

Утверждаю

Ректор ВГУЭС

Лазарев Г.И.

21.06.2011

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 Очная 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

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы контроля				Учебная нагрузка обучающихся, ч.								Курс 1																									
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Другие формы контроля	Максимальная	Самостоятельная	Обязательная				Семестр 1					Семестр 2																						
								Всего	в том числе			Максим	Самост.	Обязательная	17 нед			22 нед																					
									Теор. обучение	Пр. занятия	Лаб. занятия				Курс. проект.	Теор. обучение	Пр. занятия	Лаб. занятия	Курс. проект.	Максим	Самост.	Обязательная	Теор. обучение																
1	2	3	4	5	9	11	13	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30																
Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)													54		36															54		36							
ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	6		12	6	2106	702	1404	1056	348			918	306	612	499	113			1188	396	792	557																
НО	Начальное общее образование																																						
ОО	Основное общее образование																																						
СО	Среднее (полное) общее образование	6		12	6	2106	702	1404	1056	348			918	306	612	499	113			1188	396	792	557																
БД	Базовые дисциплины	4		9	5	1275	425	850	578	272			561	187	374	261	113			714	238	476	317																
БД.01	Русский язык	2		1		117	39	78	78				51	17	34	34				66	22	44	44																
БД.02	Литература			2	1	175	58	117	117				76	25	51	51				99	33	66	66																
БД.03	Иностранный язык			2	1	117	39	78		78			51	17	34		34			66	22	44																	
БД.04	История	2			1	176	59	117	117				77	26	51	51				99	33	66	66																
БД.05	Обществознание (включая экономику и право)	2		1		175	58	117	117				76	25	51	51				99	33	66	66																
БД.06	Химия	2		1		117	39	78	40	38			51	17	34	22	12			66	22	44	18																
БД.07	Биология			2	1	117	39	78	62	16			52	18	34	28	6			65	21	44	34																
БД.08	Физическая культура			12		176	59	117	7	110			77	26	51	2	49			99	33	66	5																
БД.09	Основы безопасности жизнедеятельности			2	1	105	35	70	40	30			50	16	34	22	12			55	19	36	18																
ПД	Профильные дисциплины	2		3	1	831	277	554	478	76			357	119	238	238				474	158	316	240																
ПД.01	Математика	2		1		435	145	290	290				199	63	136	136				236	82	154	154																
ПД.02	Физика	2		1		253	84	169	143	26			104	36	68	68				149	48	101	75																
ПД.03	Информатика и ИКТ			2	1	143	48	95	45	50			54	20	34	34				89	28	61	11																

ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)			6	ПП	False	час	36	нед	1			час		нед			час		нед
ПМ.4.ЭК	Экзамен квалификационный	6																		
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	2		1	1	338	121	217	135	82										
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	8			7	338	121	217	135	82										
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)			8	ПП	False	час	54	нед	1	1/2	час		нед				час		нед
ПМ.5.ЭК	Экзамен квалификационный	8																		
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	1		2	1	357	119	238	172	66										
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации			8	7	357	119	238	172	66										
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)			8	ПП	False	час	54	нед	1	1/2	час		нед				час		нед
ПМ.6.ЭК	Экзамен квалификационный	8																		
ПМ.07	Выполнение работ по рабочей профессии "Повар"	1		4	2	573	191	382	170	212										
МДК.07.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд			5	34	393	131	262	124	138										
МДК.07.02	Освоение технологии приготовления мучных кондитерских изделий			4		180	60	120	46	74										
УП.07.01	Учебная практика			5	ПП	False	час	468	нед	13		час		нед				час		нед
ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)			5	ПП	False	час	72	нед	2		час		нед				час		нед
ПМ.7.ЭК	Экзамен квалификационный	5																		
ПМ.08	Основы предпринимательской деятельности	1		2		108	36	72	32	40										
МДК.08.01	Овладение организацией и управлением предпринимательской деятельностью в сфере общественного питания			5		108	36	72	32	40										
УП.08.01	Учебная практика			5	ПП	False	час	36	нед	1		час		нед				час		нед

ПМ.8.ЭК	Экзамен квалификационный	5																				
	Учебная и производственная (по профилю специальности) практики		час	1008	нед	28	час		нед		час		нед		час		нед					
	Учебная практика		час	576	нед	16	час		нед		час		нед		час		нед					
	Концентрированная		час	576	нед	16	час		нед		час		нед		час		нед					
	Рассредоточенная		час		нед		час		нед		час		нед		час		нед					
	Производственная (по профилю специальности) практика		час	432	нед	12	час		нед		час		нед		час		нед					
	Концентрированная		час	432	нед	12	час		нед		час		нед		час		нед					
	Рассредоточенная		час		нед		час		нед		час		нед		час		нед					
ПДП	Преддипломная практика				8				нед	4			нед				нед					
	Государственная (итоговая) аттестация					нед	6			нед							нед					
	Подготовка выпускной квалификационной работы					нед	4			нед							нед					
	Защита выпускной квалификационной работы					нед	2			нед							нед					
	Подготовка к государственным экзаменам					нед				нед							нед					
	Проведение государственных экзаменов					нед				нед							нед					
	КОНСУЛЬТАЦИИ по О					100									50		50					
	в т.ч. в период обучения по циклам																					
	КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП					300																
	в т.ч. в период обучения по циклам																					
	ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК	23		45	21	6480	2160	4320	2590	1700		30	918	306	612	499	113		1188	396	792	557
	ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК (С КОНСУЛЬТАЦИЯМИ В ПЕРИОД ОБУЧЕНИЯ ПО ЦИКЛАМ)	23		45	21	6480	2160	4320	2590	1700		30	918	306	612	499	113		1188	396	792	557
	Экзаменов (без учета физ. культуры)																					6
	Зачётов (без учета физ. культуры)																					
	Дифференцированных зачётов (без учета физ. культуры)														5							5

288	576	322	254			594	198	396	256	140			3078	1296	2052	864
75	176	54	122			206	60	146	54	92			630	177	420	118
						64	16	48	14	34			1	64		48
16	48	4	44										1	64		48
11	32		32			32	10	22		22			2	178	31	162
16	64	48	16										2		80	64
						66	12	54	40	14			2		66	54
32	32	2	30			44	22	22		22			1	324		162
														312	63	208
													3	72		48
													1	71	16	48
													1	169	47	112
213	400	268	132			388	138	250	202	48			2136	1056	1424	704
70	128	106	22			108	41	67	57	10			624	283	416	189
													6	64	8	43
													6	66	6	44
24	48	38	10										6	64	8	43
													3	46	8	31
													6	63	18	44
													5	51	13	40
46	80	68	12										4	88	38	54
						108	41	67	57	10			6	80	28	49
													4		84	60
													6		72	48

												1	102		68	
143	272	162	110			280	97	183	145	38			1512	773	1008	515
													139	50	96	30
												6	139	50	96	30
с		нед				час		нед				6				
												6				
													152	88	98	66
												6	152	88	98	66
с		нед				час		нед				6				
с		нед				час		нед				6				
												6				
													224	100	144	72
												6	224	100	144	72
с		нед				час		нед				6				
												6				
													107	49	86	22
												6	107	49	86	22

с		нед			час		нед			6						
										6						
71	128	58	70		139	50	89	77	12			234	104	145	72	
71	128	58	70		139	50	89	77	12			6	234	104	145	72
с		нед			час		54	нед	1	1/2		6				
												6				
72	144	104	40		141	47	94	68	26				237	120	159	79
72	144	104	40		141	47	94	68	26			4	237	120	159	79
с		нед			час		54	нед	1	1/2		4				
												4				
													419	154	280	102
												6	287	106	188	74
												6	132	48	92	28
с		нед			час			нед				6				
с		нед			час			нед				6				
												6				
														108		72
												4		108		72
с		нед			час			нед				4				

				4				
--	--	--	--	---	--	--	--	--

с		нед		час	108	нед	3
---	--	-----	--	-----	-----	-----	---

с		нед		час		нед	
---	--	-----	--	-----	--	-----	--

с		нед		час		нед	
---	--	-----	--	-----	--	-----	--

с		нед		час		нед	
---	--	-----	--	-----	--	-----	--

с		нед		час	108	нед	3
---	--	-----	--	-----	-----	-----	---

с		нед		час	108	нед	3
---	--	-----	--	-----	-----	-----	---

с		нед		час		нед	
---	--	-----	--	-----	--	-----	--

		нед				нед	4
--	--	-----	--	--	--	-----	---

		нед				нед	6
--	--	-----	--	--	--	-----	---

	нед					нед	4
--	-----	--	--	--	--	-----	---

	нед					нед	2
--	-----	--	--	--	--	-----	---

	нед					нед	
--	-----	--	--	--	--	-----	--

	нед					нед	
--	-----	--	--	--	--	-----	--

	нед					нед	
--	-----	--	--	--	--	-----	--

--	--	--	--	--	--	--	--

--	--	--	--	--	--	--	--

50				50			
----	--	--	--	----	--	--	--

--	--	--	--	--	--	--	--

288	576	322	254		594	198	396	256	140		
-----	-----	-----	-----	--	-----	-----	-----	-----	-----	--	--

5184	1296	3456	864
------	------	------	-----

288	576	322	254		594	198	396	256	140		
-----	-----	-----	-----	--	-----	-----	-----	-----	-----	--	--

5184	1296	3456	864
------	------	------	-----

--	--	--	--	--	--	--	--

1				3			
----------	--	--	--	----------	--	--	--

--	--	--	--	--	--	--	--

3				7			
----------	--	--	--	----------	--	--	--

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК	
1	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6]	ПП.01.01 Производственная практика (по профилю специальности)
				[6]	ПП.02.01 Производственная практика (по профилю специальности)
				[6]	ПП.03.01 Производственная практика (по профилю специальности)
				[6]	ПП.04.01 Производственная практика (по профилю специальности)
2	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	8	[8]	ПП.05.01 Производственная практика (по профилю специальности)
				[8]	ПП.06.01 Производственная практика (по профилю специальности)
				[6]	ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
				[6]	ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

Индекс	Содержание
ОК1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык (англ.)
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 учет 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
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
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)
ОК2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выявления профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОГСЭ.06	Физическая культура
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык (англ.)
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 учет 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
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
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
ОКЗ.	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 (англ.)
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 учет 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
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
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
ОК4.	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 (англ.)

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 учет 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
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
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
ОК5.	Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык (англ.)
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 учет 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
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
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
ОК6.	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 (англ.)
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 учет 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
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
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
ОК7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных)
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык (англ.)
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 учет 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
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
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
ОК8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации

ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык (англ.)
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 учет 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
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
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
ОК9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык (англ.)
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 учет 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

ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
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
ОК10.	Использовать 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 (англ.)
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 учет 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
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
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)
ПК1.1.	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 учет 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.07.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК1.2.	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 учет 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.07.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК1.3.	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 учет 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.07.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК2.1.	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 учет в общественном питании
ОП.10	Оборудование предприятий общественного питания
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.07.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК2.2.	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 учет в общественном питании
ОП.10	Оборудование предприятий общественного питания
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.07.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК2.3.	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 учет в общественном питании
ОП.10	Оборудование предприятий общественного питания
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.07.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПКЗ.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 учет 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)
МДК.07.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)

ПК3.2.	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 учет 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)
МДК.07.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК3.3.	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 учет 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)
МДК.07.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПКЗ.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 учет 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)
МДК.07.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК4.1.	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 учет 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)

ПК4.2.	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 учет 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)
ПК4.3.	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 учет 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)
ПК4.4.	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 учет 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)
ПК5.1.	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 учет 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)
ПК5.2.	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 учет 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)
ПК6.1	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 учет в общественном питании
ОП.10	Оборудование предприятий общественного питания
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
МДК.08.01	Овладение организацией и управлением предпринимательской деятельностью в сфере общественного питания
УП.08.01	Учебная практика
ПК6.2.	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 учет в общественном питании
ОП.10	Оборудование предприятий общественного питания
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
МДК.08.01	Овладение организацией и управлением предпринимательской деятельностью в сфере общественного питания
УП.08.01	Учебная практика
ПК6.3.	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 учет в общественном питании
ОП.10	Оборудование предприятий общественного питания
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
МДК.08.01	Овладение организацией и управлением предпринимательской деятельностью в сфере общественного питания
УП.08.01	Учебная практика
ПК6.4.	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 учет в общественном питании
ОП.10	Оборудование предприятий общественного питания

МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
ПК6.5.	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 учет в общественном питании
ОП.10	Оборудование предприятий общественного питания
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации

НО	Начальное общее образование												
ОО	Основное общее образование												
БД	Базовые дисциплины												
БД.01	Русский язык												
БД.02	Литература												
БД.03	Иностранный язык												
БД.04	История												
БД.05	Обществознание (включая экономику и право)												
БД.06	Химия												
БД.07	Биология												
БД.08	Физическая культура												
БД.09	Основы безопасности жизнедеятельности												
ПД	Профильные дисциплины												
ПД.01	Математика												
ПД.02	Физика												
ПД.03	Информатика и ИКТ												
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	ОК1.	ОК2.	ОК3.	ОК4.	ОК5.	ОК6.	ОК7.	ОК8.	ОК9.	ОК10.	ПК1.1.	ПК1.2.
		ПК1.3.	ПК2.1.	ПК2.2.	ПК2.3.	ПК3.1.	ПК3.2.	ПК3.3.	ПК3.4.	ПК4.1.	ПК4.2.	ПК4.3.	ПК4.4.
		ПК5.1.	ПК5.2.	ПК6.1.	ПК6.2.	ПК6.3.	ПК6.4.	ПК6.5.					
ОГСЭ.06	Физическая культура	ОК2.	ОК3.	ОК6.	ОК10.								
ОГСЭ.01	Основы философии	ОК1.	ОК2.	ОК3.	ОК4.	ОК5.	ОК6.	ОК7.	ОК8.	ОК9.	ОК10.		
ОГСЭ.02	История	ОК1.	ОК2.	ОК3.	ОК4.	ОК5.	ОК6.	ОК7.	ОК8.	ОК9.	ОК10.		
ОГСЭ.03	Иностранный язык (англ.)	ОК1.	ОК2.	ОК3.	ОК4.	ОК5.	ОК6.	ОК7.	ОК8.	ОК9.	ОК10.		
ОГСЭ.04	Русский язык и культура речи	ОК1.	ОК2.	ОК3.	ОК4.	ОК5.	ОК6.	ОК7.	ОК8.	ОК9.	ОК10.	ПК1.1.	ПК1.2.
		ПК1.3.	ПК2.1.	ПК2.2.	ПК2.3.	ПК3.1.	ПК3.2.	ПК3.3.	ПК3.4.	ПК4.1.	ПК4.2.	ПК4.3.	ПК4.4.
		ПК5.1.	ПК5.2.	ПК6.1.	ПК6.2.	ПК6.3.	ПК6.4.	ПК6.5.					
ОГСЭ.05	Психология общения	ОК1.	ОК2.	ОК3.	ОК4.	ОК5.	ОК6.	ОК7.	ОК8.	ОК9.	ОК10.	ПК1.1.	ПК1.2.
		ПК1.3.	ПК2.1.	ПК2.2.	ПК2.3.	ПК3.1.	ПК3.2.	ПК3.3.	ПК3.4.	ПК4.1.	ПК4.2.	ПК4.3.	ПК4.4.
		ПК5.1.	ПК5.2.	ПК6.1.	ПК6.2.	ПК6.3.	ПК6.4.	ПК6.5.					
ЕН	Математический и общий естественнонаучный цикл	ОК1.	ОК2.	ОК3.	ОК4.	ОК5.	ОК6.	ОК7.	ОК8.	ОК9.	ОК10.	ПК1.1.	ПК1.2.
		ПК1.3.	ПК2.1.	ПК2.2.	ПК2.3.	ПК3.1.	ПК3.2.	ПК3.3.	ПК3.4.	ПК4.1.	ПК4.2.	ПК4.3.	ПК4.4.
		ПК5.1.	ПК5.2.	ПК6.1.	ПК6.2.	ПК6.3.	ПК6.4.	ПК6.5.					
ЕН.01	Математика	ОК1.	ОК2.	ОК3.	ОК4.	ОК5.	ОК6.	ОК7.	ОК8.	ОК9.	ОК10.	ПК1.1.	ПК1.2.
		ПК1.3.	ПК2.1.	ПК2.2.	ПК2.3.	ПК3.1.	ПК3.2.	ПК3.3.	ПК3.4.	ПК4.1.	ПК4.2.	ПК4.3.	ПК4.4.
		ПК5.1.	ПК5.2.	ПК6.1.	ПК6.2.	ПК6.3.	ПК6.4.	ПК6.5.					
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ОК1.	ОК2.	ОК3.	ОК4.	ОК5.	ОК6.	ОК7.	ОК8.	ОК9.	ОК10.	ПК1.1.	ПК1.2.
		ПК1.3.	ПК2.1.	ПК2.2.	ПК2.3.	ПК3.1.	ПК3.2.	ПК3.3.	ПК3.4.	ПК4.1.	ПК4.2.	ПК4.3.	ПК4.4.

		ПК5.1.	ПК5.2.	ПК6.1	ПК6.2.	ПК6.3.	ПК6.4.	ПК6.5.					
ЕН.03	Химия	ОК1.	ОК2.	ОК3.	ОК4.	ОК5.	ОК6.	ОК7.	ОК8.	ОК9.	ОК10.	ПК1.1.	ПК1.2.
		ПК1.3.	ПК2.1.	ПК2.2.	ПК2.3.	ПК3.1.	ПК3.2.	ПК3.3.	ПК3.4.	ПК4.1.	ПК4.2.	ПК4.3.	ПК4.4.
		ПК5.1.	ПК5.2.										
ОП	Общепрофессиональные дисциплины	ОК1.	ОК2.	ОК3.	ОК4.	ОК5.	ОК6.	ОК7.	ОК8.	ОК9.	ОК10.	ПК1.1.	ПК1.2.
		ПК1.3.	ПК2.1.	ПК2.2.	ПК2.3.	ПК3.1.	ПК3.2.	ПК3.3.	ПК3.4.	ПК4.1.	ПК4.2.	ПК4.3.	ПК4.4.
		ПК5.1.	ПК5.2.	ПК6.1	ПК6.2.	ПК6.3.	ПК6.4.	ПК6.5.					
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности	ОК1.	ОК2.	ОК3.	ОК4.	ОК5.	ОК6.	ОК7.	ОК8.	ОК9.	ОК10.	ПК1.1.	ПК1.2.
		ПК1.3.	ПК2.1.	ПК2.2.	ПК2.3.	ПК3.1.	ПК3.2.	ПК3.3.	ПК3.4.	ПК4.1.	ПК4.2.	ПК4.3.	ПК4.4.
		ПК5.1.	ПК5.2.	ПК6.1	ПК6.2.	ПК6.3.	ПК6.4.	ПК6.5.					
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ОК1.	ОК2.	ОК3.	ОК4.	ОК5.	ОК6.	ОК7.	ОК8.	ОК9.	ОК10.	ПК1.1.	ПК1.2.
		ПК1.3.	ПК2.1.	ПК2.2.	ПК2.3.	ПК3.1.	ПК3.2.	ПК3.3.	ПК3.4.	ПК4.1.	ПК4.2.	ПК4.3.	ПК4.4.
		ПК5.1.	ПК5.2.	ПК6.1	ПК6.2.	ПК6.3.	ПК6.4.	ПК6.5.					
ОП.02	Физиология питания	ОК1.	ОК2.	ОК3.	ОК4.	ОК5.	ОК6.	ОК7.	ОК8.	ОК9.	ОК10.	ПК1.1.	ПК1.2.
		ПК1.3.	ПК2.1.	ПК2.2.	ПК2.3.	ПК3.1.	ПК3.2.	ПК3.3.	ПК3.4.	ПК4.1.	ПК4.2.	ПК4.3.	ПК4.4.
		ПК5.1.	ПК5.2.	ПК6.1	ПК6.2.	ПК6.3.	ПК6.4.	ПК6.5.					
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	ОК1.	ОК2.	ОК3.	ОК4.	ОК5.	ОК6.	ОК7.	ОК8.	ОК9.	ОК10.	ПК1.1.	ПК1.2.
		ПК1.3.	ПК2.1.	ПК2.2.	ПК2.3.	ПК3.1.	ПК3.2.	ПК3.3.	ПК3.4.	ПК4.1.	ПК4.2.	ПК4.3.	ПК4.4.
		ПК5.1.	ПК5.2.	ПК6.1	ПК6.2.	ПК6.3.	ПК6.4.	ПК6.5.					
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ОК1.	ОК2.	ОК3.	ОК4.	ОК5.	ОК6.	ОК7.	ОК8.	ОК9.	ОК10.	ПК1.1.	ПК1.2.
		ПК1.3.	ПК2.1.	ПК2.2.	ПК2.3.	ПК3.1.	ПК3.2.	ПК3.3.	ПК3.4.	ПК4.1.	ПК4.2.	ПК4.3.	ПК4.4.
		ПК5.1.	ПК5.2.	ПК6.1	ПК6.2.	ПК6.3.	ПК6.4.	ПК6.5.					
ОП.05	Метрология и стандартизация	ОК1.	ОК2.	ОК3.	ОК4.	ОК5.	ОК6.	ОК7.	ОК8.	ОК9.	ОК10.	ПК1.1.	ПК1.2.
		ПК1.3.	ПК2.1.	ПК2.2.	ПК2.3.	ПК3.1.	ПК3.2.	ПК3.3.	ПК3.4.	ПК4.1.	ПК4.2.	ПК4.3.	ПК4.4.
		ПК5.1.	ПК5.2.	ПК6.1	ПК6.2.	ПК6.3.	ПК6.4.	ПК6.5.					
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ОК1.	ОК2.	ОК3.	ОК4.	ОК5.	ОК6.	ОК7.	ОК8.	ОК9.	ОК10.	ПК1.1.	ПК1.2.
		ПК1.3.	ПК2.1.	ПК2.2.	ПК2.3.	ПК3.1.	ПК3.2.	ПК3.3.	ПК3.4.	ПК4.1.	ПК4.2.	ПК4.3.	ПК4.4.
		ПК5.1.	ПК5.2.	ПК6.1	ПК6.2.	ПК6.3.	ПК6.4.	ПК6.5.					
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ОК1.	ОК2.	ОК3.	ОК4.	ОК5.	ОК6.	ОК7.	ОК8.	ОК9.	ОК10.	ПК1.1.	ПК1.2.
		ПК1.3.	ПК2.1.	ПК2.2.	ПК2.3.	ПК3.1.	ПК3.2.	ПК3.3.	ПК3.4.	ПК4.1.	ПК4.2.	ПК4.3.	ПК4.4.
		ПК5.1.	ПК5.2.	ПК6.1	ПК6.2.	ПК6.3.	ПК6.4.	ПК6.5.					
ОП.08	Охрана труда	ОК1.	ОК2.	ОК3.	ОК4.	ОК5.	ОК6.	ОК7.	ОК8.	ОК9.	ОК10.	ПК1.1.	ПК1.2.
		ПК1.3.	ПК2.1.	ПК2.2.	ПК2.3.	ПК3.1.	ПК3.2.	ПК3.3.	ПК3.4.	ПК4.1.	ПК4.2.	ПК4.3.	ПК4.4.
		ПК5.1.	ПК5.2.	ПК6.1	ПК6.2.	ПК6.3.	ПК6.4.	ПК6.5.					
ОП.09	Бухгалтерский учет в общественном питании	ОК1.	ОК2.	ОК3.	ОК4.	ОК5.	ОК6.	ОК7.	ОК8.	ОК9.	ОК10.	ПК1.1.	ПК1.2.
		ПК1.3.	ПК2.1.	ПК2.2.	ПК2.3.	ПК3.1.	ПК3.2.	ПК3.3.	ПК3.4.	ПК4.1.	ПК4.2.	ПК4.3.	ПК4.4.
		ПК5.1.	ПК5.2.	ПК6.1	ПК6.2.	ПК6.3.	ПК6.4.	ПК6.5.					
ОП.10	Оборудование предприятий общественного питания	ОК1.	ОК2.	ОК3.	ОК4.	ОК5.	ОК6.	ОК7.	ОК8.	ОК9.	ОК10.	ПК1.1.	ПК1.2.
		ПК1.3.	ПК2.1.	ПК2.2.	ПК2.3.	ПК3.1.	ПК3.2.	ПК3.3.	ПК3.4.	ПК4.1.	ПК4.2.	ПК4.3.	ПК4.4.

		ПК5.1.	ПК5.2.	ПК6.1	ПК6.2.	ПК6.3.	ПК6.4.	ПК6.5.					
ПМ	Профессиональные модули												
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	ОК1.	ОК2.	ОК3.	ОК4.	ОК5.	ОК6.	ОК7.	ОК8.	ОК9.	ОК10.	ПК1.1.	ПК1.2.
		ПК1.3.											
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	ОК1.	ОК2.	ОК3.	ОК4.	ОК5.	ОК6.	ОК7.	ОК8.	ОК9.	ОК10.	ПК1.1.	ПК1.2.
		ПК1.3.											
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ОК1.	ОК2.	ОК3.	ОК4.	ОК5.	ОК6.	ОК7.	ОК8.	ОК9.	ОК10.	ПК1.1.	ПК1.2.
		ПК1.3.											
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	ОК1.	ОК2.	ОК3.	ОК4.	ОК5.	ОК6.	ОК7.	ОК8.	ОК9.	ОК10.	ПК2.1.	ПК2.2.
		ПК2.3.											
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	ОК1.	ОК2.	ОК3.	ОК4.	ОК5.	ОК6.	ОК7.	ОК8.	ОК9.	ОК10.	ПК2.1.	ПК2.2.
		ПК2.3.											
УП.02.01	Учебная практика	ОК1.	ОК2.	ОК3.	ОК4.	ОК5.	ОК6.	ОК7.	ОК8.	ОК9.	ОК10.	ПК2.1.	ПК2.2.
		ПК2.3.											
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ОК1.	ОК2.	ОК3.	ОК4.	ОК5.	ОК6.	ОК7.	ОК8.	ОК9.	ОК10.	ПК2.1.	ПК2.2.
		ПК2.3.											
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	ОК1.	ОК2.	ОК3.	ОК4.	ОК5.	ОК6.	ОК7.	ОК8.	ОК9.	ОК10.	ПК3.1.	ПК3.2.
		ПК3.3.	ПК3.4.										
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	ОК1.	ОК2.	ОК3.	ОК4.	ОК5.	ОК6.	ОК7.	ОК8.	ОК9.	ОК10.	ПК3.1.	ПК3.2.
		ПК3.3.	ПК3.4.										
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ОК1.	ОК2.	ОК3.	ОК4.	ОК5.	ОК6.	ОК7.	ОК8.	ОК9.	ОК10.	ПК3.1.	ПК3.2.
		ПК3.3.	ПК3.4.										
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских	ОК1.	ОК2.	ОК3.	ОК4.	ОК5.	ОК6.	ОК7.	ОК8.	ОК9.	ОК10.	ПК4.1.	ПК4.2.
		ПК4.3.	ПК4.4.										
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ОК1.	ОК2.	ОК3.	ОК4.	ОК5.	ОК6.	ОК7.	ОК8.	ОК9.	ОК10.	ПК4.1.	ПК4.2.
		ПК4.3.	ПК4.4.										
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ОК1.	ОК2.	ОК3.	ОК4.	ОК5.	ОК6.	ОК7.	ОК8.	ОК9.	ОК10.	ПК4.1.	ПК4.2.
		ПК4.3.	ПК4.4.										
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	ОК1.	ОК2.	ОК3.	ОК4.	ОК5.	ОК6.	ОК7.	ОК8.	ОК9.	ОК10.	ПК5.1.	ПК5.2.
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	ОК1.	ОК2.	ОК3.	ОК4.	ОК5.	ОК6.	ОК7.	ОК8.	ОК9.	ОК10.	ПК5.1.	ПК5.2.
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ОК1.	ОК2.	ОК3.	ОК4.	ОК5.	ОК6.	ОК7.	ОК8.	ОК9.	ОК10.	ПК5.1.	ПК5.2.
ПМ.06	Организация работы структурного	ОК1.	ОК2.	ОК3.	ОК4.	ОК5.	ОК6.	ОК7.	ОК8.	ОК9.	ОК10.	ПК6.1	ПК6.2.

ПК6.00	подразделения	ПК6.3.	ПК6.4.	ПК6.5.									
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	ОК1. ПК6.3.	ОК2. ПК6.4.	ОК3. ПК6.5.	ОК4.	ОК5.	ОК6.	ОК7.	ОК8.	ОК9.	ОК10.	ПК6.1	ПК6.2.
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ОК1.	ОК2.	ОК3.	ОК4.	ОК5.	ОК6.	ОК7.	ОК8.	ОК9.	ОК10.		
ПМ.07	Выполнение работ по рабочей профессии "Повар"	ОК1. ПК1.3.	ОК2. ПК2.1.	ОК3. ПК2.2.	ОК4. ПК2.3.	ОК5. ПК3.1.	ОК6. ПК3.2.	ОК7. ПК3.3.	ОК8. ПК3.4.	ОК9. ПК4.1.	ОК10. ПК4.2.	ПК1.1. ПК4.3.	ПК1.2. ПК4.4.
МДК.07.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд	ОК1. ПК1.3.	ОК2. ПК2.1.	ОК3. ПК2.2.	ОК4. ПК2.3.	ОК5. ПК3.1.	ОК6. ПК3.2.	ОК7. ПК3.3.	ОК8. ПК3.4.	ОК9.	ОК10.	ПК1.1.	ПК1.2.
МДК.07.02	Освоение технологии приготовления мучных кондитерских изделий	ОК1. ПК4.3.	ОК2. ПК4.4.	ОК3.	ОК4.	ОК5.	ОК6.	ОК7.	ОК8.	ОК9.	ОК10.	ПК4.1.	ПК4.2.
УП.07.01	Учебная практика	ОК1. ПК1.3.	ОК2. ПК2.1.	ОК3. ПК2.2.	ОК4. ПК2.3.	ОК5. ПК3.1.	ОК6. ПК3.2.	ОК7. ПК3.3.	ОК8. ПК3.4.	ОК9. ПК4.1.	ОК10. ПК4.2.	ПК1.1. ПК4.3.	ПК1.2. ПК4.4.
ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ОК1. ПК1.3.	ОК2. ПК2.1.	ОК3. ПК2.2.	ОК4. ПК2.3.	ОК5. ПК3.1.	ОК6. ПК3.2.	ОК7. ПК3.3.	ОК8. ПК3.4.	ОК9. ПК4.1.	ОК10. ПК4.2.	ПК1.1. ПК4.3.	ПК1.2. ПК4.4.
ПМ.08	Основы предпринимательской деятельности	ОК2.	ОК3.	ОК4.	ОК5.	ОК6.	ОК7.	ОК8.	ОК9.	ПК6.1	ПК6.2.	ПК6.3.	
МДК.08.01	Овладение организацией и управлением предпринимательской деятельностью в сфере общественного питания	ОК2.	ОК3.	ОК4.	ОК5.	ОК6.	ОК7.	ОК8.	ОК9.	ПК6.1	ПК6.2.	ПК6.3.	
УП.08.01	Учебная практика	ОК2.	ОК3.	ОК4.	ОК5.	ОК6.	ОК7.	ОК8.	ПК6.1	ПК6.2.	ПК6.3.		

№	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. Общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы сформирован в соответствии с разъяснениями по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования (профильное обучение) в пределах основных профессиональных образовательных программ НПО и СПО, формируемых на основе ФГОС НПО и СПО, одобрено научно-методическим советом центра начального, среднего, высшего и дополнительного профессионального образования ФГУ "ФИРО", протокол №1 от 03.02.2011 года.
	3. 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.
	4. Вариативная часть распределена следующим образом: Добавлены дисциплины в цикле ОГСЭ: Русский язык и культура речи - 64 часа, Психология общения - 54 часа; увеличен цикл ЕН – 42 час; - увеличен цикл ОП на 189 час, в том числе добавлены дисциплины: Бухгалтерский учет в общественном питании - 60 час, Оборудование предприятий общественного питания - 48 час; - добавлены часы на изучение профессиональных модулей в количестве 515 час, в том числе добавлен профессиональный модуль Основы предпринимательской деятельности - 72 час. Всего распределено – 864 час.
	5. Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению ОПОП. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю.
	6. Выполнение курсового проекта предусмотрено по модулю ПМ 3 "Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции". Выполнение курсового проекта рассматривается как вид учебной работы по профессиональному модулю и реализуется в пределах времени, отведенного на их освоение.
	7. Оценка качества освоения дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей включает текущий контроль и промежуточную аттестацию.
	8. В учебном плане закреплены следующие формы проведения промежуточной аттестации: экзамены, зачеты, дифференцированные зачеты. Количество экзаменов в учебном году не превышает 8, зачетов - 10 (без учета по физической культуре).
	9. В учебном плане предусмотрены консультации в объеме 100 часов на учебную группу на каждый учебный год, в том числе в период реализации СПО для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Формы проведения консультаций - групповые, индивидуальные, письменные, устные.
	10. Учебная и производственная практика (по профилю специальности) в количестве 28 недель реализуется концентрированно в несколько периодов в рамках профессиональных модулей.
	11. 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.
	12. По результатам освоения профессионального модуля ПМ.07 "Выполнение работ по рабочей профессии" присваивается квалификация по рабочей профессии "Повар".

13. Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы - дипломного проекта. Тематика дипломного проекта соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.		
14. На предпоследнем курсе в период летних каникул с юношами проводятся пятидневные учебные сборы на базе воинских частей, определенных военными комиссариатами.		
15. В колледже установлена шестидневная учебная неделя. Продолжительность занятий составляет 90 минут (группировка парами).		
Согласовано		
Председатель цикловой методической комиссии общеобразовательных дисциплин		Шаповалова О.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 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