональном цикле), самостоятельную работу. Максимальный объем учебной нагрузки по очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю. Самостоятельная работа обучающихся проводится под руководством преподавателя в учебных аудиториях.

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.

Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы в очной форме обучения предусматривает изучение дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" в объеме 68 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) - 70 процентов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину. Для подгрупп девушек 48 часов, отведенных на изучение основ военной службы, в рамках дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» используется на освоение основ медицинских знаний.

При реализации образовательных программ среднего профессионального образования предусматривается проведение практики учебной и производственной. На учебную и производственную практику выделяется 30 недель.

Практика запланирована из расчета 36 академических часов в неделю. Практика является этапом освоения профессионального модуля по виду профессиональной деятельности. Перед государственной итоговой аттестацией проводится производственная практика, направленная на углубление первоначального практического опыта обучающихся, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению дипломной работы в организациях различных организационно-правовых форм.

Общая продолжительность каникул в учебном году - 11 недель, в том числе не менее 2 недель в зимний период.

3. 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 регламентируется 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 о практической подготовке обучающихся, 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).

Формами аттестации являются: дифференцированный зачет, зачет, экзамен, комплексный зачет (экзамен), контрольная работа, защита проекта и др. виды промежуточной аттестации предусмотренные рабочей программой учебной дисциплины / междисциплинарного курса. Периодичность

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. Курсовая работа рассматривается как вид учебной работы и выполняется в пределах часов, отводимых на изучение междисциплинарного курса.

При освоении программ профессиональных модулей, в последнем семестре изучения, формой промежуточной аттестации по модулям ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06 является экзамен по модулю, по ПМ.07 - экзамен квалификационный. Экзамен по модулю проводится для проверки освоенности вида профессиональной деятельности. По результатам успешного освоения ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих, выдается свидетельство о квалификации по профессиям "Повар" и "Пекарь"

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 зачета или дифференцированного зачета, защиты проекта проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины, междисциплинарного курса. На сдачу устного экзамена предусматривается не более 6 часов на учебную группу (с 01.09.2023 г.).

На сдачу письменного экзамена в форме выполнения письменной работы (контрольная работа, сочинение, изложение и т.п.), отводится не более трех часов на учебную группу. Экзамен проводится одновременно для всей группы обучающихся.

Письменный экзамен в форме тестирования проводится в течение не более 1,5 часов, для подгруппы обучающихся численностью до 20 обучающихся (с 01.09.2023 г.).

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

При освоении образовательной программы осуществляются и комплексные виды контроля:

- 1) по УП.01 и ПП.01 – комплексный дифференцированный зачет;
- 2) по МДК.01.01 и МДК.01.02 – комплексный дифференцированный зачет.
- 3) МДК.02.01 и МДК.02.02 – комплексный дифференцированный зачет
- 4) по УП.02 и ПП.02 – комплексный дифференцированный зачет;
- 5) МДК.03.01 и МДК.03.02 – комплексный дифференцированный зачет
- 6) по УП.03 и ПП.03 – комплексный дифференцированный зачет;
- 7) МДК.04.01 и МДК.04.02 – комплексный дифференцированный зачет
- 8) по УП.04 и ПП.04 – комплексный дифференцированный зачет;
- 9) по УП.05 и ПП.05 – комплексный дифференцированный зачет;
- 10) МДК.07.01 и МДК.07.02 – комплексный дифференцированный зачет
- 11) УП.07.01 и ПП.07.02 – комплексный дифференцированный зачет

На проведение промежуточной аттестации, при реализации профессиональной подготовки, предусмотрено 216 часов (6 недель). Промежуточная аттестация включает проведение контрольно-оценочных процедур и время, необходимое для подготовки к ним. В период промежуточной аттестации могут проводиться консультации. Время отведенное на проведение промежуточной аттестации (в том числе на проведение консультаций, если они запланированы) входит в общий объем образовательной программы, предусмотренный ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

4. Общеобразовательный цикл

Общеобразовательная подготовка по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, с учетом требований ФГОС СОО реализуется по социально-экономическому профилю. С учётом данного профиля, определены учебные дисциплины, изучаемые углубленно: математика, информатика, экономика.

При реализации общеобразовательного цикла предусмотрены факультативные занятия по разработке обучающимися индивидуального проекта, по одной или нескольким дисциплинам, в объеме 72 часа.

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.

5. 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) и демонстрационный экзамен. Тематика выпускных квалификационных работ соответствует содержанию одного или нескольких модулей. Демонстрационный экзамен проводится с использованием комплектов оценочной документации по компетенциям "Поварское дело" и "Хлебопечение".

Порядок подготовки и проведения государственной итоговой аттестации регламентируется:

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).

6. Вариативная часть

С целью получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда, а также реализации учебных дисциплин и профессиональных модулей обязательной части ФГОС СПО в соответствии с квалификационными запросами работодателей, 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 – 702 часа, в т.ч.:
- 2) на увеличение объёма времени, отведенного на изучение дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла - 30 часов.
- 3) на увеличение объёма времени, отведенного на изучение дисциплин общепрофессионального цикла проведение производственной практики перед государственной итоговой аттестацией 82 часа.
- 4) на введение новых учебных дисциплин общепрофессионального цикла – 122 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.
- 6) на проведение производственной практики перед государственной итоговой аттестацией – 144 часа

6. 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 |

7. 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 | 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.03 | Техническое оснащение организаций питания | 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.04 | Организация обслуживания | 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.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 | КЦЭ 1 - 5 | | | |
| 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> | 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 | | | | | |
| 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 |
| | | ПК 1.1 | ПК 1.2 | ПК 1.3 | ПК 1.4 | | | | | |
| 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> | 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 |
| 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 |
| | | ОК.11 | ПК 2.1 | ПК 2.2 | ПК 2.3 | ПК 2.4 | ПК 2.5 | ПК 2.6 | ПК 2.7 | ПК 2.8 |
| МДК 02.02 | Процессы приготовления и подготовки к реализации горячих 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 2.1 | ПК 2.2 | ПК 2.3 | ПК 2.4 | ПК 2.5 | ПК 2.6 | ПК 2.7 | ПК 2.8 |
| УП 02.01 | Учебная практика | ОК.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 | | | |

| | | | | | | | | | | |
|--------------|---|--------------|---------------|---------------|---------------|---------------|-------------|-------------|-------------|--------------|
| УП 05.01 | Учебная практика | 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 | | | |
| ПП.05.01 | Производственная практика | 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 | | | |
| ПМ.06 | Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала | 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 | | | | |
| МДК 06.01 | Оперативное управление текущей деятельностью подчинённого персонала | 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 | | | | |
| ПП.06.01 | Производственная практика | 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 | | | | |
| ПМ.07 | Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих | ОК.1 | ОК.2 | ОК.3 | ОК.4 | ОК.5 | ОК.6 | ОК.7 | ОК.9 | ОК.10 |
| | | ОК.11 | | | | | | | | |
| МДК 07.01 | Выполнение работ по профессии "Повар" | ОК.1 | ОК.2 | ОК.3 | ОК.4 | ОК.5 | ОК.6 | ОК.7 | ОК.9 | ОК.10 |
| | | ОК.11 | | | | | | | | |
| МДК 07.02 | Выполнение работ по профессии "Пекарь" | ОК.1 | ОК.2 | ОК.3 | ОК.4 | ОК.5 | ОК.6 | ОК.7 | ОК.9 | ОК.10 |
| | | ОК.11 | | | | | | | | |
| УП 07.01 | Учебная практика | ОК.1 | ОК.2 | ОК.3 | ОК.4 | ОК.5 | ОК.6 | ОК.7 | ОК.9 | ОК.10 |
| | | ОК.11 | | | | | | | | |
| ПП 07.01 | Производственная практика | ОК.1 | ОК.2 | ОК.3 | ОК.4 | ОК.5 | ОК.6 | ОК.7 | ОК.9 | ОК.10 |
| | | ОК.11 | | | | | | | | |