

Утверждаю

Ректор ВГУЭС

Лазарев Г.И.

20.06.2011

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования
"Владивостокский государственный университет экономики и сервиса"
наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

260807 Технология продукции общественного питания
код *наименование специальности*

по программе базовой подготовки

на базе основного общего образования

квалификация: техник-технолог

форма обучения Заочная нормативный срок освоения ОПОИ 3г 10м год начала подготовки по УГ 2011

профиль получаемого профессионального образования технический
при реализации программы среднего (полного) общего образования

Приказ об утверждении ФГОС от 22.06.2010 № 675

МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	3		2		23		240	190	50	20	30								
УП.02.01	Учебная практика			3				РП False	час	72	нед	2			час		нед			
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)			3				РП False	час	144	нед	4			час		нед			
ПМ.2.ЭК	Экзамен квалификационный	3																		
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	2		2		2		324	260	64	20	24		20						
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	3		2		23		324	260	64	20	24		20						
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)			3				РП False	час	36	нед	1			час		нед			
ПМ.3.ЭК	Экзамен квалификационный	3																		
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2		1		1		156	132	24	10	14								
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	4				4		156	132	24	10	14								
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)			4				РП False	час	36	нед	1			час		нед			
ПМ.4.ЭК	Экзамен квалификационный	4																		
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	2		1		1		338	310	28	12	16								
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	4				4		338	310	28	12	16								
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)			4				РП False	час	54	нед	1	1/2		час		нед			
ПМ.5.ЭК	Экзамен квалификационный	4																		
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	2		1		1		357	329	28	16	12								

МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	4			4		357	329	28	16	12								
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)			4			РП False	час	54	нед	1	1/2	час		нед				
ПМ.6.ЭК	Экзамен квалификационный	4																	
ПМ.07	Выполнение работ по рабочей профессии "Повар"	3		2		2		573	533	40	20	20							
МДК.07.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд	2				2		393	373	20	10	10							
МДК.07.02	Освоение технологии приготовления мучных кондитерских изделий	2				2		180	160	20	10	10							
УП.07.01	Учебная практика			2			РП False	час	468	нед	13		час		нед				
ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)			2			РП False	час	72	нед	2		час		нед				
ПМ.7.ЭК	Экзамен квалификационный	2																	
ПМ.08	Основы предпринимательской деятельности	2		1		1		108	86	22	14	8							
МДК.08.01	Овладение организацией и управлением предпринимательской деятельностью в сфере общественного питания	4				4		108	86	22	14	8							
УП.08.01	Учебная практика			4			РП False	час	36	нед	1		час		нед				
ПМ.8.ЭК	Экзамен квалификационный	4																	
	Учебная и производственная (по профилю специальности) практики							час	1008	нед	28		час		нед				
	Учебная практика							час	576	нед	16		час		нед				
	Концентрированная							час	576	нед	16		час		нед				
	Распредоточенная							час		нед			час		нед				
	Производственная (по профилю специальности) практика							час	432	нед	12		час		нед				
	Концентрированная							час	432	нед	12		час		нед				
	Распредоточенная							час		нед			час		нед				
ПДП	Преддипломная практика			4						нед	4				нед				
	Государственная (итоговая) аттестация									нед	6				нед				

																				1	169	47	40		
1227	1067	160	76	84			688	548	140	60	60		20	1205	1047	158	80	78			2136	1056	416	64	
237	183	54	26	28			352	280	72	40	32			246	190	56	28	28			624	283	162	42	
																				6	64	8	22		
72	56	16	10	6																6	66	6	16		
														72	52	20	12	8			6	64	8	20	
							54	38	16	2	14									3	46	8	16		
81	65	16	8	8																6	63	18	16		
							64	48	16	10	6									5	51	13	16		
							126	102	24	16	8									4	88	38	24		
							108	92	16	12	4									6	80	28	16		
84	62	22	8	14																4		84		22	
														72	52	20	8	12			4		72		20
														102	86	16	8	8			1	102		16	
990	884	106	50	56			336	268	68	20	28		20	959	857	102	52	50			1512	773	254	22	
189	169	20	10	10																	139	50	20		
189	169	20	10	10																6	139	50	20		
час	36	нед	1				час		нед					час		нед				6					
																				6					
106	84	22	10	12			134	106	28	10	18										152	88	50		

															357	329	28	16	12				4	237	120	28	
час		нед					час		нед					час		54	нед	1	1/2				4				
																							4				

573	533	40	20	20																					419	154	40	
393	373	20	10	10																				6	287	106	20	
180	160	20	10	10																				6	132	48	20	
час		468	нед	13			час		нед				час			нед							6					
час		72	нед	2			час		нед				час			нед							6					
																							6					

															108	86	22	14	8								108		22
															108	86	22	14	8					4		108		22	
час			нед				час		нед				час		36	нед	1						4						
																							4						

час	576	нед	16	час	252	нед	7	час	180	нед	5
час	468	нед	13	час	72	нед	2	час	36	нед	1
час	468	нед	13	час	72	нед	2	час	36	нед	1
час		нед		час		нед		час		нед	
час	108	нед	3	час	180	нед	5	час	144	нед	4
час	108	нед	3	час	180	нед	5	час	144	нед	4
час		нед		час		нед		час		нед	
		нед				нед				нед	4
		нед				нед				нед	6

	нед				нед				нед	4	
	нед				нед				нед	2	
	нед				нед				нед		
	нед				нед				нед		

1227	1067	160	76	84			754	594	160	70	70		20	1529	1369	160	82	78		
------	------	-----	----	----	--	--	-----	-----	-----	----	----	--	----	------	------	-----	----	----	--	--

3078	1296	540	100
------	------	-----	-----

7	6	8
6	6	8
8	6	7

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Курс	[Курс проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК
1				
2				
3				



Индекс	Содержание
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Русский язык и культура речи
ОГСЭ.05	Психология общения
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Бухгалтерский учёт в общественном питании
ОП.10	Оборудование предприятий общественного питания
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
УП.02.01	Учебная практика
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)

МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.07.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд
МДК.07.02	Освоение технологии приготовления мучных кондитерских изделий
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОГСЭ.06	Физическая культура
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Русский язык и культура речи
ОГСЭ.05	Психология общения
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Бухгалтерский учёт в общественном питании
ОП.10	Оборудование предприятий общественного питания
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции

УП.02.01	Учебная практика
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.07.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд
МДК.07.02	Освоение технологии приготовления мучных кондитерских изделий
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.08.01	Овладение организацией и управлением предпринимательской деятельностью в сфере общественного питания
УП.08.01	Учебная практика
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОГСЭ.06	Физическая культура
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Русский язык и культура речи
ОГСЭ.05	Психология общения
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация

ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Бухгалтерский учёт в общественном питании
ОП.10	Оборудование предприятий общественного питания
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
УП.02.01	Учебная практика
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.07.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд
МДК.07.02	Освоение технологии приготовления мучных кондитерских изделий
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.08.01	Овладение организацией и управлением предпринимательской деятельностью в сфере общественного питания
УП.08.01	Учебная практика
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Русский язык и культура речи
ОГСЭ.05	Психология общения
ЕН.01	Математика

ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Бухгалтерский учёт в общественном питании
ОП.10	Оборудование предприятий общественного питания
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
УП.02.01	Учебная практика
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.07.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд
МДК.07.02	Освоение технологии приготовления мучных кондитерских изделий
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.08.01	Овладение организацией и управлением предпринимательской деятельностью в сфере общественного питания
УП.08.01	Учебная практика

ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Русский язык и культура речи
ОГСЭ.05	Психология общения
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Бухгалтерский учёт в общественном питании
ОП.10	Оборудование предприятий общественного питания
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
УП.02.01	Учебная практика
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации

ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.07.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд
МДК.07.02	Освоение технологии приготовления мучных кондитерских изделий
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.08.01	Овладение организацией и управлением предпринимательской деятельностью в сфере общественного питания
УП.08.01	Учебная практика
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОГСЭ.06	Физическая культура
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Русский язык и культура речи
ОГСЭ.05	Психология общения
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Бухгалтерский учёт в общественном питании
ОП.10	Оборудование предприятий общественного питания
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции

УП.02.01	Учебная практика
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.07.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд
МДК.07.02	Освоение технологии приготовления мучных кондитерских изделий
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.08.01	Овладение организацией и управлением предпринимательской деятельностью в сфере общественного питания
УП.08.01	Учебная практика
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Русский язык и культура речи
ОГСЭ.05	Психология общения
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности

ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Бухгалтерский учёт в общественном питании
ОП.10	Оборудование предприятий общественного питания
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
УП.02.01	Учебная практика
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.07.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд
МДК.07.02	Освоение технологии приготовления мучных кондитерских изделий
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.08.01	Овладение организацией и управлением предпринимательской деятельностью в сфере общественного питания
УП.08.01	Учебная практика
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Русский язык и культура речи
ОГСЭ.05	Психология общения
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования

ЕН.03	Химия
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Бухгалтерский учёт в общественном питании
ОП.10	Оборудование предприятий общественного питания
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
УП.02.01	Учебная практика
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.07.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд
МДК.07.02	Освоение технологии приготовления мучных кондитерских изделий
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.08.01	Овладение организацией и управлением предпринимательской деятельностью в сфере общественного питания
УП.08.01	Учебная практика
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Русский язык и культура речи
ОГСЭ.05	Психология общения
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Бухгалтерский учёт в общественном питании
ОП.10	Оборудование предприятий общественного питания
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
УП.02.01	Учебная практика
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)

МДК.07.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд
МДК.07.02	Освоение технологии приготовления мучных кондитерских изделий
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.08.01	Овладение организацией и управлением предпринимательской деятельностью в сфере общественного питания
УП.08.01	Учебная практика
ОК 10	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).
ОГСЭ.06	Физическая культура
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Русский язык и культура речи
ОГСЭ.05	Психология общения
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Бухгалтерский учёт в общественном питании
ОП.10	Оборудование предприятий общественного питания
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции

УП.02.01	Учебная практика
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.07.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд
МДК.07.02	Освоение технологии приготовления мучных кондитерских изделий
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ОГСЭ.04	Русский язык и культура речи
ОГСЭ.05	Психология общения
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Бухгалтерский учёт в общественном питании
ОП.10	Оборудование предприятий общественного питания

	МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
	ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 1.2		Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
	ОГСЭ.04	Русский язык и культура речи
	ОГСЭ.05	Психология общения
	ЕН.01	Математика
	ЕН.02	Экологические основы природопользования
	ЕН.03	Химия
	ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
	ОП.02	Физиология питания
	ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.05	Метрология и стандартизация
	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.08	Охрана труда
	ОП.09	Бухгалтерский учёт в общественном питании
	ОП.10	Оборудование предприятий общественного питания
	МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
	ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 1.3		Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
	ОГСЭ.04	Русский язык и культура речи
	ОГСЭ.05	Психология общения
	ЕН.01	Математика
	ЕН.02	Экологические основы природопользования
	ЕН.03	Химия
	ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Бухгалтерский учёт в общественном питании
ОП.10	Оборудование предприятий общественного питания
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
ОГСЭ.04	Русский язык и культура речи
ОГСЭ.05	Психология общения
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Бухгалтерский учёт в общественном питании
ОП.10	Оборудование предприятий общественного питания
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
УП.02.01	Учебная практика

ПК 2.2	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ОГСЭ.04	Русский язык и культура речи
ОГСЭ.05	Психология общения
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Бухгалтерский учёт в общественном питании
ОП.10	Оборудование предприятий общественного питания
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
УП.02.01	Учебная практика
ПК 2.3	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
ОГСЭ.04	Русский язык и культура речи
ОГСЭ.05	Психология общения
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья

ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Бухгалтерский учёт в общественном питании
ОП.10	Оборудование предприятий общественного питания
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
УП.02.01	Учебная практика
ПК 3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
ОГСЭ.04	Русский язык и культура речи
ОГСЭ.05	Психология общения
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Бухгалтерский учёт в общественном питании
ОП.10	Оборудование предприятий общественного питания
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 3.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ОГСЭ.04	Русский язык и культура речи
ОГСЭ.05	Психология общения
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Бухгалтерский учёт в общественном питании
ОП.10	Оборудование предприятий общественного питания
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)

ПК 3.3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
--------	---

ОГСЭ.04	Русский язык и культура речи
ОГСЭ.05	Психология общения
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация

ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Бухгалтерский учёт в общественном питании
ОП.10	Оборудование предприятий общественного питания
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 3.4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ОГСЭ.04	Русский язык и культура речи
ОГСЭ.05	Психология общения
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Бухгалтерский учёт в общественном питании
ОП.10	Оборудование предприятий общественного питания
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 4.1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ОГСЭ.04	Русский язык и культура речи
ОГСЭ.05	Психология общения

ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Бухгалтерский учёт в общественном питании
ОП.10	Оборудование предприятий общественного питания
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.07.02	Освоение технологии приготовления мучных кондитерских изделий
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 4.2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ОГСЭ.04	Русский язык и культура речи
ОГСЭ.05	Психология общения
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности

ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Бухгалтерский учёт в общественном питании
ОП.10	Оборудование предприятий общественного питания
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.07.02	Освоение технологии приготовления мучных кондитерских изделий
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ОГСЭ.04	Русский язык и культура речи
ОГСЭ.05	Психология общения
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Бухгалтерский учёт в общественном питании
ОП.10	Оборудование предприятий общественного питания
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)

МДК.07.02	Освоение технологии приготовления мучных кондитерских изделий
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 4.4	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
ОГСЭ.04	Русский язык и культура речи
ОГСЭ.05	Психология общения
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Бухгалтерский учёт в общественном питании
ОП.10	Оборудование предприятий общественного питания
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.07.02	Освоение технологии приготовления мучных кондитерских изделий
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ОГСЭ.04	Русский язык и культура речи
ОГСЭ.05	Психология общения
ЕН.01	Математика

ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Бухгалтерский учёт в общественном питании
ОП.10	Оборудование предприятий общественного питания
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
ОГСЭ.04	Русский язык и культура речи
ОГСЭ.05	Психология общения
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда

ОП.09	Бухгалтерский учёт в общественном питании
ОП.10	Оборудование предприятий общественного питания
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ОГСЭ.04	Русский язык и культура речи
ОГСЭ.05	Психология общения
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Бухгалтерский учёт в общественном питании
ОП.10	Оборудование предприятий общественного питания
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.08.01	Овладение организацией и управлением предпринимательской деятельностью в сфере общественного питания
УП.08.01	Учебная практика
ПК 6.2	Планировать выполнение работ исполнителями.
ОГСЭ.04	Русский язык и культура речи
ОГСЭ.05	Психология общения
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования

ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Бухгалтерский учёт в общественном питании
ОП.10	Оборудование предприятий общественного питания
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.08.01	Овладение организацией и управлением предпринимательской деятельностью в сфере общественного питания
УП.08.01	Учебная практика
ПК 6.3	Организовывать работу трудового коллектива.
ОГСЭ.04	Русский язык и культура речи
ОГСЭ.05	Психология общения
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Бухгалтерский учёт в общественном питании

ОП.10	Оборудование предприятий общественного питания
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.08.01	Овладение организацией и управлением предпринимательской деятельностью в сфере общественного питания
УП.08.01	Учебная практика
ПК 6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ОГСЭ.04	Русский язык и культура речи
ОГСЭ.05	Психология общения
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Бухгалтерский учёт в общественном питании
ОП.10	Оборудование предприятий общественного питания
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 6.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
ОГСЭ.04	Русский язык и культура речи
ОГСЭ.05	Психология общения
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности

ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Бухгалтерский учёт в общественном питании
ОП.10	Оборудование предприятий общественного питания
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)

НО	Начальное общее образование												
ОО	Основное общее образование												
БД	Базовые дисциплины												
ПД	Профильные дисциплины												
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ПК 1.1	ПК 1.2
		ПК 1.3	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4
		ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5					
ОГСЭ.06	Физическая культура	ОК 2	ОК 3	ОК 6	ОК 10								
ОГСЭ.01	Основы философии	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10		
ОГСЭ.02	История	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10		
ОГСЭ.03	Иностранный язык	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10		
ОГСЭ.04	Русский язык и культура речи	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ПК 1.1	ПК 1.2
		ПК 1.3	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4
		ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5					
ОГСЭ.05	Психология общения	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ПК 1.1	ПК 1.2
		ПК 1.3	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4
		ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5					
ЕН	Математический и общий естественнонаучный цикл	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ПК 1.1	ПК 1.2
		ПК 1.3	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4
		ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5					
ЕН.01	Математика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ПК 1.1	ПК 1.2
		ПК 1.3	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4
		ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5					
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ПК 1.1	ПК 1.2
		ПК 1.3	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4
		ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5					
ЕН.03	Химия	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ПК 1.1	ПК 1.2
		ПК 1.3	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4
		ПК 5.1	ПК 5.2										
ОП	Общепрофессиональные дисциплины	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ПК 1.1	ПК 1.2
		ПК 1.3	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4
		ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5					
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ПК 1.1	ПК 1.2
		ПК 1.3	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4
		ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5					
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ПК 1.1	ПК 1.2
		ПК 1.3	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4

МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	ОК 1 ПК 2.3	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ПК 2.1	ПК 2.2
УП.02.01	Учебная практика	ОК 1 ПК 2.3	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ПК 2.1	ПК 2.2
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)												
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	ОК 1 ПК 3.3	ОК 2 ПК 3.4	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ПК 3.1	ПК 3.2
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	ОК 1 ПК 3.3	ОК 2 ПК 3.4	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ПК 3.1	ПК 3.2
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ОК 1 ПК 3.3	ОК 2 ПК 3.4	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ПК 3.1	ПК 3.2
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских	ОК 1 ПК 4.3	ОК 2 ПК 4.4	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ПК 4.1	ПК 4.2
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ОК 1 ПК 4.3	ОК 2 ПК 4.4	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ПК 4.1	ПК 4.2
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ОК 1 ПК 4.3	ОК 2 ПК 4.4	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ПК 4.1	ПК 4.2
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ПК 5.1	ПК 5.2
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ПК 5.1	ПК 5.2
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ПК 5.1	ПК 5.2
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	ОК 1 ПК 6.3	ОК 2 ПК 6.4	ОК 3 ПК 6.5	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ПК 6.1	ПК 6.2
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	ОК 1 ПК 6.3	ОК 2 ПК 6.4	ОК 3 ПК 6.5	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ПК 6.1	ПК 6.2
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ОК 1 ПК 6.3	ОК 2 ПК 6.4	ОК 3 ПК 6.5	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ПК 6.1	ПК 6.2
ПМ.07	Выполнение работ по рабочей профессии "Повар"	ОК 1 ПК 4.3	ОК 2 ПК 4.4	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ПК 4.1	ПК 4.2
МДК.07.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10		
МДК.07.02	Освоение технологии приготовления мучных кондитерских изделий	ОК 1 ПК 4.3	ОК 2 ПК 4.4	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ПК 4.1	ПК 4.2
УП.07.01	Учебная практика	ОК 1 ПК 4.3	ОК 2 ПК 4.4	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ПК 4.1	ПК 4.2

ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ПК 4.1	ПК 4.2
		ПК 4.3	ПК 4.4										
ПМ.08	Основы предпринимательской деятельности	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	
МДК.08.01	Овладение организацией и управлением предпринимательской деятельностью в сфере общественного питания	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	
УП.08.01	Учебная практика	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	

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

Пояснения		
1. Настоящий учебный план ФГБОУ ВПО "Владивостокский государственный университет экономики и сервиса" разработан на основе ФГОС по специальности СПО 260807 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №675 от 22.06.2010 г., разъяснений ФИРО по формированию учебного плана ОПОП СПО.		
2. Рабочий учебный план составлен с учетом потребностей регионального рынка труда. Вариативная часть ОПОП направлена на формирование профессиональных компетенций, соответствующих виду профессиональной деятельности: Технология продукции общественного питания.		
3. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки обучающегося при заочной форме составляет 160 академических часов в год.		
4. Выполнение курсовых проектов предусмотрено по модулю ПМ 3 Выполнение курсового проекта рассматривается как вид учебной работы по профессиональным модулям и реализуется в пределах времени, отведенного на их освоение.		
5. В учебном плане предусмотрены консультации в объеме 4 часа в год на каждого обучающегося. Формы проведения консультаций - групповые, индивидуальные, письменные, устные.		
6. В учебном плане закреплены следующие формы проведения промежуточной аттестации: экзамены, зачеты, дифференцированные зачеты, итоговые письменные контрольные работы, домашние контрольные работы. Количество экзаменов в учебном году не превышает 8, зачетов - 10 (без учета по физической культуре).		
7. Учебная и производственная практика (по профилю специальности) в количестве 28 недель реализуется в рамках профессиональных модулей.		
8. Производственная практика (преддипломная) в количестве 4 недель реализуется перед ГИА и направлена на углубление студентом первоначального профессионального опыта, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы - дипломного проекта.		
9. По результатам освоения профессионального модуля ПМ.07 "Выполнение работ по рабочей профессии" присваивается квалификация по рабочей профессии "Повар".		
10. Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы - дипломного проекта. Тематика дипломного проекта соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.		
Согласовано		
Председатель цикловой методической комиссии филологии		Трушкина И.А.
Председатель цикловой методической комиссии математики и информационных технологий		Типер Н.В.
Председатель цикловой методической комиссии экономических дисциплин		Земцова Л.В.
Председатель цикловой методической комиссии юридических дисциплин		Кузюр Ю.Ю.
Председатель цикловой методической комиссии сервиса и технологии общественного питания		Мокшина И.В.
Руководитель службы по работе с сотрудниками ООО "Гостиничный комплекс Владивосток"		Коваленко М.В.

Код	Наименование ЦМК
1	Учетно-экономических дисциплин
2	Социально-гуманитарных дисциплин
3	Естественно-научных дисциплин
4	Общетехнических и специальных дисциплин
5	Информационных технологий
6	Вакантные часы