Министерство образования и науки Астраханской области

Пицерия "Пицца Хауз"
Э.Н. Эрмянцева
Протокол № 5 от 18.05.2026

Утверждаю
Директор
О.П. Жигульская
20.05.2026 год

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированых рабочих, служащих

Лиманский филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Астраханской области
"Астраханский государственный политехнический колледж"

наименование образовательного учреждения (организации)

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09 Повар, кондитер

код *наименование профессии*

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация: Повар, кондитер

форма обучения Очная **Срок получения образования по ОП** 2г 10м **год начала подготовки по УП** 2026

профиль получаемого профессионального образования социально-экономический

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС **от** 09.12.2016 **№** 1569

Виды деятельности
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16399 Официант)
Формирование ключевых компетенций для цифровой экономики

1 Календарный учебный график

Курс	Сентябрь				29 сен - 5 окт	Октябрь			27 окт - 2 ноя	Ноябрь				Декабрь				29 дек - 4 янв	Январь			26 янв - 1 фев	Февраль			23 фев - 1 мар	Март				30 мар - 5 апр	Апрель			27 апр - 3 май	Май				Июнь				29 июн - 5 июл	Июль			27 июл -2 авг	Август			
	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		6 - 12	13 - 19	20 - 26		3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		5 - 11	12 - 18	19 - 25		2 - 8	9 - 15	16 - 22		2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29		6 - 12	13 - 19	20 - 26		4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		6 - 12	13 - 19	20 - 26		3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 31	
	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	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
I																	А	К	К																							А	А	К	К	К	К	К	К	К	К	К
																																										А	А								
																	А																										А	А								
II																	П	К	К																							П	К	К	К	К	К	К	К	К	К
																	П																										П									
																	П																										А									
																	П																										А									
																П	А																										А									
																П	А																										А									
III																	П	К	К																							П	Г	*	*	*	*	*	*	*	*	*
																	П																										П									
																	П																										П									
						У	У	У	У	П	П	П	П	П	П	П	А								У	У	У	У	У	У	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	А									
						У	У	У	П	П	П	П	П	П	П	П	А								У	У	У	У	У	У	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	А									
						У	У	У	П	П	П	П	П	П	П	П	А								У	У	У	У	У	У	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	А									

Обозначения:

- Обучение по циклам
- У — Учебная практика
- А — Промежуточная аттестация
- П — Производственная практика
- Г — Государственная итоговая аттестация
- К — Каникулы
- * — Неделя отсутствует

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по циклам			Промежуточная аттестация			Практики						ГИА	Каникулы	Всего	Студентов	Групп
							Учебная практика (Производственное обучение)			Производственная практика			Прове-дение				
	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем					
	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.		
I	40	16 5/6	23 1/6	1	1/6	5/6								11	52	25	1
II	29	15 2/3	13 1/3	1	1/3	2/3	5		5	6	1	5		11	52		
III	12	5 1/2	6 1/2	1	1/2	1/2	9	3	6	18	8	10	1	2	43		
Всего	**81**	**38**	**43**	**3**	**1**	**2**	**14**	**3**	**11**	**24**	**9**	**15**	**1**	**24**	147		

| Индекс | Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик | Формы промежуточной аттестации | | | | | | | Учебная нагрузка обучающихся, ч | | | | | | | Распределение по курсам и семестрам | | | | | | |

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК	
1	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	2	[2]	ОУП.03 История
				[2]	ОУП.04 Обществознание
2	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	2	[2]	ОУП.05 География
				[2]	ОУП.13 Биология
3	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	3	[3]	МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
				[3]	МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
4	Экз	Комплексный экзамен	3	[3]	ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
				[3]	ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров
5	Экз	Комплексный экзамен	3	[3]	ОП.10 Основы предпринимательства и финансовой грамотности
				[3]	ОП.11 Основы бережливого производства
6	Экз	Комплексный экзамен	6	[6]	МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
				[6]	МДК.05.02 Процессы, приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
7	ЭкзМод	Комплексный экзамен по модулю	4	[4]	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
				[4]	ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
8	ЭкзМод	Комплексный экзамен по модулю	5	[5]	ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
				[5]	ПМц.07 Формирование ключевых компетенций для цифровой экономики
				[6]	МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

9	Экз	Комплексный экзамен	6	[6]	МДК.05.02 Процессы, приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
				[6]	МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
10	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	5	[5]	УП.03.01 Учебная практика ПМ.03 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента
				[5]	ПП.03.01 Производственная практика ПМ.03 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента
11	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	5	[5]	УП.02.01 Учебная практика ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
				[5]	ПП.02.01 Производственная практика ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
12	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	5	[5]	УП.03.01 Учебная практика ПМ.03 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента
				[5]	ПП.03.01 Производственная практика ПМ.03 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента
13	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6]	УП.05.01 Учебная практика ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
				[6]	ПП.05.01 Производственная практика ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
14	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4]	МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
				[4]	МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов напитков

15	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6]	УП.06.01 Учебная практика ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16399 Официант)
				[6]	ПП.06.01 Производственная практика ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16399 Официант)
16	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	3	[3]	ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места
				[3]	ОП.06 Охрана труда
17	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4]	УП.04.01 Учебная практика ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
				[4]	ПП.04.01 Производственная практика ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
18	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4]	МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
				[4]	МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов напитков
19	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4]	УП.01.01 Учебная практика ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
				[4]	ПП.01.01 Производственная практика ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
20	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	3	[3]	МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
				[3]	МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

Индекс	Содержание
ОК.01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОУП.02	Литература
ОУП.03	История
ОУП.04	Обществознание
ОУП.05	География
ОУП.06	Иностранный язык
ОУП.07	Математика
ОУП.08	Информатика
ОУП.09	Физическая культура
ОУП.10	Основы безопасности и защиты Родины
ОУП.11	Физика
ОУП.12	Химия
ОУП.13	Биология
ДУПКВ.01	Родной язык / Родная литература
ДУПКВ.02	Введение в профессию
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.06	Охрана труда
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПП.01.01	Производственная практика ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
МДК.02.01	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Учебная практика ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПП.02.01	Производственная практика ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента
МДК.03.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03.01	Учебная практика ПМ.03 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента
ПП.03.01	Производственная практика ПМ.03 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов напитков
УП.04.01	Учебная практика ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПП.04.01	Производственная практика ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы, приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05.01	Учебная практика ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПП.05.01	Производственная практика ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
МДК.06.01	Освоение работ по профессии 16399 Официант

УП.06.01	Учебная практика ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16399 Официант)
ПП.06.01	Производственная практика ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16399 Официант)
МДК.07.01	Цифровые технологии и ресурсы Интернет
ПП.07.01	Производственная практика ПМц.07 Формирование ключевых компетенций для цифровой экономики
	Проведение государственных экзаменов
ОК.02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОУП.02	Литература
ОУП.03	История
ОУП.04	Обществознание
ОУП.05	География
ОУП.06	Иностранный язык
ОУП.07	Математика
ОУП.08	Информатика
ОУП.10	Основы безопасности и защиты Родины
ОУП.11	Физика
ОУП.12	Химия
ОУП.13	Биология
ДУПКВ.01	Родной язык / Родная литература
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПП.01.01	Производственная практика ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
МДК.02.01	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Учебная практика ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПП.02.01	Производственная практика ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента
МДК.03.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03.01	Учебная практика ПМ.03 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента
ПП.03.01	Производственная практика ПМ.03 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов напитков
УП.04.01	Учебная практика ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПП.04.01	Производственная практика ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы, приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

УП.05.01	Учебная практика ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПП.05.01	Производственная практика ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
МДК.06.01	Освоение работ по профессии 16399 Официант
УП.06.01	Учебная практика ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16399 Официант)
ПП.06.01	Производственная практика ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16399 Официант)
МДК.07.01	Цифровые технологии и ресурсы Интернет
ПП.07.01	Производственная практика ПМц.07 Формирование ключевых компетенций для цифровой экономики
	Проведение государственных экзаменов
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОУП.02	Литература
ОУП.04	Обществознание
ОУП.05	География
ОУП.07	Математика
ОУП.10	Основы безопасности и защиты Родины
ОУП.11	Физика
ДУПКВ.01	Родной язык / Родная литература
ДУПКВ.02	Введение в профессию
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
ОП.05	Основы калькуляции и учета
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПП.01.01	Производственная практика ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
МДК.02.01	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Учебная практика ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПП.02.01	Производственная практика ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента
МДК.03.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03.01	Учебная практика ПМ.03 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента
ПП.03.01	Производственная практика ПМ.03 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов напитков
УП.04.01	Учебная практика ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПП.04.01	Производственная практика ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы, приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05.01	Учебная практика ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПП.05.01	Производственная практика ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
МДК.06.01	Освоение работ по профессии 16399 Официант
УП.06.01	Учебная практика ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16399 Официант)
ПП.06.01	Производственная практика ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16399 Официант)
МДК.07.01	Цифровые технологии и ресурсы Интернет
ПП.07.01	Производственная практика ПМц.07 Формирование ключевых компетенций для цифровой экономики
	Проведение государственных экзаменов
ОК.04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОУП.01	Русский язык
ОУП.02	Литература
ОУП.03	История
ОУП.04	Обществознание
ОУП.05	География
ОУП.06	Иностранный язык
ОУП.07	Математика
ОУП.09	Физическая культура
ОУП.10	Основы безопасности и защиты Родины
ОУП.11	Физика
ОУП.12	Химия
ОУП.13	Биология
ДУПКВ.01	Родной язык / Родная литература
ДУПКВ.02	Введение в профессию
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПП.01.01	Производственная практика ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
МДК.02.01	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Учебная практика ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПП.02.01	Производственная практика ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента
МДК.03.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03.01	Учебная практика ПМ.03 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента
ПП.03.01	Производственная практика ПМ.03 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков

МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов напитков
УП.04.01	Учебная практика ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПП.04.01	Производственная практика ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы, приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05.01	Учебная практика ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПП.05.01	Производственная практика ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
МДК.06.01	Освоение работ по профессии 16399 Официант
УП.06.01	Учебная практика ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16399 Официант)
ПП.06.01	Производственная практика ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16399 Официант)
МДК.07.01	Цифровые технологии и ресурсы Интернет
ПП.07.01	Производственная практика ПМц.07 Формирование ключевых компетенций для цифровой экономики
	Проведение государственных экзаменов
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОУП.01	Русский язык
ОУП.02	Литература
ОУП.03	История
ОУП.04	Обществознание
ОУП.05	География
ОУП.07	Математика
ОУП.10	Основы безопасности и защиты Родины
ОУП.11	Физика
ДУПКВ.01	Родной язык / Родная литература
ДУПКВ.02	Введение в профессию
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности / Коммуникативный практикум
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы, приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05.01	Учебная практика ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПП.05.01	Производственная практика ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
МДК.06.01	Освоение работ по профессии 16399 Официант
УП.06.01	Учебная практика ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16399 Официант)
ПП.06.01	Производственная практика ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16399 Официант)
ПП.07.01	Производственная практика ПМц.07 Формирование ключевых компетенций для цифровой экономики
	Проведение государственных экзаменов
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОУП.01	Русский язык
ОУП.02	Литература
ОУП.03	История
ОУП.04	Обществознание

ОУП.05	География
ОУП.07	Математика
ОУП.10	Основы безопасности и защиты Родины
ОУП.11	Физика
ДУПКВ.01	Родной язык / Родная литература
ДУПКВ.02	Введение в профессию
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности / Коммуникативный практикум
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы, приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05.01	Учебная практика ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПП.05.01	Производственная практика ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
МДК.06.01	Освоение работ по профессии 16399 Официант
УП.06.01	Учебная практика ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16399 Официант)
ПП.06.01	Производственная практика ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16399 Официант)
МДК.07.01	Цифровые технологии и ресурсы Интернет
ПП.07.01	Производственная практика ПМц.07 Формирование ключевых компетенций для цифровой экономики
	Проведение государственных экзаменов
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОУП.02	Литература
ОУП.03	История
ОУП.04	Обществознание
ОУП.05	География
ОУП.10	Основы безопасности и защиты Родины
ДУПКВ.01	Родной язык / Родная литература
ДУПКВ.02	Введение в профессию
ОП.06	Охрана труда
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы, приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05.01	Учебная практика ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПП.05.01	Производственная практика ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
МДК.06.01	Освоение работ по профессии 16399 Официант
УП.06.01	Учебная практика ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16399 Официант)
ПП.06.01	Производственная практика ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16399 Официант)
	Проведение государственных экзаменов
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОП.06	Охрана труда
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Физическая культура / Адаптивная физическая культура
ОК.09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОУП.01	Русский язык
ОУП.02	Литература

ОУП.03	История
ОУП.04	Обществознание
ОУП.05	География
ОУП.06	Иностранный язык
ОУП.10	Основы безопасности и защиты Родины
ОУП.11	Физика
ДУПКВ.01	Родной язык / Родная литература
ОП.05	Основы калькуляции и учета
МДК.06.01	Освоение работ по профессии 16399 Официант
УП.06.01	Учебная практика ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16399 Официант)
ПП.06.01	Производственная практика ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16399 Официант)
МДК.07.01	Цифровые технологии и ресурсы Интернет
ПП.07.01	Производственная практика ПМц.07 Формирование ключевых компетенций для цифровой экономики
	Проведение государственных экзаменов
ПК 1.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПП.01.01	Производственная практика ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
	Проведение государственных экзаменов
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПП.01.01	Производственная практика ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
	Проведение государственных экзаменов
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПП.01.01	Производственная практика ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
	Проведение государственных экзаменов
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПП.01.01	Производственная практика ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
	Проведение государственных экзаменов
ПК 2.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
МДК.02.01	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

УП.02.01	Учебная практика ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПП.02.01	Производственная практика ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
	Проведение государственных экзаменов
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
МДК.02.01	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Учебная практика ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПП.02.01	Производственная практика ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
	Проведение государственных экзаменов
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
МДК.02.01	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Учебная практика ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПП.02.01	Производственная практика ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
	Проведение государственных экзаменов
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
МДК.02.01	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Учебная практика ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПП.02.01	Производственная практика ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
	Проведение государственных экзаменов
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
МДК.02.01	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Учебная практика ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПП.02.01	Производственная практика ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
	Проведение государственных экзаменов
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
МДК.02.01	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Учебная практика ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПП.02.01	Производственная практика ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
	Проведение государственных экзаменов

ПК 2.7		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
	МДК.02.01	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	УП.02.01	Учебная практика ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
	ПП.02.01	Производственная практика ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
		Проведение государственных экзаменов
ПК 2.8		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
	МДК.02.01	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	УП.02.01	Учебная практика ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
	ПП.02.01	Производственная практика ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
		Проведение государственных экзаменов
ПК 3.1		Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
	МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента
	МДК.03.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	УП.03.01	Учебная практика ПМ.03 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента
	ПП.03.01	Производственная практика ПМ.03 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента
		Проведение государственных экзаменов
ПК 3.2		Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
	МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента
	МДК.03.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	УП.03.01	Учебная практика ПМ.03 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента
	ПП.03.01	Производственная практика ПМ.03 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента
		Проведение государственных экзаменов
ПК 3.3		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
	МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента
	МДК.03.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	УП.03.01	Учебная практика ПМ.03 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента
	ПП.03.01	Производственная практика ПМ.03 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента
		Проведение государственных экзаменов
ПК 3.4		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
	МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента
	МДК.03.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

УП.03.01	Учебная практика ПМ.03 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента
ПП.03.01	Производственная практика ПМ.03 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента
	Проведение государственных экзаменов
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента
МДК.03.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03.01	Учебная практика ПМ.03 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента
ПП.03.01	Производственная практика ПМ.03 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента
	Проведение государственных экзаменов
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента
МДК.03.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03.01	Учебная практика ПМ.03 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента
ПП.03.01	Производственная практика ПМ.03 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента
	Проведение государственных экзаменов
ПК 4.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов напитков
УП.04.01	Учебная практика ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПП.04.01	Производственная практика ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
	Проведение государственных экзаменов
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов напитков
УП.04.01	Учебная практика ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПП.04.01	Производственная практика ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
	Проведение государственных экзаменов
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов напитков
УП.04.01	Учебная практика ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПП.04.01	Производственная практика ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
	Проведение государственных экзаменов

ПК 4.4		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
	МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов напитков
	УП.04.01	Учебная практика ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
	ПП.04.01	Производственная практика ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
		Проведение государственных экзаменов
Пк 4.5		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
	МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов напитков
	УП.04.01	Учебная практика ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
	ПП.04.01	Производственная практика ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
		Проведение государственных экзаменов
ПК 5.1		Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
	МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	МДК.05.02	Процессы, приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	УП.05.01	Учебная практика ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
	ПП.05.01	Производственная практика ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
		Проведение государственных экзаменов
ПК 5.2		Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	МДК.05.02	Процессы, приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	УП.05.01	Учебная практика ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
	ПП.05.01	Производственная практика ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
		Проведение государственных экзаменов
ПК 5.3		Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
	МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	МДК.05.02	Процессы, приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	УП.05.01	Учебная практика ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
	ПП.05.01	Производственная практика ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
		Проведение государственных экзаменов
ПК 5.4		Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
	МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	МДК.05.02	Процессы, приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

УП.05.01	Учебная практика ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПП.05.01	Производственная практика ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
	Проведение государственных экзаменов
ПК 5.5	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы, приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05.01	Учебная практика ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПП.05.01	Производственная практика ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
	Проведение государственных экзаменов
ПК 6.1	Принимать заказы у гостей организации питания на блюда и напитки
МДК.06.01	Освоение работ по профессии 16399 Официант
УП.06.01	Учебная практика ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16399 Официант)
ПП.06.01	Производственная практика ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16399 Официант)
ПК 6.2	Обслуживать гостей в зале организации питания
МДК.06.01	Освоение работ по профессии 16399 Официант
УП.06.01	Учебная практика ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16399 Официант)
ПП.06.01	Производственная практика ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16399 Официант)
ПК 6.3	Обслуживать мероприятия в организациях питания и выездные мероприятия
МДК.06.01	Освоение работ по профессии 16399 Официант
УП.06.01	Учебная практика ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16399 Официант)
ПП.06.01	Производственная практика ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16399 Официант)
ПК 6.4	Проводить расчет гостей организации питания за сделанные заказы
МДК.06.01	Освоение работ по профессии 16399 Официант
УП.06.01	Учебная практика ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16399 Официант)
ПП.06.01	Производственная практика ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16399 Официант)
ПК 7.1	Применять цифровые ресурсы в профессиональной деятельности
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.10	Основы предпринимательства и финансовой грамотности
ОП.11	Основы бережливого производства
ОП.12	Информационные технологии в профессиональной деятельности
МДК.06.01	Освоение работ по профессии 16399 Официант
УП.06.01	Учебная практика ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16399 Официант)
ПП.06.01	Производственная практика ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16399 Официант)
МДК.07.01	Цифровые технологии и ресурсы Интернет
ПП.07.01	Производственная практика ПМц.07 Формирование ключевых компетенций для цифровой экономики
	Проведение государственных экзаменов

ОДБ	Обязательные учебные предметы	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04	ОК.05	ОК.06	ОК.07	ОК.09				
ОУП.01	Русский язык	ОК.04	ОК.06	ОК.09	ОК.05								
ОУП.02	Литература	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04	ОК.06	ОК.07	ОК.09	ОК.05				
ОУП.03	История	ОК.01	ОК.02	ОК.04	ОК.06	ОК.07	ОК.09	ОК.05					
ОУП.04	Обществознание	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04	ОК.06	ОК.07	ОК.09	ОК.05				
ОУП.05	География	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04	ОК.06	ОК.07	ОК.09	ОК.05				
ОУП.06	Иностранный язык	ОК.01	ОК.02	ОК.04	ОК.09								
ОУП.07	Математика	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04	ОК.06	ОК.05						
ОУП.08	Информатика	ОК.01	ОК.02										
ОУП.09	Физическая культура	ОК.01	ОК.04										
ОУП.10	Основы безопасности и защиты Родины	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04	ОК.06	ОК.07	ОК.09	ОК.05				
ОУП.11	Физика	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04	ОК.06	ОК.09	ОК.05					
ОУП.12	Химия	ОК.01	ОК.02	ОК.04									
ОУП.13	Биология	ОК.01	ОК.02	ОК.04									
ОУП.14	Индивидуальный проект												

ДУПКВ	Дополнительные учебные предметы, курсы по выбору	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04	ОК.05	ОК.06	ОК.07	ОК.09				
ДУПКВ.01	Родной язык / Родная литература	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04	ОК.06	ОК.07	ОК.09	ОК.05				
ДУПКВ.02	Введение в профессию	ОК.01	ОК.03	ОК.04	ОК.06	ОК.07	ОК.05						

ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04	ОК.05	ОК.06	ОК.07	ОК.08	ОК.09	ПК 7.1		
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04								
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04								
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04	ПК 7.1							
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	ОК.03											
ОП.05	Основы калькуляции и учета	ОК.03	ПК 7.1	ОК.09									
ОП.06	Охрана труда	ОК.01	ОК.07	ОК.08									
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности / Коммуникативный практикум	ОК.06	ОК.05										
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	ОК.07	ОК.08										
ОП.09	Физическая культура / Адаптивная физическая культура	ОК.08											
ОП.10	Основы предпринимательства и финансовой грамотности	ПК 7.1											
ОП.11	Основы бережливого производства	ПК 7.1											

ОП.12	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ПК 7.1											
ПЦ	**Профессиональный цикл**	**ОК.01**	**ОК.02**	**ОК.03**	**ОК.04**	**ОК.05**	**ОК.06**	**ОК.07**	**ОК.09**	**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 4.1**	**ПК 4.2**	**ПК 4.3**	**ПК 4.4**	**Пк 4.5**	**ПК 5.1**	**ПК 5.2**	**ПК 5.3**	**ПК 5.4**	**ПК 5.5**
		ПК 6.1	**ПК 6.2**	**ПК 6.3**	**ПК 6.4**	**ПК 7.1**							
ПМ.01	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**	**ОК.01**	**ОК.02**	**ОК.03**	**ОК.04**	**ПК 1.1**	**ПК 1.2**	**ПК 1.3**	**ПК 1.4**				
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04	ПК 1.4	ПК 1.3	ПК 1.2	ПК 1.1				
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04	ПК 1.4	ПК 1.3	ПК 1.2	ПК 1.1				
УП.01.01	*Учебная практика ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента*	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04	ПК 1.4	ПК 1.3	ПК 1.2	ПК 1.1				
ПП.01.01	*Производственная практика ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента*	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04	ПК 1.4	ПК 1.3	ПК 1.2	ПК 1.1				
ПМ.02	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	**ОК.01**	**ОК.02**	**ОК.03**	**ОК.04**	**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 разнообразного ассортимента	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04	ПК 2.8	ПК 2.7	ПК 2.6	ПК 2.5	ПК 2.4	ПК 2.3	ПК 2.2	ПК 2.1
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04	ПК 2.8	ПК 2.7	ПК 2.6	ПК 2.5	ПК 2.4	ПК 2.3	ПК 2.2	ПК 2.1
УП.02.01	*Учебная практика ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента*	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04	ПК 2.8	ПК 2.7	ПК 2.6	ПК 2.5	ПК 2.4	ПК 2.3	ПК 2.2	ПК 2.1
ПП.02.01	*Производственная практика ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента*	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04	ПК 2.8	ПК 2.7	ПК 2.6	ПК 2.5	ПК 2.4	ПК 2.3	ПК 2.2	ПК 2.1
ПМ.03	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	**ОК.01**	**ОК.02**	**ОК.03**	**ОК.04**	**ПК 3.1**	**ПК 3.2**	**ПК 3.3**	**ПК 3.4**	**ПК 3.5**	**ПК 3.6**		

МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04	ПК 3.6	ПК 3.5	ПК 3.4	ПК 3.3	ПК 3.2	ПК 3.1		
МДК.03.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04	ПК 3.6	ПК 3.5	ПК 3.4	ПК 3.3	ПК 3.2	ПК 3.1		
УП.03.01	*Учебная практика ПМ.03 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента*	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04	ПК 3.6	ПК 3.5	ПК 3.4	ПК 3.3	ПК 3.2	ПК 3.1		
ПП.03.01	*Производственная практика ПМ.03 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента*	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04	ПК 3.6	ПК 3.5	ПК 3.4	ПК 3.3	ПК 3.2	ПК 3.1		
ПМ.04	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**	**ОК.01**	**ОК.02**	**ОК.03**	**ОК.04**	**ПК 4.1**	**ПК 4.2**	**ПК 4.3**	**ПК 4.4**	**Пк 4.5**			
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04	Пк 4.5	ПК 4.4	ПК 4.3	ПК 4.2	ПК 4.1			
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов напитков	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04	Пк 4.5	ПК 4.4	ПК 4.3	ПК 4.2	ПК 4.1			
УП.04.01	*Учебная практика ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента*	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04	Пк 4.5	ПК 4.4	ПК 4.3	ПК 4.2	ПК 4.1			
ПП.04.01	*Производственная практика ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента*	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04	Пк 4.5	ПК 4.4	ПК 4.3	ПК 4.2	ПК 4.1			
ПМ.05	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**	**ОК.01**	**ОК.02**	**ОК.03**	**ОК.04**	**ОК.05**	**ОК.06**	**ОК.07**	**ПК 5.1**	**ПК 5.2**	**ПК 5.3**	**ПК 5.4**	**ПК 5.5**
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04	ОК.06	ОК.07	ПК 5.5	ПК 5.4	ПК 5.3	ПК 5.2	ПК 5.1	ОК.05
МДК.05.02	Процессы, приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04	ОК.06	ОК.07	ПК 5.5	ПК 5.4	ПК 5.3	ПК 5.2	ПК 5.1	ОК.05
УП.05.01	*Учебная практика ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента*	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04	ОК.06	ОК.07	ПК 5.5	ПК 5.4	ПК 5.3	ПК 5.2	ПК 5.1	ОК.05
ПП.05.01	*Производственная практика ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента*	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04	ОК.06	ОК.07	ПК 5.5	ПК 5.4	ПК 5.3	ПК 5.2	ПК 5.1	ОК.05

ПМ.06	**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16399 Официант)**	**ОК.01**	**ОК.02**	**ОК.03**	**ОК.04**	**ОК.05**	**ОК.06**	**ОК.07**	**ОК.09**	**ПК 6.1**	**ПК 6.2**	**ПК 6.3**	**ПК 6.4**
		ПК 7.1											
МДК.06.01	Освоение работ по профессии 16399 Официант	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04	ОК.06	ОК.07	ПК 7.1	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ОК.09
		ОК.05											
УП.06.01	*Учебная практика ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16399 Официант)*	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04	ОК.06	ОК.07	ПК 7.1	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ОК.09
		ОК.05											
ПП.06.01	*Производственная практика ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16399 Официант)*	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04	ОК.06	ОК.07	ПК 7.1	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ОК.09
		ОК.05											

ПМц.07	**Формирование ключевых компетенций для цифровой экономики**	**ОК.01**	**ОК.02**	**ОК.03**	**ОК.04**	**ОК.05**	**ОК.06**	**ОК.09**	**ПК 7.1**				
МДК.07.01	Цифровые технологии и ресурсы Интернет	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04	ОК.06	ПК 7.1	ОК.09					
ПП.07.01	*Производственная практика ПМц.07 Формирование ключевых компетенций для цифровой экономики*	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04	ОК.06	ПК 7.1	ОК.09	ОК.05				

	Государственная итоговая аттестация	**ОК.01**	**ОК.02**	**ОК.03**	**ОК.04**	**ОК.05**	**ОК.06**	**ОК.07**	**ОК.09**	**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 4.1**	**ПК 4.2**	**ПК 4.3**	**ПК 4.4**	**Пк 4.5**	**ПК 5.1**	**ПК 5.2**	**ПК 5.3**	**ПК 5.4**	**ПК 5.5**
		ПК 7.1											
	Защита выпускной квалификационной работы												
	Проведение государственных экзаменов	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04	ОК.06	ОК.07	ПК 7.1	ПК 5.5	ПК 5.4	ПК 5.3	ПК 5.2	ПК 5.1
		Пк 4.5	ПК 4.4	ПК 4.3	ПК 4.2	ПК 4.1	ПК 3.6	ПК 3.5	ПК 3.4	ПК 3.3	ПК 3.2	ПК 3.1	ПК 2.8
		ПК 2.7	ПК 2.6	ПК 2.5	ПК 2.4	ПК 2.3	ПК 2.2	ПК 2.1	ПК 1.4	ПК 1.3	ПК 1.2	ПК 1.1	ОК.09
		ОК.05											

	№	Наименование
		Кабинеты:
	1	Безопасности жизнедеятельности
	2	Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей
	3	иностранного языка;
	4	информационных технологий в профессиональной деятельности;
		Зоны по видам работ:
	1	Зона по видам работ Гастрономический сервис
	2	Зона по видам работ Кондитерское дело
	3	Зона по видам работ Ресторанный сервис
	1	Спортивный комплекс
		Залы:
	1	Читальный зал/Библиотека/Актовый зал

	Пояснения
	Учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (далее учебный план) – документ, который определяет перечень, трудоемкость, последовательность и распределение по периодам обучения учебных предметов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности обучающихся и формы их промежуточной аттестации. Настоящий учебный план разработан ГБПОУ АО «Астраханский государственный политехнический колледж» на основе приказа Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер № 1569 от 09.12.2016 (зарегистрирован в Минюсте РФ № 44828 от 22.12.2016), а также приказа Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (зарегистрирован в Минюсте РФ № 72111 от 07.06.2012), с учетом примерной образовательной программы СПО (ПОП СПО). Нормативный срок освоения программы подготовки квалифицтрованных рабочих, служащих на базе основного общего образования составляет 2 года 10 месяцев. По окончании обучения присваивается квалификация – повар, кондитер. Реализация образовательной программы осуществляется образовательной организацией как самостоятельно, так и посредством сетевой формы. Образовательная программа реализуется на государственном языке Российской Федерации. Колледжем предусмотрено ежегодное обновление учебного плана, являющегося неотъемлемой частью основной образовательной программы с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, технологий и социальной сферы.
	Организация учебного процесса и режим занятий: - начало учебных занятий – 1 сентября, окончание в соответствии с календарным учебным графиком; - шестидневная учебная неделя; - объем образовательной программы составляет 36 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной работы по освоению программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих и промежуточную аттестацию; - объем аудиторной учебной нагрузки обучающихся составляет не более 36 академических часов в неделю; - объем часов самостоятельной работы составляет не менее 1 часа в каждом цикле учебного плана. Время, отводимое на самостоятельную работу обучающегося, не относится к времени, отводимому на работу во взаимодействии, но входит в объем часов учебного плана. Видами самостоятельной работы обучающихся могут быть конспектирование, реферирование литературы, аннотирование книг, статей, выполнение заданий поисково-исследовательского характера, углубленный анализ научно-методической литературы, работа на лекции, подготовка конспектов выступлений на семинаре, рефератов, лабораторно-практические занятия, учебно-исследовательская работа привыполнении индивидуальнеого проекта, выполнение заданий по наблюдению и сбору материалов в процессе практики и др. В рамках аудиторных часов дисциплины с обучающимися могут проводиться консультации. Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний по каждому предмету, дисциплине и междисциплинарному курсу разрабатываются преподавателем самостоятельно и доводятся до сведения студентов в начале обучения. Текущий контроль осуществляется в процессе изучения дисциплины или междисциплинарного курса и проводится за счёт часов, отведенных учебным планом на изучение конкретной дисциплины или МДК. Цель текущего контроля - проверить степень и качество усвоения изучаемого материала и формируемые компетенции. В процессе текущего контроля проверяется и оценивается самостоятельная работа обучающихся. Формы текущего контроля: опрос, контрольная работа, презентации, анализ деловых производственных ситуаций, выполнение расчетных заданий, тесты, деловые игры, компьютерные практикумы, защита индивидуальных профессиональных заданий и т.д.

	Учебным планом предусмотрены следующие формы промежуточной аттестации: экзамен, в том числе комплексный, квалификационный экзамен в случае получения обучающимися профессионального обучения по профессии рабочего, должности служащего в рамках вида профессиональной деятельности (или соответствующего профессионального модуля); зачет, дифференцированный зачет (по результатам освоения практик). Количество экзаменов в учебном году не превышает 8, а зачётов и дифференцированных зачётов 10. При планировании образовательного процесса и разработке учебного плана колледж имеет право: - распределять общий объем времени, отведенный на реализацию образовательной программы, включая обязательную и вариативную части; - согласно положениям письма Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 марта 2015 г. № 06-259 уточнять распределение профессий СПО и специальностей СПО по профилям получаемого профессионального образования с учетом специфики основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО; - определять перечень учебных дисциплин, МДК, профессиональных модулей, объем нагрузки по ним и порядок их реализации с учетом ПООП по специальности; - корректировать номенклатуру и объем нагрузки осваиваемых дисциплин общепрофессионального цикла и профессиональных модулей обозначенных ПООП, в рамках времени, отводимого ФГОС СПО по циклам предусмотренных с учетом требований заказчиков кадров; - планировать реализацию образовательной программы только по тем видам профессиональной деятельности (профессиональным модулям), которые определяют выбранную образовательную траекторию и необходимы для обеспечения получения выбранной квалификации в соответствии с Таблицей 2 раздела III ФГОС СПО (при наличии выбора квалификаций, указанного в п.1.11 ФГОС СПО). - определять объем образовательной программы с применением системы зачетных единиц (одна зачетная единица соответствует 32-36 академическим часам); - определять номенклатуру адаптационных дисциплин, обеспечивающих коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья; - определять для освоения обучающимися по специальности СПО в рамках профессионального модуля «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» профессию (-ии) рабочего, должность (-и) служащего согласно приложению к ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.		
	Согласовано		


Код

Наименование ЦК