

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

Содержание

1. Сводные данные по бюджету времени
2. Примерный календарный учебный график
3. План учебного процесса
4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений
5. Пояснительная записка
6. Распределение общих компетенций по компонентам образовательной программы
7. Освоение общих и профессиональных компетенций в компонентах образовательной программы

1. Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам						Практики						Промежуточная аттестация			ГИА		Каникулы	Всего
	всего		1 семестр		2 семестр		учебная			производственная			всего	1 сем.	2 сем.	подготовка	проведение		
	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.	
																									7
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)	4	10			1476	0	786	618	0	0	0	0	0	72	1404	612	792	0	0	0	0	0	0	
ОУД.01	Русский язык	2				96		39	39						18	78	34	44							
ОУД.01.1	Литература		2			117		92	25							117	51	66							
ОУД.02	Иностранный язык		2			117			117							117	51	66							
ОУД.03	Математика	1,2				258		122	112						24	234	102	132							
ОУД.04	История		2			117		77	40							117	51	66							
ОУД.05	Физическая культура		2	1		123		15	102						6	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			164		126	14						24	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)	10	30			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		5			462	164	110	322	0	0	0	0	30	0	0	0	0	88	64	52	150	40	68	
ОГСЭ.01	Основы философии		6			36		36	0					0								36			
ОГСЭ.02	История		3			36		36	0					0				36							
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности		8			184	164	0	164					20					26	32	26	36	20	44	
ОГСЭ.04	Физическая культура		8			164		6	158					0					26	32	26	36	20	24	
ОГСЭ.05	Психология общения		6			42		32	0					10								42			

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.
ЕН.00	Математический и общий естественно-научный цикл		2			180	36	120	36	0	0	0	0	24	0	0	0	0	64	80	0	36	0	0
ЕН.01	Химия		4			144	36	84	36					24					64	80				
ЕН.02	Экологические основы природопользования		6			36		36	0					0							36			
ОП.00	Общепрофессиональный цикл		11			816	324	364	372	0	0	0	0	80	0	0	0	0	132	188	216	158	46	76
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена		4			64	32	32	32					0					30	34				
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов сырья		4			96	34	46	34					16					40	56				
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания		4			64	26	38	26					0					30	34				
ОП.04	Организация обслуживания		6			104	34	50	34					20					0	54	50			
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга		5			96	42	46	42					8					64	32				
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		3			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		7			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	10	13			2646	1332	702	350	128	0	32	1080	138	216	1350	0	0	184	244	200	304	274	144
<i>ПМ.01</i>	<i>Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</i>	<i>3</i>				<i>288</i>	<i>34</i>	<i>58</i>	<i>22</i>	<i>12</i>	<i>0</i>	<i>0</i>	<i>144</i>	<i>16</i>	<i>36</i>	<i>108</i>	<i>0</i>	<i>0</i>	<i>48</i>	<i>60</i>	<i>0</i>	<i>0</i>	<i>0</i>	<i>0</i>

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.
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				572	322	172	62	28	0	16	216	42	36	320	0	0	136	184	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			36	60					
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			100	124					
УП.02	Учебная практика		3			72	72						72		72			72						
ПП.02	Производственная практика		4			144	144						144		144			144						
ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий	5				288	198	54	42	12	0	0	144	0	36	108	0	0	0	0	108	0	0	0

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.
МДК.03.0 1	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	5				48	24	24	24				0		48					48				
МДК.03.0 2	Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента						60	30	30	18	12			0		60					60			
УП.03	Учебная практика		5			36	36						36							36				
ПП.03	Производственная практика						108	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</i>	7				234	160	56	36	16	0	0	108	0	18	108	0	0	0	0	0	0	108	0
МДК.04.0 1	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	7				54	26	28	26				0		54								54	
МДК.04.0 2	Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента						54	26	28	10	16			0		54								54
УП.04	Учебная практика		7			36	36						36										36	
ПП.04	Производственная практика						72	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</i>	6				400	242	112	48	14	0	0	180	10	36	184	0	0	0	0	92	92	0	0

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.
МДК.05.01	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		6			54	12	32	12				10		54					32	22			
МДК.05.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента					130	50	80	36	14			0		130					60	70			
УП.05	Учебная практика		6			72	72						72							0	72			
ПП.05	Производственная практика					108	108						108								108			
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала	8				212	0	54	26	0	0	16	72	26	18	122	0	0	0	0	0	0	66	56
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчинённого персонала		8			122		54	26			16		26		122							66	56
ПП.06	Производственная практика		8			72							72										72	
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	8				652	376	196	114	46	0	0	216	44	36	400	0	0	0	0	0	212	100	88
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"		8			200	80	98	50	30				22		200						106	50	44
МДК.07.02	Выполнение работ по профессии "Пекарь"					200	80	98	64	16				22		200						106	50	44
УП.07.01	Учебная практика		8			144	144						144										72	72
ПП.07.02	Производственная практика					72	72						72										72	
ПДП	Производственная практика					144	144																	144
ГИА	Государственная итоговая аттестация (защита дипломной работы, демонстрационный экзамен)					216																		216
	Всего часов обучения по учебным циклам, на базе основного общего образования (часов)					5940	2000	2082	1698	128	0	32	1080	272	288	2754	612	792	468	576	468	648	360	648

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 МДК.01.01 и МДК.01.02 – комплексный экзамен.
- 2) МДК.02.01 и МДК.02.02 – комплексный экзамен
- 3) МДК.03.01 и МДК.03.02 – комплексный экзамен
- 4) по УП.03 и ПП.03 – комплексный дифференцированный зачет;
- 5) МДК.04.01 и МДК.04.02 – комплексный дифференцированный зачет
- 6) по УП.04 и ПП.04 – комплексный дифференцированный зачет;
- 7) по МДК 05.01 и МДК 05.02 – комплексный дифференцированный зачет;
- 8) по УП.05 и ПП.05 – комплексный дифференцированный зачет;
- 9) МДК.07.01 и МДК.07.02 – комплексный дифференцированный зачет
- 10) 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 объём 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								