

ООО "АРО-БАР" Крутилова Е.Е.
Протокол № 7 от 25.02.2022



Утверждаю
Директор АГПК
О.П. Жигульская

28.02.2022

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Астраханской области "Астраханский государственный политехнический колледж"

наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15 Поварское и кондитерское дело
код наименование специальности

по программе базовой подготовки

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу

форма обучения

Очная

Нормативный срок освоения ОПОП

3г 10м

год начала подготовки по УП 2022

профиль получаемого профессионального образования

социально-экономический

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016

№ 1565

Виды деятельности
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

Инициал	Наименование центра, района, отделения, профессионального колледжа, МКОУ, учреждения	Формы профессионального обучения										Учебная нагрузка обучающихся, ч.										Распределение по уровням и категориям										Объем ООП																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																									
		Формы профессионального обучения					Учебная нагрузка обучающихся, ч.					Курс 1					Курс 2					Курс 3					Курс 4					Объем часов	Всего часов																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																								
		Дневная	Заочная	Дневная	Заочная	Дневная	Учебная нагрузка обучающихся, ч.	Среднегодовая	Среднегодовая	Среднегодовая	Среднегодовая	Среднегодовая	Среднегодовая	Среднегодовая	Среднегодовая	Среднегодовая	Среднегодовая	Среднегодовая	Среднегодовая	Среднегодовая	Среднегодовая	Среднегодовая	Среднегодовая	Среднегодовая	Среднегодовая	Среднегодовая	Среднегодовая	Среднегодовая	Среднегодовая	Среднегодовая	Среднегодовая																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																										
01	Инициал	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	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79	80	81	82	83	84	85	86	87	88	89	90	91	92	93	94	95	96	97	98	99	100	101	102	103	104	105	106	107	108	109	110	111	112	113	114	115	116	117	118	119	120	121	122	123	124	125	126	127	128	129	130	131	132	133	134	135	136	137	138	139	140	141	142	143	144	145	146	147	148	149	150	151	152	153	154	155	156	157	158	159	160	161	162	163	164	165	166	167	168	169	170	171	172	173	174	175	176	177	178	179	180	181	182	183	184	185	186	187	188	189	190	191	192	193	194	195	196	197	198	199	200	201	202	203	204	205	206	207	208	209	210	211	212	213	214	215	216	217	218	219	220	221	222	223	224	225	226	227	228	229	230	231	232	233	234	235	236	237	238	239	240	241	242	243	244	245	246	247	248	249	250	251	252	253	254	255	256	257	258	259	260	261	262	263	264	265	266	267	268	269	270	271	272	273	274	275	276	277	278	279	280	281	282	283	284	285	286	287	288	289	290	291	292	293	294	295	296	297	298	299	300	301	302	303	304	305	306	307	308	309	310	311	312	313	314	315	316	317	318	319	320	321	322	323	324	325	326	327	328	329	330	331	332	333	334	335	336	337	338	339	340	341	342	343	344	345	346	347	348	349	350	351	352	353	354	355	356	357	358	359	360	361	362	363	364	365	366	367	368	369	370	371	372	373	374	375	376	377	378	379	380	381	382	383	384	385	386	387	388	389	390	391	392	393	394	395	396	397	398	399	400	401	402	403	404	405	406	407	408	409	410	411	412	413	414	415	416	417	418	419	420	421	422	423	424	425	426	427	428	429	430	431	432	433	434	435	436	437	438	439	440	441	442	443	444	445	446	447	448	449	450	451	452	453	454	455	456	457	458	459	460	461	462	463	464	465	466	467	468	469	470	471	472	473	474	475	476	477	478	479	480	481	482	483	484	485	486	487	488	489	490	491	492	493	494	495	496	497	498	499	500	501	502	503	504	505	506	507	508	509	510	511	512	513	514	515	516	517	518	519	520	521	522	523	524	525	526	527	528	529	530	531	532	533	534	535	536	537	538	539	540	541	542	543	544	545	546	547	548	549	550	551	552	553	554	555	556	557	558	559	560	561	562	563	564	565	566	567	568	569	570	571	572	573	574	575	576	577	578	579	580	581	582	583	584	585	586	587	588	589	590	591	592	593	594	595	596	597	598	599	600	601	602	603	604	605	606	607	608	609	610	611	612	613	614	615	616	617	618	619	620	621	622	623	624	625	626	627	628	629	630	631	632	633	634	635	636	637	638	639	640	641	642	643	644	645	646	647	648	649	650	651	652	653	654	655	656	657	658	659	660	661	662	663	664	665	666	667	668	669	670	671	672	673	674	675	676	677	678	679	680	681	682	683	684	685	686	687	688	689	690	691	692	693	694	695	696	697	698	699	700	701	702	703	704	705	706	707	708	709	710	711	712	713	714	715	716	717	718	719	720	721	722	723	724	725	726	727	728	729	730	731	732	733	734	735	736	737	738	739	740	741	742	743	744	745	746	747	748	749	750	751	752	753	754	755	756	757	758	759	760	761	762	763	764	765	766	767	768	769	770	771	772	773	774	775	776	777	778	779	780	781	782	783	784	785	786	787	788	789	790	791	792	793	794	795	796	797	798	799	800	801	802	803	804	805	806	807	808	809	810	811	812	813	814	815	816	817	818	819	820	821	822	823	824	825	826	827	828	829	830	831	832	833	834	835	836	837	838	839	840	841	842	843	844	845	846	847	848	849	850	851	852	853	854	855	856	857	858	859	860	861	862	863	864	865	866	867	868	869	870	871	872	873	874	875	876	877	878	879	880	881	882	883	884	885	886	887	888	889	890	891	892	893	894	895	896	897	898	899	900	901	902	903	904	905	906	907	908	909	910	911	912	913	914	915	916	917	918	919	920	921	922	923	924	925	926	927	928	929	930	931	932	933	934	935	936	937	938	939	940	941	942	943	944	945	946	947	948	949	950	951	952	953	954	955	956	957	958	959	960	961	962	963	964	965	966	967	968	969	970	971	972	973	974	975	976	977	978	979	980	981	982	983	984	985	986	987	988	989	990	991	992	993	994	995	996	997	998	999	1000

Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК
Экз	Комплексный экзамен	4	[4] МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
			[4] МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
Экз	Комплексный экзамен	5	[5] МДК.07.01 Основы профессиональной деятельности повара
			[5] МДК.07.02 Основы профессиональной деятельности кондитера
Экз	Комплексный экзамен	4	[4] ЕН.01 Химия
			[4] МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6] УП.03.01 Учебная практика
			[6] ПП.03.01 Производственная практика
Экз	Комплексный экзамен	6	[6] ОПЦ.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья
			[6] ОПЦ.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга
Экз	Комплексный экзамен	6	[6] МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
			[6] МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
Экз	Комплексный экзамен	7	[7] МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
			[7] МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
Экз	Комплексный экзамен	7	[7] МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
			[7] МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

ЭкзМод	Комплексный экзамен по модулю	7	[7]	ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
			[7]	ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Диф. зач	Комплексный диф. зачет	7	[7]	УП.05.01 Учебная практика
			[7]	ПП.05.01 Производственная практика
Экз	Комплексный экзамен	2	[2]	БД.04 Математика
			[2]	ПД.03 Экономика
Экз	Комплексный экзамен	1	[1]	БД.04 Математика
			[1]	ПД.03 Экономика

Индекс	Содержание
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОГСЭ.05	Психология общения
ОГСЭ.06	Русский язык и культура речи / Коммуникативный практикум
ЕН.01	Химия
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Основы исследовательской деятельности / Основы интеллектуального труда
ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОПЦ.03	Техническое оснащение организация питания
ОПЦ.04	Организация обслуживания
ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОПЦ.06	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
ОПЦ.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии
ОПЦ.08	Охрана труда
ОПЦ.09	Безопасность жизнедеятельности
ОПЦ.10	Сервисная деятельность
ОПЦ.11	Конфликтология
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
УП.06.01	Учебная практика
ПП.06.01	Производственная практика
МДК.07.01	Основы профессиональной деятельности повара
МДК.07.02	Основы профессиональной деятельности кондитера
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОГСЭ.05	Психология общения
ОГСЭ.06	Русский язык и культура речи / Коммуникативный практикум
ЕН.01	Химия
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Основы исследовательской деятельности / Основы интеллектуального труда
ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОПЦ.03	Техническое оснащение организация питания
ОПЦ.04	Организация обслуживания
ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга

ОПЦ.06	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
ОПЦ.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии
ОПЦ.08	Охрана труда
ОПЦ.09	Безопасность жизнедеятельности
ОПЦ.10	Сервисная деятельность
ОПЦ.11	Конфликтология
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
УП.06.01	Учебная практика
ПП.06.01	Производственная практика
МДК.07.01	Основы профессиональной деятельности повара
МДК.07.02	Основы профессиональной деятельности кондитера
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОГСЭ.04	Физическая культура
ОГСЭ.05	Психология общения
ОГСЭ.06	Русский язык и культура речи / Коммуникативный практикум
ЕН.01	Химия
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Основы исследовательской деятельности / Основы интеллектуального труда
ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОПЦ.03	Техническое оснащение организация питания

ОПЦ.04	Организация обслуживания
ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОПЦ.06	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
ОПЦ.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии
ОПЦ.08	Охрана труда
ОПЦ.09	Безопасность жизнедеятельности
ОПЦ.10	Сервисная деятельность
ОПЦ.11	Конфликтология
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОГСЭ.05	Психология общения
ОГСЭ.06	Русский язык и культура речи / Коммуникативный практикум
ЕН.01	Химия
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Основы исследовательской деятельности / Основы интеллектуального труда
ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОПЦ.03	Техническое оснащение организация питания
ОПЦ.04	Организация обслуживания
ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОПЦ.06	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
ОПЦ.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии
ОПЦ.08	Охрана труда
ОПЦ.09	Безопасность жизнедеятельности
ОПЦ.10	Сервисная деятельность

ОПЦ.11	Конфликтология
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
УП.06.01	Учебная практика
ПП.06.01	Производственная практика
МДК.07.01	Основы профессиональной деятельности повара
МДК.07.02	Основы профессиональной деятельности кондитера
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы

ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОГСЭ.05	Психология общения
ОГСЭ.06	Русский язык и культура речи / Коммуникативный практикум
ЕН.01	Химия
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Основы исследовательской деятельности / Основы интеллектуального труда
ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОПЦ.03	Техническое оснащение организация питания
ОПЦ.04	Организация обслуживания
ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОПЦ.06	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
ОПЦ.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии
ОПЦ.08	Охрана труда
ОПЦ.09	Безопасность жизнедеятельности
ОПЦ.10	Сервисная деятельность
ОПЦ.11	Конфликтология
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
УП.06.01	Учебная практика
ПП.06.01	Производственная практика
МДК.07.01	Основы профессиональной деятельности повара
МДК.07.02	Основы профессиональной деятельности кондитера
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы

ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОГСЭ.04	Физическая культура
ОГСЭ.05	Психология общения
ОГСЭ.06	Русский язык и культура речи / Коммуникативный практикум
ЕН.01	Химия
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Основы исследовательской деятельности / Основы интеллектуального труда
ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОПЦ.03	Техническое оснащение организация питания
ОПЦ.04	Организация обслуживания
ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОПЦ.06	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
ОПЦ.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии
ОПЦ.08	Охрана труда
ОПЦ.09	Безопасность жизнедеятельности
ОПЦ.10	Сервисная деятельность
ОПЦ.11	Конфликтология
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
УП.06.01	Учебная практика
ПП.06.01	Производственная практика
МДК.07.01	Основы профессиональной деятельности повара
МДК.07.02	Основы профессиональной деятельности кондитера
УП.07.01	Учебная практика

	ПП.07.01	Производственная практика
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной работы
ОК 07		Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
	ЕН.01	Химия
	ЕН.02	Экологические основы природопользования
	ЕН.03	Основы исследовательской деятельности / Основы интеллектуального труда
	ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОПЦ.03	Техническое оснащение организация питания
	ОПЦ.04	Организация обслуживания
	ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОПЦ.06	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
	ОПЦ.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии
	ОПЦ.08	Охрана труда
	ОПЦ.09	Безопасность жизнедеятельности
	ОПЦ.10	Сервисная деятельность
	ОПЦ.11	Конфликтология
	МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
	УП.01.01	Учебная практика
	ПП.01.01	Производственная практика
	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	УП.02.01	Учебная практика
	ПП.02.01	Производственная практика
	МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	УП.03.01	Учебная практика
	ПП.03.01	Производственная практика

МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
УП.06.01	Учебная практика
ПП.06.01	Производственная практика
МДК.07.01	Основы профессиональной деятельности повара
МДК.07.02	Основы профессиональной деятельности кондитера
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОГСЭ.04	Физическая культура
ЕН.01	Химия
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Основы исследовательской деятельности / Основы интеллектуального труда
ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОПЦ.03	Техническое оснащение организация питания
ОПЦ.04	Организация обслуживания
ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОПЦ.06	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
ОПЦ.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии
ОПЦ.08	Охрана труда
ОПЦ.09	Безопасность жизнедеятельности

	ОПЦ.10	Сервисная деятельность
	ОПЦ.11	Конфликтология
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной работы
ОК 09		Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ЕН.01	Химия
	ЕН.02	Экологические основы природопользования
	ЕН.03	Основы исследовательской деятельности / Основы интеллектуального труда
	ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОПЦ.03	Техническое оснащение организация питания
	ОПЦ.04	Организация обслуживания
	ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОПЦ.06	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
	ОПЦ.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии
	ОПЦ.08	Охрана труда
	ОПЦ.09	Безопасность жизнедеятельности
	ОПЦ.10	Сервисная деятельность
	ОПЦ.11	Конфликтология
	МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
	УП.01.01	Учебная практика
	ПП.01.01	Производственная практика
	МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
	УП.06.01	Учебная практика
	ПП.06.01	Производственная практика
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной работы
ОК 10		Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОГСЭ.06	Русский язык и культура речи / Коммуникативный практикум
ЕН.01	Химия
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Основы исследовательской деятельности / Основы интеллектуального труда
ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОПЦ.03	Техническое оснащение организация питания
ОПЦ.04	Организация обслуживания
ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОПЦ.06	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
ОПЦ.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии
ОПЦ.08	Охрана труда
ОПЦ.09	Безопасность жизнедеятельности
ОПЦ.10	Сервисная деятельность
ОПЦ.11	Конфликтология
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
УП.06.01	Учебная практика
ПП.06.01	Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОПЦ.03	Техническое оснащение организация питания

	ОПЦ.04	Организация обслуживания
	ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОПЦ.06	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
	ОПЦ.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии
	ОПЦ.08	Охрана труда
	ОПЦ.09	Безопасность жизнедеятельности
	ОПЦ.10	Сервисная деятельность
	ОПЦ.11	Конфликтология
	МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
	УП.06.01	Учебная практика
	ПП.06.01	Производственная практика
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 1.1.		Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
	ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОПЦ.03	Техническое оснащение организация питания
	ОПЦ.04	Организация обслуживания
	ОПЦ.06	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
	ОПЦ.08	Охрана труда
	МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
	УП.01.01	Учебная практика
	ПП.01.01	Производственная практика
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 1.2.		Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
	ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОПЦ.03	Техническое оснащение организация питания
	ОПЦ.04	Организация обслуживания

	ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОПЦ.06	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
	ОПЦ.08	Охрана труда
	МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
	УП.01.01	Учебная практика
	ПП.01.01	Производственная практика
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 1.3.		Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
	ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОПЦ.03	Техническое оснащение организация питания
	ОПЦ.04	Организация обслуживания
	ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОПЦ.06	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
	ОПЦ.08	Охрана труда
	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
	УП.01.01	Учебная практика
	ПП.01.01	Производственная практика
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 1.4.		Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОПЦ.03	Техническое оснащение организация питания
	ОПЦ.04	Организация обслуживания
	ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОПЦ.06	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
	ОПЦ.08	Охрана труда
	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

	УП.01.01	Учебная практика
	ПП.01.01	Производственная практика
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 2.1.		Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
	ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОПЦ.03	Техническое оснащение организация питания
	ОПЦ.04	Организация обслуживания
	ОПЦ.06	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
	ОПЦ.08	Охрана труда
	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	УП.02.01	Учебная практика
	ПП.02.01	Производственная практика
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 2.2.		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОПЦ.03	Техническое оснащение организация питания
	ОПЦ.04	Организация обслуживания
	ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОПЦ.06	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
	ОПЦ.08	Охрана труда
	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	УП.02.01	Учебная практика
	ПП.02.01	Производственная практика
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной работы

ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.
ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОПЦ.03	Техническое оснащение организация питания
ОПЦ.04	Организация обслуживания
ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОПЦ.06	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
ОПЦ.08	Охрана труда
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОПЦ.03	Техническое оснащение организация питания
ОПЦ.04	Организация обслуживания
ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОПЦ.06	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
ОПЦ.08	Охрана труда
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы

ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОПЦ.03	Техническое оснащение организация питания
ОПЦ.04	Организация обслуживания
ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОПЦ.06	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
ОПЦ.08	Охрана труда
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОПЦ.03	Техническое оснащение организация питания
ОПЦ.04	Организация обслуживания
ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОПЦ.06	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
ОПЦ.08	Охрана труда
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы

ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОПЦ.03	Техническое оснащение организация питания
ОПЦ.04	Организация обслуживания
ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОПЦ.06	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
ОПЦ.08	Охрана труда
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 2.8.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОПЦ.03	Техническое оснащение организация питания
ОПЦ.04	Организация обслуживания
ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОПЦ.06	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
ОПЦ.08	Охрана труда
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы

ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОПЦ.03	Техническое оснащение организация питания
ОПЦ.04	Организация обслуживания
ОПЦ.06	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
ОПЦ.08	Охрана труда
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОПЦ.03	Техническое оснащение организация питания
ОПЦ.04	Организация обслуживания
ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОПЦ.06	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
ОПЦ.08	Охрана труда
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОПЦ.03	Техническое оснащение организация питания
ОПЦ.04	Организация обслуживания
ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОПЦ.06	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
ОПЦ.08	Охрана труда
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОПЦ.03	Техническое оснащение организация питания
ОПЦ.04	Организация обслуживания
ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОПЦ.06	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
ОПЦ.08	Охрана труда
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья

ОПЦ.03	Техническое оснащение организация питания
ОПЦ.04	Организация обслуживания
ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОПЦ.06	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
ОПЦ.08	Охрана труда
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОПЦ.03	Техническое оснащение организация питания
ОПЦ.04	Организация обслуживания
ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОПЦ.06	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
ОПЦ.08	Охрана труда
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 3.7.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОПЦ.03	Техническое оснащение организация питания
ОПЦ.04	Организация обслуживания

	ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОПЦ.06	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
	ОПЦ.08	Охрана труда
	МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	УП.03.01	Учебная практика
	ПП.03.01	Производственная практика
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 4.1.		Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
	ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОПЦ.03	Техническое оснащение организация питания
	ОПЦ.04	Организация обслуживания
	ОПЦ.06	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
	ОПЦ.08	Охрана труда
	МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
	УП.04.01	Учебная практика
	ПП.04.01	Производственная практика
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 4.2.		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОПЦ.03	Техническое оснащение организация питания
	ОПЦ.04	Организация обслуживания
	ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОПЦ.06	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
	МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
	УП.04.01	Учебная практика
	ПП.04.01	Производственная практика
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 4.3.		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОПЦ.03	Техническое оснащение организация питания
	ОПЦ.04	Организация обслуживания
	ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОПЦ.06	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
	ОПЦ.08	Охрана труда
	МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
	УП.04.01	Учебная практика
	ПП.04.01	Производственная практика
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 4.4.		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОПЦ.03	Техническое оснащение организация питания
	ОПЦ.04	Организация обслуживания
	ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОПЦ.06	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
	ОПЦ.08	Охрана труда
	МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
	УП.04.01	Учебная практика

	ПП.04.01	Производственная практика
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 4.5.		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОПЦ.03	Техническое оснащение организация питания
	ОПЦ.04	Организация обслуживания
	ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОПЦ.06	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
	ОПЦ.08	Охрана труда
	МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
	УП.04.01	Учебная практика
	ПП.04.01	Производственная практика
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 4.6.		Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
	УП.04.01	Учебная практика
	ПП.04.01	Производственная практика
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 5.1.		Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
	ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОПЦ.03	Техническое оснащение организация питания
	ОПЦ.06	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний

	ОПЦ.08	Охрана труда
	МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	УП.05.01	Учебная практика
	ПП.05.01	Производственная практика
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 5.2.		Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
	ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОПЦ.03	Техническое оснащение организация питания
	ОПЦ.04	Организация обслуживания
	ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОПЦ.06	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
	ОПЦ.08	Охрана труда
	МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	УП.05.01	Учебная практика
	ПП.05.01	Производственная практика
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 5.3.		Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОПЦ.03	Техническое оснащение организация питания
	ОПЦ.04	Организация обслуживания
	ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОПЦ.06	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
	ОПЦ.08	Охрана труда
	МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

	УП.05.01	Учебная практика
	ПП.05.01	Производственная практика
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 5.4.		Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОПЦ.03	Техническое оснащение организация питания
	ОПЦ.04	Организация обслуживания
	ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОПЦ.06	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
	ОПЦ.08	Охрана труда
	МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	УП.05.01	Учебная практика
	ПП.05.01	Производственная практика
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 5.5.		Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОПЦ.03	Техническое оснащение организация питания
	ОПЦ.04	Организация обслуживания
	ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОПЦ.06	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
	ОПЦ.08	Охрана труда
	МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	УП.05.01	Учебная практика
	ПП.05.01	Производственная практика
		Подготовка выпускной квалификационной работы

	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
УП.06.01	Учебная практика
ПП.06.01	Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 6.2.	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
УП.06.01	Учебная практика
ПП.06.01	Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 6.3.	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
УП.06.01	Учебная практика
ПП.06.01	Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 6.4.	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала

	УП.06.01	Учебная практика
	ПП.06.01	Производственная практика
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 6.5.		Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.
	МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
	УП.06.01	Учебная практика
	ПП.06.01	Производственная практика
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной работы

ОО	Основное общее образование												
БД	Базовые дисциплины												
БД.01	Русский язык												
БД.02	Литература												
БД.03	Иностранный язык												
БД.04	Математика												
БД.05	История												
БД.06	Физическая культура												
БД.07	Основы безопасности жизнедеятельности												
БД.08	Астрономия												
ПД	Профильные дисциплины												
ПД.01	Родная литература												
ПД.02	Информатика												
ПД.03	Экономика												
ДКВ	Дополнительные курсы по выбору обучающегося												
ДКВ.01/02	История родного края / Химия												
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 08	ОК 09	ОК 10	ОК 11		
ОГСЭ.01	Основы философии	ОК 01	ОК 03	ОК 06									
ОГСЭ.02	История	ОК 03	ОК 04	ОК 06									
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 09	ОК 10	ОК 11			
ОГСЭ.04	Физическая культура	ОК 03	ОК 06	ОК 08									
ОГСЭ.05	Психология общения	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06						
ОГСЭ.06	Русский язык и культура речи / Коммуникативный практикум	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 10					
ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ОК 09	ОК 10	ОК 11	
ЕН.01	Химия	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ОК 09	ОК 10		
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ОК 09	ОК 10	ОК 11	
ЕН.03	Основы исследовательской деятельности / Основы интеллектуального труда	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ОК 09	ОК 10		
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ОК 09	ОК 10	ОК 11	ПК 1.1.
		ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.
		ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 5.1.
		ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.								
ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ОК 09	ОК 10	ОК 11	ПК 1.1.
		ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.
		ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 5.1.
		ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.								
ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ОК 09	ОК 10	ОК 11	ПК 1.2.
		ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.
		ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.

ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ОК 01	ОК 04	ОК 07	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, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ОК 01	ОК 04	ОК 07	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ОК 01	ОК 04	ОК 07	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.		
УП.02.01	Учебная практика	ОК 01	ОК 04	ОК 07	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	
ПП.02.01	Производственная практика	ОК 01	ОК 04	ОК 07	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	
ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	ОК 01	ОК 04	ОК 07	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.		
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ОК 01	ОК 04	ОК 07	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.		
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ОК 01	ОК 04	ОК 07	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.		
УП.03.01	Учебная практика	ОК 01	ОК 04	ОК 07	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.		
ПП.03.01	Производственная практика	ОК 01	ОК 04	ОК 07	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.		
ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ОК 01	ОК 04	ОК 07	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.			
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	ОК 01	ОК 04	ОК 07	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.			
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	ОК 01	ОК 04	ОК 07	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.			
УП.04.01	Учебная практика	ОК 01	ОК 04	ОК 07	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.			
ПП.04.01	Производственная практика	ОК 01	ОК 04	ОК 07	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.			
ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	ОК 01	ОК 04	ОК 07	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.			

№	Наименование
	Кабинеты:
1	социально-экономических дисциплин;
2	микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
3	иностранного языка;
4	информационных технологий в профессиональной деятельности;
5	безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
6	экологических основ природопользования;
7	организации хранения и контроля запасов и сырья.
	Лаборатории:
1	химии;
2	организации обслуживания;
3	технического оснащения кулинарного и кондитерского производства.
	Мастерские:
1	Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков.
2	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

Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (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 (п. 22 статьи 2 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; п.12 приказа Минобрнауки России от 14.06.2013 № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»). 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 специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское № 1565 от 09.12.2016 (зарегистрирован в Минюсте РФ № 44828 от 20.12.2016), а также приказа Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (зарегистрирован в Минюсте РФ № 24480 от 07.06.2012), с учетом примерной основной образовательной программы СПО (ПООП СПО). Нормативный срок освоения программы подготовки специалистов среднего звена на базе основного общего образования составляет 3 года 10 месяцев. По окончании обучения присваивается квалификация – специалист по поварскому и кондитерскому делу. Реализация образовательной программы осуществляется образовательной организацией как самостоятельно, так и посредством сетевой формы. Образовательная программа реализуется на государственном языке Российской Федерации. В соответствии с частью 2 статьи 13 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», пунктом 14 Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Минобрнауки России от 14.06.2013 № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» в образовательном процессе могут применяться различные образовательные технологии, в том числе дистанционные образовательные технологии, электронное обучение. Колледжем предусмотрено ежегодное обновление учебного плана, являющегося неотъемлемой частью основной образовательной программы с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, технологий и социальной сферы (п.18 Приказа Минобрнауки России от 14.06.2013 № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального

Организация учебного процесса и режим занятий: - начало учебных занятий – 1 сентября, окончание в соответствии с календарным учебным графиком; - шестидневная учебная неделя; - учебные занятия проводятся парами продолжительностью 1 час 30 минут; - объем образовательной программы составляет 36 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной работы по освоению программы подготовки специалистов среднего звена 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, проведение эксперимента, работа на лекции, подготовка конспектов выступлений на семинаре, рефератов, лабораторно-практические занятия, учебно-исследовательская работа при выполнении курсовой и дипломной работ, 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). При освоении программы профессионального модуля «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» в последнем семестре изучения формой итоговой аттестации по модулю (промежуточной аттестации по образовательной программе) является экзамен по модулю, который проводится в виде практико-ориентированной оценки результатов обучения с участием работодателей в виде демонстрационного экзамена. По его итогам возможно присвоение выпускнику определенной квалификации. 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 учебных дисциплин математического и естественнонаучного цикла, а также 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)

Обязательная часть образовательной программы направлена на формирование общих и профессиональных компетенций, предусмотренных главой III ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, и составляет не более 70 процентов от общего объема времени, отведенного на ее освоение. Вариативная часть образовательной программы (не менее 30 процентов) дает возможность расширения основного(ых) вида(ов) деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, согласно квалификации, указанной в пункте 1.12 ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, углубления подготовки обучающегося, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда. Конкретное соотношение объемов обязательной части и вариативной части образовательной программы колледж определяет самостоятельно в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, а также с учетом ПООП.

Структура и объем образовательной программы. Общеобразовательный цикл сформирован в соответствии с рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования. Письмо Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ СПО на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности СПО» применяется в части, не противоречащей действующему законодательству. Общеобразовательный цикл учебного плана не предусматривает наличия самостоятельной работы в структуре учебной нагрузки. Период изучения учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), необходимых для получения обучающимися среднего общего образования, в течение срока освоения соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования определяется образовательной организацией самостоятельно. В состав общих обязательных для освоения общеобразовательных учебных дисциплин входят: «Русский язык», «Литература», «Иностранный язык», «Математика», «История», «Физическая культура», «Основы безопасности жизнедеятельности», «Астрономия»; состав общеобразовательных учебных дисциплин по выбору из обязательных предметных областей колледж определяет самостоятельно с учетом профиля профессионального образования и включает дисциплины «Родная литература», «Информатика», «Экономика»,

Общеобразовательный цикл составляет 1476 часов, в том числе 72 часа – промежуточная аттестация, 1404 часа – дисциплины цикла. 1404 часа распределены следующим образом: 1326 часов – общеобразовательные учебные дисциплины (общие и по выбору из обязательных предметных областей) в соответствии с профилем профессионального образования (социально-экономический); 78 часов – распределено на дополнительные предметы «История родного края». Профильными общеобразовательными учебными дисциплинами являются: ПД.01 «Родная литература», ПД.02 «Информатика», ПД.03 «Экономика». Колледж самостоятельно определяет объем часов на выполнение индивидуального проекта. Индивидуальный проект выполняется обучающимися самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках учебного предмета ПД.03 «Экономика». Качество освоения учебных предметов общеобразовательного цикла оценивается в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль проводится за счет времени, отведенного на изучение предмета, промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированных зачётов и экзаменов: дифференцированные зачёты – за счёт времени, отведенного на предмет, экзамен – за счёт времени, выделенного ФГОС СПО: в 1-ом семестре обучения по БД.01 Русский язык и БД.04 Математика (письменные экзамены), ПД.03 Экономика (устный экзамен); во 2-ом семестре обучения – по БД.04 Математика и БД.01 Русский язык (письменные экзамены), по ПД.03 Экономика (устный экзамен). Общий гуманитарный и социально-экономический цикл – 637 часов; математический и общий естественнонаучный цикл – 283 часа; общепрофессиональный цикл – 866 часов; профессиональный цикл – 2462 часа. Государственная итоговая аттестация – 216 час.

Общий объем образовательной программы: на базе основного общего образования, включая получение среднего общего образования в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования 4464 час. 1290 часов вариативной части (включая теоретическое и практическое обучение) распределены следующим образом: 22 часа на ОГСЭ.01 Основы философии, 30 часов на ОГСЭ.02 История, 55 часов на ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности, 10 часов ОГСЭ.04 Физическая культура, 32 часа на ОГСЭ.05 Психология общения, 56 часов на ОГСЭ.06 Русский язык и культура речи / Коммуникативный практикум, 35 часов ЕН.01 Химия, 17 часов ЕН.02 Экологические основы природопользования, 51 час на ЕН.03 Основы исследовательской деятельности / Основы интеллектуального труда, 28 часов на ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена; 11 часов на ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья, 19 часов на ОП.03 Техническое оснащение организации питания, 5 часов на ОП.04 Организация обслуживания, 11 часов на ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга; 1 час на ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности; 2 часа на ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности; 37 часов на ОП.08 Охрана труда, 4 часа на ОП.09 Безопасность жизнедеятельности, 73 часа на ОП.10 Сервисная деятельность, 63 часа на ОП.11 Конфликтология, 182 часа МДК 07.01 Основы профессиональной деятельности повара. Остальные часы распределены в учебном плане между дисциплинами и профессиональными модулями с учетом кратности часов неделям обучения согласно календарному графику: цикл общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин – 205 часов; цикл математических и общих естественнонаучных дисциплин – 103 часа; цикл общепрофессиональных дисциплин – 254 часа; профессиональный цикл – 728 часов. В общем гуманитарном и социально-экономическом, математическом и общем естественнонаучном, общепрофессиональном и профессиональном циклах (далее - учебные циклы) образовательной программы выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельной работы обучающихся. На проведение учебных занятий и практик при освоении учебных циклов образовательной программы в очной форме обучения выделено не менее 70 процентов от объема учебных циклов образовательной программы, предусмотренного таблицей «Структура и объем образовательной программы» ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. В учебные циклы включается промежуточная аттестация обучающихся, которая осуществляется в рамках освоения указанных циклов в соответствии с разработанными колледжем фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижения запланированных по отдельным дисциплинам (модулям) и практикам результатов обучения.

Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла образовательной программы предусматривает изучение следующих дисциплин: «Основы философии», «История», «Психология общения», «Иностранный язык в профессиональной деятельности», «Физическая культура». Общий объем дисциплины «Физическая культура» не менее 160 академических часов. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья образовательная организация устанавливает особый порядок освоения дисциплины «Физическая культура» с учетом состояния их здоровья. В учебном плане предусмотрено включение адаптационных дисциплин ОГСЭ.06 Русский язык и культура речи/Коммуникативный практикум и ЕН.03 Основы исследовательской деятельности / Основы интеллектуального труда, обеспечивающих коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья. Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы в очной форме обучения предусматривает изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» в объеме 68 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) - 70 процентов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину. Образовательной программой для подгрупп девушек может быть предусмотрено использование 70 процентов от общего объема времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности», предусмотренного на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний. Профессиональный цикл образовательной программы включает профессиональные модули, которые формируются в соответствии с основными видами деятельности, предусмотренными ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское

Комплексными формами контроля являются: комплексный экзамен по модулю: в 7-ом семестре – ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; экзамены: в 4-ом семестре – ЕН.01 Химия и МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов; в 4-ом семестре – МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента и МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; в 5-ом семестре – МДК 07.01 Основы профессиональной деятельности повара и МДК.07.02 Основы профессиональной деятельности кондитера; в 6-ом семестре – ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья и ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга; в 6-ом семестре – МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента и МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; в 7-ом семестре – МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента и МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента; в 7-ом семестре – МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; дифференцированные зачеты: в 6-ом семестре – по УП.03.01 Учебная практика и ПП.03.01 Производственная практика; в 7-ом семестре – по УП.05.01 Учебная практика и ПП.05.01 Производственная практика.

Выполнение курсовой работы предусматривается в 4-ом семестре по МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента и в 8-ом семестре по МДК 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала. Дисциплины, изучаемые на протяжении нескольких семестров, не имеют соответствующее количество форм контроля. В этом случае преподаватели дополнительно используют текущие формы контроля (рейтинговые или накопительные системы оценивания), результаты которых учитываются в промежуточной аттестации по окончании освоения учебных дисциплин или профессиональных модулей. Освоение профессий, должностей служащих в рамках реализации ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело предусмотрено в рамках подготовки по рабочей профессии по ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар, 12901 Кондитер). Для обеспечения конкурентоспособности выпускника и в соответствии с запросами регионального рынка труда в образовательную программу по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское введены следующие дисциплины: ОП.10 Сервисная деятельность, ОП. 11 Конфликтология. Освоение профессиональных модулей завершается учебной или производственной практикой и сдачей экзамена по модулю или квалификационного экзамена в случае получения профессии по должностям рабочих (служащих), определенных из перечня ФГОС по специальности. В ходе экзамена проверяется уровень сформированности компетенций и готовности к выполнению вида профессиональной деятельности. Практика является обязательным разделом учебного плана и обеспечивает практикоориентированную подготовку обучающихся. В профессиональный цикл образовательной программы входят следующие виды практик: учебная практика и производственная практика. Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Часть профессионального цикла образовательной программы, выделяемого на проведение практик, определяется образовательной организацией в объеме не менее 25 процентов от профессионального цикла образовательной программы.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Условия прохождения практики определяются договорами, заключенными между колледжем и предприятиями (организациями). Для руководства практикой назначаются руководители практики от колледжа и предприятия. Учебным планом предусмотрено 1188 часов всех видов практик, что соответствует следующему распределению: учебная практика - 11 недель (396 часов); производственная практика - 22 недели (792 часов). Учебная практика и производственная практика проводятся при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются концентрированно. Учебная практика: УП.01.01 в 4-ом семестре 2 недели (144 час.); УП.02.01 в 4-ом семестре 2,5 недели (90 час.), УП 03.01 в 6-ом семестре 1,5 недели (54 час), УП 04.01 в 7-ом семестре 1 неделя (36 час), УП 05.01 в 8-ом семестре 1 неделя (36 час), УП 06.01 в 8-ом семестре 1 неделя (36 час), УП 07.01 в 5-ом семестре 2 недели (72 час); Производственная практика: ПП.01.01 в 4-ом семестре 2 недели (72 час); ПП.02.01 в 4-ом семестре 4 недели (144 час.), ПП 03.01 в 6-ом семестре 3 недели (108 час), ПП 04.01 в 7-ом семестре 2 недели (72 час), ПП 05.01 в 7-ом семестре 3 недели (108 час), ПП 06.01 в 8-ом семестре 2 недели (72 час), ПП.06.02 в 8-ом семестре 4 недели (144 часа), ПП 07.01 в 5-ом семестре 2 недели (72 час).

Дисциплины, изучаемые на протяжении нескольких семестров, не имеют соответствующее количество форм контроля. В этом случае преподаватели дополнительно используют текущие формы контроля (рейтинговые или накопительные системы оценивания), результаты которых учитываются в промежуточной аттестации по окончании освоения учебных дисциплин или профессиональных модулей. Освоение профессиональных модулей завершается учебной или производственной практикой и сдачей экзамена по модулю или квалификационного экзамена в случае получения профессии по должностям рабочих (служащих), определенных из перечня ФГОС по специальности. В ходе экзамена проверяется уровень сформированности компетенций и готовности к выполнению вида профессиональной деятельности. Практика является обязательным разделом учебного плана и обеспечивает практикоориентированную подготовку обучающихся. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Условия прохождения практики определяются договорами, заключенными между колледжем и предприятиями (организациями), условиями контрактов, заявками предприятий, учреждений, а также Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные программы в ГБПОУ АО «Астраханский государственный политехнический колледж». Для руководства практикой назначаются руководители практики от колледжа и предприятия. В ходе учебной и производственной практик студенты закрепляют, расширяют и систематизируют знания, полученные при изучении МДК профессиональных модулей, совершенствуют профессиональные умения и навыки, приобретают необходимые компетенции. Преддипломная практика является завершающим этапом обучения и проводится после освоения программы теоретического и практического курсов и сдачи студентами всех видов промежуточной аттестации, предусмотренных учебным планом по специальности. Задачами данной практики являются обобщение и совершенствование знаний, умений и компетенций студентов по специальности, проверка возможности самостоятельной работы будущего специалиста в условиях конкретной организации. Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы и демонстрационного экзамена. На государственную итоговую аттестацию отводится 6 недель. Из них 4 недели – подготовка выпускной квалификационной работы (дипломная работы (дипломный проект) и 2 недели отводится на демонстрационный экзамен и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа (дипломный проект)). Тематика ВКР должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Согласовано

МК сервисных технологий и дизайна



Расторгуева И.М.