

Утверждаю

Ректор

Н.И. Кузнецов



## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Саратовский государственный аграрный университет им. Н.И. Вавилова" Финансово-технологический колледж  
наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

19.02.10. Технология продукции общественного питания  
код наименование специальности

по программе базовой подготовки

уровень образования среднее общее образование

квалификация: Техник - технолог

форма обучения Очная Срок получения СПО по ППССЗ: 2г 10м год начала подготовки по УП 2016

профиль получаемого профессионального образования

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС от 22.04.2014 № 384



№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК
1				
2	Экз	Комплексный экзамен	1	[1] ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве [1] ОП.02 Физиология питания
3				
4				

Индекс	Содержание
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Русский язык и культура речи
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Документационное обеспечение профессиональной деятельности
ОП.10	Основы организации обслуживания
ОП.11	Оборудование предприятий общественного питания
ОП.12	Основы организации производства
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
УП.06.01	Учебная практика
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар" - код 16675 с присвоением четвертого разряда
МДК.07.02	Выполнение работ по профессии "Бармен" код 11176 с присвоением четвертого разряда.
ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОГСЭ.06	Физическая культура
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Русский язык и культура речи
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Документационное обеспечение профессиональной деятельности
ОП.10	Основы организации обслуживания
ОП.11	Оборудование предприятий общественного питания
ОП.12	Основы организации производства
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)

МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
УП.06.01	Учебная практика
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар" - код 16675 с присвоением четвертого разряда
МДК.07.02	Выполнение работ по профессии "Бармен" код 11176 с присвоением четвертого разряда.
ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)

ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОГСЭ.06	Физическая культура
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Русский язык и культура речи
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Документационное обеспечение профессиональной деятельности
ОП.10	Основы организации обслуживания
ОП.11	Оборудование предприятий общественного питания
ОП.12	Основы организации производства
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
УП.06.01	Учебная практика
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар" - код 16675 с присвоением четвертого разряда
МДК.07.02	Выполнение работ по профессии "Бармен" код 11176 с присвоением четвертого разряда.
ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)

ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Русский язык и культура речи
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности

ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Документационное обеспечение профессиональной деятельности
ОП.10	Основы организации обслуживания
ОП.11	Оборудование предприятий общественного питания
ОП.12	Основы организации производства
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
УП.06.01	Учебная практика
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар" - код 16675 с присвоением четвертого разряда
МДК.07.02	Выполнение работ по профессии "Бармен" код 11176 с присвоением четвертого разряда.
ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Русский язык и культура речи
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Документационное обеспечение профессиональной деятельности
ОП.10	Основы организации обслуживания
ОП.11	Оборудование предприятий общественного питания
ОП.12	Основы организации производства
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
УП.06.01	Учебная практика

	ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар" - код 16675 с присвоением четвертого разряда
	МДК.07.02	Выполнение работ по профессии "Бармен" код 11176 с присвоением четвертого разряда.
	ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ОК 6		Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
	ОГСЭ.06	Физическая культура
	ОГСЭ.01	Основы философии
	ОГСЭ.02	История
	ОГСЭ.03	Иностранный язык
	ОГСЭ.04	Русский язык и культура речи
	ЕН.01	Математика
	ЕН.02	Экологические основы природопользования
	ЕН.03	Химия
	ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
	ОП.02	Физиология питания
	ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.05	Метрология и стандартизация
	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.08	Охрана труда
	ОП.09	Документационное обеспечение профессиональной деятельности
	ОП.10	Основы организации обслуживания
	ОП.11	Оборудование предприятий общественного питания
	ОП.12	Основы организации производства
	МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
	УП.01.01	Учебная практика
	ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
	УП.02.01	Учебная практика
	ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
	УП.03.01	Учебная практика
	ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебоулочных, мучных кондитерских изделий
	ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
	ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
	УП.06.01	Учебная практика
	ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар" - код 16675 с присвоением четвертого разряда
	МДК.07.02	Выполнение работ по профессии "Бармен" код 11176 с присвоением четвертого разряда.
	ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ОК 7		Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
	ОГСЭ.01	Основы философии
	ОГСЭ.02	История
	ОГСЭ.03	Иностранный язык
	ОГСЭ.04	Русский язык и культура речи
	ЕН.01	Математика
	ЕН.02	Экологические основы природопользования
	ЕН.03	Химия
	ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
	ОП.02	Физиология питания
	ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.05	Метрология и стандартизация
	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.08	Охрана труда
	ОП.09	Документационное обеспечение профессиональной деятельности
	ОП.10	Основы организации обслуживания
	ОП.11	Оборудование предприятий общественного питания
	ОП.12	Основы организации производства
	МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
УП.06.01	Учебная практика
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар" - код 16675 с присвоением четвертого разряда
МДК.07.02	Выполнение работ по профессии "Бармен" код 11176 с присвоением четвертого разряда.
ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Русский язык и культура речи
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Документационное обеспечение профессиональной деятельности
ОП.10	Основы организации обслуживания
ОП.11	Оборудование предприятий общественного питания
ОП.12	Основы организации производства
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
УП.06.01	Учебная практика
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар" - код 16675 с присвоением четвертого разряда
МДК.07.02	Выполнение работ по профессии "Бармен" код 11176 с присвоением четвертого разряда.
ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Русский язык и культура речи
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия

ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Документационное обеспечение профессиональной деятельности
ОП.10	Основы организации обслуживания
ОП.11	Оборудование предприятий общественного питания
ОП.12	Основы организации производства
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
УП.06.01	Учебная практика
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар" - код 16675 с присвоением четвертого разряда
МДК.07.02	Выполнение работ по профессии "Бармен" код 11176 с присвоением четвертого разряда.
ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)

ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Документационное обеспечение профессиональной деятельности
ОП.11	Оборудование предприятий общественного питания
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)

ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Документационное обеспечение профессиональной деятельности
ОП.11	Оборудование предприятий общественного питания

	МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
	УП.01.01	Учебная практика
	ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 1.3		Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
	ЕН.01	Математика
	ЕН.02	Экологические основы природопользования
	ЕН.03	Химия
	ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
	ОП.02	Физиология питания
	ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.05	Метрология и стандартизация
	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.08	Охрана труда
	ОП.11	Оборудование предприятий общественного питания
	МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
	УП.01.01	Учебная практика
	ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 1.4		Организовывать подготовку овощей, плодов и грибов для приготовления сложной кулинарной продукции
	ОП.09	Документационное обеспечение профессиональной деятельности
	МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
	УП.01.01	Учебная практика
	ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 2.1		Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
	ЕН.01	Математика
	ЕН.02	Экологические основы природопользования
	ЕН.03	Химия
	ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
	ОП.02	Физиология питания
	ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.05	Метрология и стандартизация
	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.08	Охрана труда
	ОП.09	Документационное обеспечение профессиональной деятельности
	ОП.11	Оборудование предприятий общественного питания
	МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
	УП.02.01	Учебная практика
	ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 2.2		Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
	ЕН.01	Математика
	ЕН.02	Экологические основы природопользования
	ЕН.03	Химия
	ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
	ОП.02	Физиология питания
	ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.05	Метрология и стандартизация
	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.08	Охрана труда
	ОП.09	Документационное обеспечение профессиональной деятельности
	ОП.11	Оборудование предприятий общественного питания
	МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
	УП.02.01	Учебная практика
	ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)

ПК 2.3	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Документационное обеспечение профессиональной деятельности
ОП.11	Оборудование предприятий общественного питания
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 2.4	Проводить приготовление сложной холодной кулинарной продукции диетического и лечебно-профилактического назначения.
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Документационное обеспечение профессиональной деятельности
ОП.11	Оборудование предприятий общественного питания
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 3.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Документационное обеспечение профессиональной деятельности
ОП.11	Оборудование предприятий общественного питания
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 3.3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия

ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Документационное обеспечение профессиональной деятельности
ОП.11	Оборудование предприятий общественного питания
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 3.4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Документационное обеспечение профессиональной деятельности
ОП.11	Оборудование предприятий общественного питания
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 3.5	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из круп, макаронных и бобовых изделий.
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 3.6	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из яиц и творога.
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 4.1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Документационное обеспечение профессиональной деятельности
ОП.11	Оборудование предприятий общественного питания
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 4.2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности

ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Документационное обеспечение профессиональной деятельности
ОП.11	Оборудование предприятий общественного питания
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Документационное обеспечение профессиональной деятельности
ОП.11	Оборудование предприятий общественного питания
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 4.4	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Документационное обеспечение профессиональной деятельности
ОП.11	Оборудование предприятий общественного питания
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 4.5	Проводить приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий диетического и лечебно-профилактического назначения.
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Документационное обеспечение профессиональной деятельности

ОП.11	Оборудование предприятий общественного питания
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Документационное обеспечение профессиональной деятельности
ОП.11	Оборудование предприятий общественного питания
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 5.3	Организовывать и проводить приготовление холодных и горячих напитков
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Документационное обеспечение профессиональной деятельности
ОП.10	Основы организации обслуживания
ОП.12	Основы организации производства
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
УП.06.01	Учебная практика
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 6.2	Планировать выполнение работ исполнителями.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности

ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Документационное обеспечение профессиональной деятельности
ОП.10	Основы организации обслуживания
ОП.12	Основы организации производства
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
УП.06.01	Учебная практика
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)

ПК 6.3	Организовывать работу трудового коллектива.
--------	---

ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Документационное обеспечение профессиональной деятельности
ОП.10	Основы организации обслуживания
ОП.12	Основы организации производства
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
УП.06.01	Учебная практика
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)

ПК 6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
--------	---

ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Документационное обеспечение профессиональной деятельности
ОП.10	Основы организации обслуживания
ОП.12	Основы организации производства
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
УП.06.01	Учебная практика
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)

ПК 6.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
--------	--

ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Документационное обеспечение профессиональной деятельности
ОП.10	Основы организации обслуживания
ОП.12	Основы организации производства
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
УП.06.01	Учебная практика
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)

ПК 7.1	Проводить подготовку мяса, рыбы, домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для кулинарной продукции
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар" - код 16675 с присвоением четвертого разряда
ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 7.2	Проводить приготовление канапе, легких и холодных закусок, холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар" - код 16675 с присвоением четвертого разряда
ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 7.3	Проводить приготовление блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар" - код 16675 с присвоением четвертого разряда
ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 7.4	Проводить приготовление соусов и супов
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар" - код 16675 с присвоением четвертого разряда
ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 7.5	Проводить приготовление холодных и горячих десертов
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар" - код 16675 с присвоением четвертого разряда
ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 7.6	Проводить приготовление кулинарных мучных изделий
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар" - код 16675 с присвоением четвертого разряда
ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 7.7	Подготавливать бар к работе.
МДК.07.02	Выполнение работ по профессии "Бармен" код 11176 с присвоением четвертого разряда.
ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 7.8	Проводить приготовление ограниченного ассортимента алкогольных и безалкогольных напитков.
МДК.07.02	Выполнение работ по профессии "Бармен" код 11176 с присвоением четвертого разряда.
ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 7.9	Обслуживать посетителей в баре.
МДК.07.02	Выполнение работ по профессии "Бармен" код 11176 с присвоением четвертого разряда.
ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 7.10	Ведет учет и отчетность.
МДК.07.02	Выполнение работ по профессии "Бармен" код 11176 с присвоением четвертого разряда.
ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 7.11	Проводить приготовление ограниченного ассортимента холодных и горячих блюд и закусок.
МДК.07.02	Выполнение работ по профессии "Бармен" код 11176 с присвоением четвертого разряда.
ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)



<b>ПМ.03</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</b>	<b>ОК 1</b> <b>ПК 3.4</b>	<b>ОК 2</b> <b>ПК 3.5</b>	<b>ОК 3</b> <b>ПК 3.6</b>	<b>ОК 4</b>	<b>ОК 5</b>	<b>ОК 6</b>	<b>ОК 7</b>	<b>ОК 8</b>	<b>ОК 9</b>	<b>ПК 3.1</b>	<b>ПК 3.2</b>	<b>ПК 3.3</b>
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	ОК 1 ПК 3.4	ОК 2 ПК 3.5	ОК 3 ПК 3.6	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3
УП.03.01	Учебная практика	ОК 1 ПК 3.4	ОК 2 ПК 3.5	ОК 3 ПК 3.6	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ОК 1 ПК 3.4	ОК 2 ПК 3.5	ОК 3 ПК 3.6	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3
<b>ПМ.04</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>	<b>ОК 1</b> <b>ПК 4.4</b>	<b>ОК 2</b> <b>ПК 4.5</b>	<b>ОК 3</b>	<b>ОК 4</b>	<b>ОК 5</b>	<b>ОК 6</b>	<b>ОК 7</b>	<b>ОК 8</b>	<b>ОК 9</b>	<b>ПК 4.1</b>	<b>ПК 4.2</b>	<b>ПК 4.3</b>
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ОК 1 ПК 4.4	ОК 2 ПК 4.5	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ОК 1 ПК 4.4	ОК 2 ПК 4.5	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
<b>ПМ.05</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов</b>	<b>ОК 1</b>	<b>ОК 2</b>	<b>ОК 3</b>	<b>ОК 4</b>	<b>ОК 5</b>	<b>ОК 6</b>	<b>ОК 7</b>	<b>ОК 8</b>	<b>ОК 9</b>	<b>ПК 5.1</b>	<b>ПК 5.2</b>	<b>ПК 5.3</b>
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3
<b>ПМ.06</b>	<b>Организация работы структурного подразделения</b>	<b>ОК 1</b> <b>ПК 6.4</b>	<b>ОК 2</b> <b>ПК 6.5</b>	<b>ОК 3</b>	<b>ОК 4</b>	<b>ОК 5</b>	<b>ОК 6</b>	<b>ОК 7</b>	<b>ОК 8</b>	<b>ОК 9</b>	<b>ПК 6.1</b>	<b>ПК 6.2</b>	<b>ПК 6.3</b>
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	ОК 1 ПК 6.4	ОК 2 ПК 6.5	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3
УП.06.01	Учебная практика	ОК 1 ПК 6.4	ОК 2 ПК 6.5	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ОК 1 ПК 6.4	ОК 2 ПК 6.5	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3
<b>ПМ.07</b>	<b>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</b>	<b>ОК 1</b> <b>ПК 7.4</b>	<b>ОК 2</b> <b>ПК 7.5</b>	<b>ОК 3</b> <b>ПК 7.6</b>	<b>ОК 4</b> <b>ПК 7.7</b>	<b>ОК 5</b> <b>ПК 7.8</b>	<b>ОК 6</b> <b>ПК 7.9</b>	<b>ОК 7</b> <b>ПК 7.10</b>	<b>ОК 8</b> <b>ПК 7.11</b>	<b>ОК 9</b>	<b>ПК 7.1</b>	<b>ПК 7.2</b>	<b>ПК 7.3</b>
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар" - код 16675 с присвоением четвертого разряда	ОК 1 ПК 7.4	ОК 2 ПК 7.5	ОК 3 ПК 7.6	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 7.1	ПК 7.2	ПК 7.3
МДК.07.02	Выполнение работ по профессии "Бармен" код 11176 с присвоением четвертого разряда.	ОК 1 ПК 7.10	ОК 2 ПК 7.11	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 7.7	ПК 7.8	ПК 7.9
ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ОК 1 ПК 7.4	ОК 2 ПК 7.5	ОК 3 ПК 7.6	ОК 4 ПК 7.7	ОК 5 ПК 7.8	ОК 6 ПК 7.9	ОК 7 ПК 7.10	ОК 8 ПК 7.11	ОК 9	ПК 7.1	ПК 7.2	ПК 7.3

№	Наименование
	Кабинеты:
1	социально-экономических дисциплин;
2	иностранного языка;
3	информационных технологий в профессиональной деятельности;
4	экологических основ природопользования;
5	технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
6	безопасности жизнедеятельности и охраны труда.
	Лаборатории:
1	химии;
2	метрологии, стандартизации;
3	микробиологии, санитарии и гигиены.
4	учебный кулинарный цех.
5	учебный кондитерский цех.
	Спортивный комплекс:
1	спортивный зал;
2	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
3	стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.
	Залы:
1	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
2	актовый зал.

## ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

1. Настоящий учебный план разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерством образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 384.		
2. Организация учебного процесса и режим занятий: в колледже установлена шестидневная учебная неделя; продолжительность занятий составляет 90 минут (группировка парами); максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению ППСЗ; максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю.		
3. Текущий контроль проводится в виде устного опроса, письменных контрольных работ, проверки выполнения домашних заданий, индивидуальных заданий, рефератов, эссе, защиты лабораторных и практических работ, тестирования в рамках времени, отведенного для освоения обязательной нагрузки в рамках времени, отведенного для освоения обязательной нагрузки.		
6. В учебном плане закреплены следующие формы проведения промежуточной аттестации: экзамены, зачеты, дифференцированные зачеты и другие формы контроля. Количество экзаменов в учебном году не превышает 8, зачетов - 10 (без учета физической культуры). Зачеты и дифференцированные зачеты и другие формы контроля проводятся во время, отведенное для учебных занятий.		
7. По завершении изучения профессионального модуля проводится Экзамен (квалификационный) с оценкой «освоен» или «не освоен» и по модулю, где осваивается рабочая профессия сдается Квалификационный экзамен с присвоением разряда.		
8. Выполнение курсовых работ предусмотрено по модулям: ПМ 3, ПМ 4. Выполнение курсовых работ рассматривается как вид учебной работы по профессиональным модулям и реализуется в пределах времени, отведенного на их освоение.		
9. В учебном плане предусмотрены консультации в объеме 4 часа на каждого обучающегося на каждый учебный год, которые распределяются по учебным дисциплинам, часть часов отдается на консультации во время практик, часть на консультации во время промежуточной аттестации. Формы проведения консультаций - групповые, индивидуальные, письменные, устные. Консультации проводятся в дополнительное к расписанию занятий время.		
10. Преддипломная практика направлена на углубление первоначального практического опыта обучающегося, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы (Дипломной работы).		
11. В рамках ППСЗ студенты осваивают рабочую профессию "Повар" – код 16675 с присвоением четвертого разряда, "Бармен"- код 11176 с присвоением четвертого разряда.		
12. Государственная итоговая аттестация проводится в виде защиты выпускной квалификационной работы (Дипломной работы) в период с 15 июня по 28 июня. Тематика ВКР соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.		
13. Формирование вариативной части в объеме 1296 часов (ОГСЭ - 86 часов, ЕН - 24 часа, ОП - 605 часов, ПМ - 581 час.) произведено на основе акта согласования с работодателем. Распределение объема часов вариативной части по учебным дисциплинам и профессиональным модулям: а) ОГСЭ - 86 часов: Русский язык и культура речи - 86 часов. б) ЕН - 24 часа: Математика -10 часов, Экологические основы природопользования - 14 часов. в) ОП - 605 часов: Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве - 90 часов, Организация хранения и контроль запасов и сырья - 6 часов, Документационное обеспечение профессиональной деятельности - 72 часа, Основы организации обслуживания - 90 часов, Оборудование предприятий общественного питания - 144 часа, Основы организации производства - 120 часов, Основы предпринимательской деятельности - 83 часа. г) ПМ - 581 час: ПМ. 01 (84 часа) Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции МДК.01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции - 84 часа, ПМ.02 (200 часов) Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции МДК.02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции - 200 часов, ПМ.03 (200 часов) Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции МДК. 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции - 200 часов. ПМ.04 (81 час) Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий МДК. 04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий - 81 час, ПМ.05 (16 часов) Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов МДК. 05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов - 16 часов.		
14. Организация каникул: каникулы на первом - 11 нед., на втором - 10 нед., на 3 курсе - 2 недели, причем зимние каникулы обязательно по 2 недели на каждом курсе.		
<b>Согласовано</b>		
Проректор по учебной работе		С.В.Ларионов
Директор колледжа		Г.Н. Митрофанова