ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат:
670200EB512AC6EDE644649C5E3C63B8A39A6399
Владелец: Шатило Григорий Степанович
Действителен: с 18.03.2021 до 18.06.2022

Внесены изменения приказом № 1323 от31.08.2018г.
Внесены изменения приказом № 873 от 10.06.2019г.
Внесены изменения приказом № 882 от 11.06.2020г.

Утверждаю
Директор ГАПОУ МО "МИК" _____ Г.С.Шатило
« 1 » сентября 2017 г.
Приказ № 1221 от 01.09.2017г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Мурманской области
"Мурманский индустриальный колледж"

наименование профессиональной образовательной организации

по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих

43.01.09 "Повар, кондитер"

код и наименование профессии

Группы 42,43,44

Квалификация: **Повар, кондитер**
Форма обучения - очная
Нормативный срок обучения - 3 года и 10 мес.

На базе основного общего образования

Виды деятельности		
приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента
приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	подготовка к реализациихолодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	

1.График учебного процесса

Курсы	Сентябрь				5	Октябрь			9	Ноябрь				Декабрь				18	Январь			22	Февраль				26	Март				31	Апрель			35	Май				Июнь				44	Июль				48	Август				Курсы
	1	2	3	4		6	7	8		10	11	12	13	14	15	16	17		19	20	21		23	24	25		27	28	29	30		32	33	34		36	37	38	39	40	41	42	43		45	46	47		49	50	51	52	
	1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26	27-2	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29-4	6-10	13-17	20-24	27-31	3-7	10-14	17-21	24-28	2-6	9-13	16-20	23-27	30-3	6-10	13-17	20-24	27-30	4-8	11-15	18-22	25-29	1-5	8-12	15-19	22-26	29-3	6-12	13-19	20-26	27-2	3-9	10-16	17-23	24-31	
1																		К	К																				::	УП	УП	УП	К	К	К	К	К	К	К	К	К	1
2																		К	К																УП	УП	::	::	УП	УП	УП	УП	К	К	К	К	К	К	К	К	К	2
3														УП	УП	УП	::	К	К								УП	ПП	ПП	ПП				УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	К	К	К	К	К	К	К	К	К	3
4	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП					::	К	К							::	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	УП-ДЭ	ПП	ПП	УП-ДЭ	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	И	И	*	*	*	*	*	*	*	*	*	4

Обозначения:

Неделя отсутствует	Теоретическое обучение	Производственная практика	Учебная практика	Промежуточная аттестация	Итоговая государственная аттестация	Каникулы	Учебные сборы
*		ПП	УП	::	И	К	С

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**
I	37,0	3,0	0,0	1,0		11,0	52,0
II	33,0	6,0	0,0	2,0		11,0	52,0
III	25,0	12,0	3,0	1,0		11,0	52,0
IV	11,0	2,0	24,0	2,0	2,0	2,0	43,0
Всего	**106,0**	**23,0**	**27,0**	**6,0**	**2,0**	**35,0**	**199,0**

2.ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1.1.Нормативная база реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Учебный план предназначен для реализации требований ФГОС СПО на базе среднего общего образования.

Данный учебный план разработан в соответствии со следующими документами:

1. Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
2. Приказа Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200) (далее – Порядок организации образовательной деятельности);
3. Приказа Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306);
4. Приказа Минпросвещения Российской Федерации от 5 августа 2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 сентября 2020 г., регистрационный № 59778);
5. Приказа Минпросвещения Российской Федерации от 17 декабря 2020 г. № 747 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 января 2021 г., регистрационный № 62178);
6. Приказа Минобрнауки России № 413 от 17.05.2012 «Об утверждении Федерального государственного стандарта среднего общего образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 07.06.2012 N 24480);
7. Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1569 зарегистрированным в Минюсте РФ 22 декабря 2016 г. № 44898;
8. Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 марта 2015 года № 06-259);
9. Профессиональным стандартом "Повар", утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023);
10. Профессиональным стандартом "Кондитер", утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрированным Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);

11. Профессиональным стандартом "Пекарь", утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н (зарегистрированным Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270).

При составлении учебного плана учитывались:

1. Примерная основная образовательная программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер,
2. Письмо Минобрнауки России от 22.04.2015 N 06-443 «О направлении Методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования»)
3. Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 20.02.2017 № 06-156 «О Методических рекомендациях» с Методическими рекомендациями по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям

1.2. Общие положения

Учебный план разработан для очной формы обучения.

Начало учебного года 1 сентября, режим работы образовательной организации– пятидневный.

Срок получения образования по учебному плану в соответствии с требованиями ФГОС СПО составляет 3 года 10 месяцев.

Учебный план разработан, исходя из следующего сочетания квалификаций квалифицированного рабочего, служащего, указанных в Перечне профессий среднего профессионального образования, утвержденном приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26 декабря 2013 г., регистрационный № 30861), с изменениями, внесенными приказами Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 мая 2014 г. № 518 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 28 мая 2014 г., регистрационный № 32461), от 18 ноября 2015 г. № 1350 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 3 декабря 2015 г., регистрационный № 39955) и от 25 ноября 2016 г. № 1477 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 12 декабря 2016 г., регистрационный № 44662):
повар ↔ кондитер.

Форма обучения по образовательной программе может быть временно изменена с очной на очную с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения в период действия на территории Мурманской области ограничительных мероприятий (или по иным основаниям в виду обстоятельств непреодолимой силы) на основании решения исполнительного органа государственной власти Мурманской области, осуществляющего функции учредителя, Министерства образования и науки Мурманской области.

1.3 Структура образовательной программы и учебного плана

Структура образовательной программы включает обязательную часть и часть, формируемую участниками образовательных отношений (вариативную часть).

Обязательная часть образовательной программы направлена на формирование общих и профессиональных компетенций и составляет 57 % от общего объема времени, отведенного на ее освоение.

Вариативная часть образовательной программы (21%) использована для расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, углубления подготовки обучающегося, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда. Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, предусмотрено использование 612 часов на вариативную часть. Для повышения уровня подготовленности студентов профессиональная образовательная организация увеличила объем часов на освоение профессионального учебного цикла: на введение дополнительных общепрофессиональных дисциплин –72 ч. (Введение в профессию – 36 ч., Основы расчетов с потребителями – 36 ч.), на увеличение профессиональных модулей-540 ч. (Таблица 1)

Таблица 1.

Наименование циклов и дисциплин	Распределение вариативной части по учебным циклам, часов	
	Увеличение объема обязательных дисциплин	Введение новых дисциплин
ОД.00	0	0
ОП.00	0	72
ПМ.00	540	0
Физическая культура	0	0
ИТОГО	612	

Объем самостоятельной работы и консультаций составляет 345 часов (Таблица 2)

Таблица 2

Наименование циклов и дисциплин	Распределение количества часов по учебным циклам	
	Самостоятельная работа	Проведение консультаций
ОД.00	Учебно-исследовательская и проектная деятельность	123
ОП.00	90	116

ПМ.00		
Физическая культура		
ИТОГО	90	239

Срок получения среднего профессионального образования по ППКРС в очной форме обучения на базе основного общего образования, включая получение среднего общего образования в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования составляет 199 недель, в том числе:

Обучение по учебным циклам и разделу "Физическая культура"-107 недель.
Учебная практика и производственная практика - 50 недель.
Промежуточная аттестация-6 недель.
Государственная итоговая аттестация-2 недели.
Каникулы-35 недель.
Общая продолжительность каникул составляет 35 недель за весь срок обучения (Таблица 3)

Таблица 3

Курс	Всего, недель	1 семестр (зимние каникулы), недель	2 семестр (летние каникулы), недель
I	11	2	9
II	11	2	9
III	11	2	9
IV	2	2	
Всего	**35**		

Учебный процесс состоит из обязательной учебной нагрузки обучающихся при освоении образовательной программы и включает обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе модулей. Объем учебной нагрузки обучающегося включает все виды обязательной учебной нагрузки и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы и составляет 36 академических часов в неделю.

Самостоятельная работа обучающихся составляет около 3 процентов от объема часов, отведенных на освоение дисциплины, профессионального модуля, включена в общий объем часов, содержание самостоятельной работы отражается в рабочей программе дисциплины, профессионального модуля.

На консультации для обучающихся выделяется около 4 процентов времени, отведенного на дисциплину. Формы проведения консультаций - групповые, индивидуальные, письменные, устные

Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы в очной форме обучения предусматривает освоение дисциплины "Физическая культура" в объеме не менее 40 академических часов и дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" в объеме 36 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) - 70 процентов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину.(Образовательной программой для подгрупп девушек может быть предусмотрено использование 70 процентов от общего объема времени дисциплины "Безопасность жизнедеятельности", предусмотренного на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний.)

Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья образовательная организация устанавливает особый порядок освоения дисциплины "Физическая культура" с учетом состояния их здоровья.

В общепрофессиональном и профессиональном циклах выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельной работы обучающихся.

Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются как в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Учебная практика проводится в учебных, учебно-производственных мастерских, лабораториях, учебных базах практики образовательной организации либо в организациях в специально оборудованных помещениях на основе договоров между организацией, осуществляющей деятельность по образовательной программе соответствующего профиля, и образовательной организацией. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся, на основе договоров, заключаемых между образовательной организацией и организациями.

Доля практик составляет 43 процента от профессионального цикла образовательной программы.

Учебная и производственная практики в объеме 49 недель реализуется по каждому из основных видов деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, проводится в рамках профессиональных модулей по семестрам (Таблица 4)

Таблица 4

	Учебная практика			Производственная практика		
	Всего, недель	1 семестр, недель	2 семестр, недель	Всего	1 семестр, недель	2 семестр, недель
I	3		3	0		
II	6		6	0		
III	12	3	10	3		3
IV	2		2	24	12	12

Всего	**23**		**27**	

1.4. Общеобразовательный цикл

Руководствуясь рекомендациями Министерства образования и науки Российской Федерации (приказ от 17.03.2015г. №06-259) по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования, данный рабочий учебный план составлен с учетом обязательной нагрузки по **естественнонаучному профилю** получаемого профессионального образования.

Нормативный срок освоения ППКРС при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается на 82 недели из расчета:

- теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) - 57 недель
- промежуточная аттестация - 3 недели
- каникулярное время - 22 недели

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение (2052 часа), учебное заведение распределяет на изучение базовых и профильных учебных дисциплин общеобразовательного цикла. В соответствии с Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования от 14.06.2013г. № 464 студенты изучают общеобразовательные предметы одновременно с изучением общепрофессиональных и профессиональных курсов, дисциплин (модулей) в течение всего срока освоения соответствующей образовательной программы:

1.Базовые учебные дисциплины (1521ч.):

-русский язык;
- литература;
-иностранный язык;
-математика;
- физика;
-история;
-обществознание;
-география;
-экология;
-физическая культура;
-основы безопасности жизнедеятельности;

В том числе -дополнительные учебные дисциплины (180ч.)

-астрономия

-мировая художественная культура
-история родного края
2. Профильные учебные дисциплины (351ч.):
- химия;
- биология;
-информатика.

В соответствии с приказом Минобрнауки России от 30.08.2010г. № 889 на физическую культуру отводится - по три часа в неделю.

1.5. Порядок аттестации студентов

Образовательная организация самостоятельно планирует результаты обучения по отдельным дисциплинам, модулям и практикам, которые должны быть соотнесены с требуемыми результатами освоения образовательной программы (компетенциями выпускников). Совокупность запланированных результатов обучения должна обеспечивать выпускнику освоение всех общих и профессиональных компетенций в соответствии с сочетанием квалификаций квалифицированного рабочего, служащего, установленных ФГОС СПО.

Оценка качества освоения образовательной программы включает текущий контроль знаний, промежуточную аттестацию (**6 недель**) и государственную итоговую аттестацию, проводимую в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена (**2 недели**).

Оценка качества освоения программ учебных дисциплин **общеобразовательного цикла** осуществляется в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль учебных дисциплин общеобразовательного цикла проводится в пределах учебного времени, отведенного на освоение соответствующих учебных дисциплин, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Промежуточная аттестация учебных дисциплин общеобразовательного цикла (**2 недели**) проводится в форме зачетов и экзаменов: зачеты – за счет времени, отведенного на общеобразовательную дисциплину, экзамены – за счет времени, выделенного федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (Методические рекомендации по разработке учебного плана организации, реализующей образовательные программы среднего профессионального образования по наиболее востребованным, новым и перспективным профессиям и специальностям).

По дисциплине «Физическая культура» в составе общеобразовательного цикла рекомендуемая форма промежуточной аттестации в каждом семестре – зачет, а в последнем семестре – дифференцированный зачет.

Экзамены проводятся по учебным дисциплинам "Русский язык", "Математика" и по дисциплине «Химия», изучаемой углубленно с учетом получаемой профессии СПО.

Оценку **общих компетенций**, указанных в федеральном государственном образовательном стандарте среднего профессионального образования, по каждой учебной дисциплине, профессиональному модулю осуществляют все преподаватели дисциплин, разделов и тем междисциплинарного курса, мастера производственного обучения по каждому виду учебной деятельности в процессе освоения ППКРС в форме наблюдения и оценки (интерпретации):

- на теоретических занятиях:

- на лабораторных и практических занятиях;
- при выполнении самостоятельной работы;
- на учебной и производственной практике;
- при участии в общественной, спортивной, научно-исследовательской деятельности колледжа;
- при выполнении обучающимся внутреннего распорядка колледжа.

Оценка качества освоения программ учебных дисциплин **общепрофессионального цикла и междисциплинарных курсов, профессиональных модулей** профессионального цикла включает текущий контроль знаний, промежуточную аттестацию (4 недели) и государственную итоговую аттестацию, проводимую в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена **(2 недели)**.

Текущий контроль проводится по изученным темам учебных дисциплин и междисциплинарным курсам, в форме опросов, контрольных работ (письменных, устных, тестовых и т.п.), отчетов по результатам самостоятельной работы, с применением других активных и интерактивных форм, за счет времени обязательной учебной нагрузки. По выполненным лабораторным и практическим работам – в форме формализованного наблюдения и оценки результатов выполнения работ, оценки отчетов по ним.

Учебные дисциплины общепрофессионального цикла, междисциплинарные курсы, профессиональные модули завершаются следующими формами промежуточной аттестации:

- по дисциплинам профессионального цикла – зачет, экзамен;
- по дисциплине «Физическая культура» в каждом семестре – зачет.
- по профессиональным модулям– экзамен по модулю;
- по составным элементам программы профессионального модуля: междисциплинарный курс – зачет или экзамен, учебная и производственная практика – дифференцированный зачет(зачет).

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения программ учебных дисциплин, профессиональных модулей соответствующих учебных циклов. Объем часов, предусмотренных на проведение промежуточной аттестации, включает часы на проведение экзаменов, консультаций. Контрольные работы и зачеты проводятся за счет часов, отведенных на изучение дисциплин и междисциплинарных курсов, практик.

Если учебная дисциплина или профессиональный модуль осваиваются в течение нескольких семестров, промежуточная аттестация не планируется на каждый семестр.

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины или профессионального модуля.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов – 10 (без учета зачетов по физической культуре). Перечень дисциплин по каждой форме аттестации определяется администрацией ГАПОУ МО «МИК».

2. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по программе ППКРС 43.01.09 Повар, кондитер

Специальные помещения должны представлять собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой.

Перечень специальных помещений.

Кабинеты:

социально-экономических дисциплин;

микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;

товароведения продовольственных товаров;

технологии кулинарного и кондитерского производства;

иностранного языка;

безопасности жизнедеятельности и охраны труда;

технического оснащения и организации рабочего места.

Лаборатории:

учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);

учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс. Образовательная организация для реализации учебной дисциплины "Физическая культура" должна располагать спортивной инфраструктурой, обеспечивающей проведение всех видов практических занятий, предусмотренных учебным планом.

Залы:

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет

Актовый зал.

Материально-техническая база, обеспечивающая проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом, должна соответствовать действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам. Минимально необходимый для реализации образовательной программы перечень материально-технического обеспечения определяется на основе Примерной основной образовательной программы.

Начало действия 01.09.2017 г.

3. План учебного процесса ООП СПО 43.01.09 Повар, кондитер

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной		Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся (час.)								Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)																											
						Во взаимодействии с преподавателем							I курс								II курс								III курс								IV курс					
													612				864				612				864				612				864				612				864			
													1 сем./ 17 нед.				2 сем./ 24 нед.				3 сем./ 17 нед.				4 сем./ 24 нед.				5 сем./ 17 нед.				6 сем./ 24 нед.				7 сем./ 17 нед.				8 сем./ 24 нед.			
		Зачеты	Экзамены		самостоятельная учебная работа	Нагрузка на дисциплины и МДК				Производственная и учебная практика	Консультации	Промежуточная аттестация	Теоретическое и практическое обучение	Консультации	Промежуточная аттестация	Самостоятельная учебная работа	Теоретическое и практическое обучение	Консультации	Промежуточная аттестация	Самостоятельная учебная работа	Теоретическое и практическое обучение	Консультации	Промежуточная аттестация	Самостоятельная учебная работа	Теоретическое и практическое обучение	Консультации	Промежуточная аттестация	Самостоятельная учебная работа	Теоретическое и практическое обучение	Консультации	Промежуточная аттестация	Самостоятельная учебная работа	Теоретическое и практическое обучение	Консультации	Промежуточная аттестация	Самостоятельная учебная работа	Теоретическое и практическое обучение	Консультации	Промежуточная аттестация	Самостоятельная учебная работа	Теоретическое и практическое обучение	Консультации	Промежуточная аттестация	Самостоятельная учебная работа
						всего учебных занятий	в т. ч. по учебным дисциплинам и МДК																																				
							Теоретическое обучение	лаб. и практ. занятий	курсовой и учебный проект																																		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45
ООП.00	**Общеобразовательный цикл**			**2124**	**0**	**2052**	**1929**	**734**	**0**	**0**	**123**	**72**	**476**	**26**	**10**	**0**	**533**	**39**	**16**	**0**	**465**	**29**	**6**	**0**	**447**	**37**	**40**	**0**														
ОУД.00	**Базовая часть общеобразовательной подготовки (естественнонаучный профиль)**			**1757**	**0**	**1699**	**1590**	**600**	**0**	**0**	**109**	**58**	**370**	**22**	**8**	**0**	**418**	**29**	**14**	**0**	**408**	**27**	**6**	**0**	**394**	**31**	**30**	**0**														
ОУД.01	Русский язык	-/з,-/-,-/-,-/-	-/-,-/э,-/-,-/-	124	0	114	101	20			13	10	30	4			24	4	2		25	2			22	3	8														
ОУД.02	Литература	-/-,-/з,-/-,-/-		173	0	171	157	0			14	2	42	2			45	4			40	4			30	4	2														
ОУД.03	Иностранный язык	-/-,-/з,-/-,-/-		173	0	171	163	158			8	2	32	2			39	2			32				60	4	2														
ОУД.04	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия	-/з,-/-,-/-,-/-	-/-,-/э,-/-,-/-	238	0	228	213	116			15	10	30	4			58	3	2		60	5			65	3	8														
ОУД.05	Физика	-/-,-/з,-/-,-/-		112	0	110	101	20			9	2	32	2			32	4			17				20	3	2														
ОУД.06	История	-/-,-/з,-/-,-/-		172	0	170	159	20			11	2	32	2			47	4	2		40	2			40	3														
ОУД.07	Обществознание (включая экономику и право)	-/з,-/-,-/-,-/-		172	0	170	159	20			11	2	44	2			47	4	2		32	2			36	3														
ОУД.08	Мировая художественная культура	з/-,-/-,-/-,-/-		53	0	51	47	0			4	2	47	4	2																									
ОУД.09	Астрономия*	-/-,з/-,-/-,-/-		38	0	36	32	10			4	2									32	4	2																	
ОУД.10	История родного края	-/-,-/з,-/-,-/-		70	0	68	62	10			6	2									30	2			32	4	2													
ОУД.11	География	-/-,-/з,-/-,-/-		74	0	72	66	20			6	2									32	2			34	4	2													
ОУД.12	Экология	-/-,з/-,-/-,-/-		76	0	74	66	10			8	2					34	4			32	4	2																	
ОУД.13	Физическая культура	-/з,-/з,-/-,-/-		206	0	192	192	166			0	14	47		4		54		4		36		2		55		4													
ОУД.14	Основы безопасности жизнедеятельности	-/з,-/-,-/-,-/-		76	0	72	72	30			0	4	34		2		38		2																					
ОУДП.00	**Профильная часть общеобразовательной подготовки (естественнонаучный профиль)**			**367**	**0**	**353**	**339**	**134**	**0**	**0**	**14**	**14**	**106**	**4**	**2**		**115**	**10**	**2**	**0**	**57**	**2**	**0**	**0**	**53**	**6**	**10**	**0**														
ОУДП.01	Химия	-/з,-/-,-/-,-/-	-/-,-/э,-/-,-/-	179	0	171	165	20			6	8	42	2			47	4			38	2			34	2	8														
ОУДП.02	Биология	-/э,-/-,-/-,-/-		76	0	72	68	14			4	4	32		2		36	4	2																					
ОУДП.03	Информатика	-/з,-/-,-/-,-/-		112	0	110	106	100			4	2	32	2			32	2			19				19	4	2														
Т.00	*Профессиональный цикл*			*3780*	*90*	*1818*	*862*	*785*	*0*	*1726*	*116*	*144*	*92*	*6*	*2*	*0*	*246*	*12*	*10*	*8*	*96*	*12*	*2*	*2*	*330*	*10*	*0*	*0*	*540*	*22*	*22*	*28*	*806*	*18*	*34*	*6*	*574*	*8*	*18*	*12*	*744*	*30*	*56*	*34*
ОП.00	**Общепрофессиональные дисциплины**			**557**	**26**	**531**	**245**	**228**	**0**	**0**	**28**	**30**	**92**	**6**	**2**	**0**	**93**	**8**	**10**	**8**	**28**	**4**	**2**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**101**	**6**	**6**	**12**	**138**	**6**	**8**	**2**	**19**	**0**	**2**	**4**	**0**	**0**	**0**	**0**
ОП.01	Введение в профессию	з/-,-/-,-/-,-/-		36	0	36	10	22			2	2	32	2	2																										
ОП.02	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		-/э,-/-,-/-,-/-	75	0	75	45	20			2	8	30	2			35		8																					
ОП.03	Основы товароведения продовольственных товаров	-/-,з/-,-/-,-/-		68	4	64	28	30			4	2					28	2		4	28	4	2																	
ОП.04	Техническое оснащение и организация рабочего места	-/з,-/-,-/-,-/-		74	4	70	38	22			8	2	30	2			30	6	2	4																				
ОП.05	Экономические и правовые основы производственной деятельности	-/-,-/-,-/-,з/-		36	0	36	26	8			0	2																					34		2					
ОП.06	Основы калькуляции и учета	-/-,-/-,з/-,-/-		36	4	32	18	10			2	2																	28	2	2	4								
ОП.07	Охрана труда	-/-,з/-,-/-,-/-		36	0	36	24	6			4	2																					30	4	2					
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	-/-,-/-,-/з,-/-		38	0	38	26	10			0	2																					36		2					
ОП.09	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-/-,-/-,-/-,з/-		65	10	55	7	42			4	2																	15	2		4	15	2		2	19		2	4				
ОП.10	Физическая культура	-/-,-/-,-/з,-/-		44	0	44	2	38			0	4																	17		2		23		2					
ОП.11	Основы расчетов с потребителями	-/-,-/-,з/-,-/-		49	4	45	21	20			2	2																	41	2	2	4								
ПМ.00	**Профессиональные модули**			**3223**	**64**	**1287**	**617**	**557**	**0**	**1726**	**88**	**114**	**0**	**0**	**0**	**0**	**153**	**4**	**0**	**0**	**68**	**8**	**0**	**2**	**330**	**10**	**0**	**0**	**439**	**16**	**16**	**16**	**668**	**12**	**26**	**4**	**555**	**8**	**16**	**8**	**672**	**30**	**56**	**34**
ПМ.01	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**	Э(м)	-/-,-/-,-/э(м),-/-	442	6	184	98	66	0	234	12	26	**0**	**0**	**0**	**0**	**153**	**4**	**0**	**0**	**38**	**4**	**0**	**2**	**89**	**2**	**0**	**0**	**64**	**2**	**8**	**4**	**54**	**0**	**18**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	-/-,-/-,з/-,-/-		53	0	53	27	20			4	2					15	2			15	2							17		2												
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		-/-,-/-,з/-,-/-	137	6	131	71	46			8	6					30	2			23	2		2	17	2			47	2	6	4												
УП.01	Учебная практика	-/-,-/з,-/-,-/-		180						180							108								72																	
ПП.01	Производственная практика	-/-,-/-,з/-,-/-		72						54		18																					54		18									

ПМ.02	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	**Э(м)**	-/-,-/-,-/-,-/э(м	1025	20	393	170	**187**	**0**	**594**	28	26	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**58**	**2**	**0**	**0**	**165**	**4**	**0**	**4**	**218**	**4**	**0**	**0**	**190**	**4**	**2**	**2**	**320**	**14**	**24**	**14**
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	-/-,-/-,-/з,-/-		107	0	107	54	41			10	2													22	2			32	2			23	2			18	4	2					
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		-/-,-/-,-/-,-/э	306	20	286	116	146			18	6																	61	2		4	87	2			28			2	86	14	6	14
УП.02.01	Учебная практика	-/-,-/з,-/-,-/-		252						252															36				72				108								36			
ПП.02.01	Производственная практика	-/-,-/-,-/-,-/з		360						342		18																									144				198		18	
ПМ.03	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	**Э(м)**		291	4	143	70	**57**	**0**	**138**	8	14	0	0	0	0	0	0	0	0	**30**	**4**	**0**	**0**	**51**	**2**	**0**	**0**	**118**	**2**	**8**	**4**	**66**	**0**	**6**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	-/-,-/-,з/-,-/-		51	0	51	35	12			2	2									15	2							32		2													
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		-/-,-/-,э/-,-/-	96	4	92	35	45			6	6									15	2			15	2			50	2	6	4												
УП.03.01	Учебная практика	-/-,-/-,з/-,-/-		108						108															36				36				36											
ПП.03.01	Производственная практика	-/-,-/-,-/з,-/-		36						30		6																					30		6									
ПМ.04	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**	**Э(м)**		256	6	142	73	57	0	102	4	14									**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**117**	**4**	**2**	**0**	**115**	**0**	**12**	**6**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	-/-,-/-,-/-,з/-		53	0	53	37	12			2	2																					49	2	2									
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного		-/-,-/-,-/-,э/-	95	6	89	36	45			2	6																					32	2			49		6	6				
УП.04.	Учебная практика	-/-,-/-,з/-,-/-		36						36																							36											
ПП.04	Производственная практика	-/-,-/-,-/-,з/-		72						66		6																									66		6					
ПМ.05	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента**	**Э(м)**	-/-,-/-,-/-,э/-	1137	28	425	206	**190**	**0**	**658**	36	34									**0**	**0**	**0**	**0**	**132**	**4**	**0**	**0**	**92**	**8**	**0**	**4**	**213**	**4**	**0**	**4**	**250**	**4**	**2**	**0**	**352**	**16**	**32**	**20**
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента	-/-,-/-,-/-,з/-		113	0	113	39	60			12	2													15	2			32	4			18	2			34	4	2					
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента		-/-,-/-,-/-,-/э	340	28	312	167	130			24	6													45	2			60	4		4	51	2		4					126	16	6	20
УП.05	Учебная практика	-/-,-/з,-/-,-/-		216						216															72								108								36			
ПП.05	Производственная практика	-/-,-/-,-/-,-/з		468						442		26																					36				216				190		26	
ГИА	**Государственная итоговая аттестация**			72																																					72			
	Защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена																																											
	ИТОГО			**5904**																																								

Консультации на учебную группу всего 239 час.
Государственная итоговая аттестация

В рамках учебного процесса предусмотрено выполнение индивидуального проекта

Всего	***Количество:***																																
	дисциплин и МДК	*17*				*19*				*20*				*17*				*12*				*13*				*7*				*4*			
	учебной практики					*108*				*0*				*216*				*108*				*288*				*0*				*72*			
	производств. практики					*0*				*0*				*0*				*0*				*120*				*426*		*6*		*388*			
	экзаменов			*0*				*2*				*0*				*3*				*2*				*0*				*1*				*2*	
	экзамен по модулю			*0*				*0*				*0*				*0*				*0*				*2*				*1*				*2*	
	демонстрационный экзамен			*0*				*0*				*0*				*0*				*0*				*0*				*0*				*1*	
	диф. зачетов			*4*				*6*				*3*				*6*				*4*				*4*				*3*				*0*	

Рассмотрено на заседании МК сферы обслуживания и общественного питания, протокол №__5__ от _29__._04__.2020г.

Руководитель МК СО и ОП — Хоботова Л.М.
Зав.отделением СО и МТ — Дмитриева Е.В.

Распределение компетенций по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих
43.01.09 Повар, кондитер

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**	
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ОК 1 - 11 ПК 1.1 - 1.4 ПК 2.1 - 2.8 ПК 3.1 - 3.6 ПК 4.1 - 4.5 ПК 5.1 - 5.5
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ОК 1 - 11 ПК 1.1 - 1.4 ПК 2.1 - 2.8 ПК 3.1 - 3.6 ПК 4.1 - 4.5 ПК 5.1 - 5.5
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ОК 1 - 11 ПК 1.1 - 1.4 ПК 2.1 - 2.8 ПК 3.1 - 3.6 ПК 4.1 - 4.5 ПК 5.1 - 5.5
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	ОК 1 - 11 ПК 1.1 - 1.4 ПК 2.1 - 2.8 ПК 3.1 - 3.6 ПК 4.1 - 4.5 ПК 5.1 - 5.5
ОП.05	Основы калькуляции и учета	ОК 1 - 11 ПК 1.1 - 1.4 ПК 2.1 - 2.8 ПК 3.1 - 3.6 ПК 4.1 - 4.5 ПК 5.1 - 5.5
ОП.06	Охрана труда	ОК 1 - 11 ПК 1.1 - 1.4 ПК 2.1 - 2.8

		ПК 3.1 - 3.6 ПК 4.1 - 4.5 ПК 5.1 - 5.5
ОП.07	Безопасность жизнедеятельности	ОК 1 - 11 ПК 1.1 - 1.4 ПК 2.1 - 2.8 ПК 3.1 - 3.6 ПК 4.1 - 4.5 ПК 5.1 - 5.5
ОП.08	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ОК 1 - 11 ПК 1.1 - 1.4 ПК 2.1 - 2.8 ПК 3.1 - 3.6 ПК 4.1 - 4.5 ПК 5.1 - 5.5
ОП.09	Физическая культура	ОК 1 - 11 ПК 1.1 - 1.4 ПК 2.1 - 2.8 ПК 3.1 - 3.6 ПК 4.1 - 4.5 ПК 5.1 - 5.5
ОП.10	Введение в профессию	ОК 1 - 11 ПК 1.1 - 1.4 ПК 2.1 - 2.8 ПК 3.1 - 3.6 ПК 4.1 - 4.5 ПК 5.1 - 5.5
ОП.11	Основы расчетов с потребителями	ОК 1 - 11 ПК 1.1 - 1.4 ПК 2.1 - 2.8 ПК 3.1 - 3.6 ПК 4.1 - 4.5 ПК 5.1 - 5.5
ОП.12	Рисование и лепка в профессии	ОК 1 - 11 ПК 1.1 - 1.4 ПК 2.1 - 2.8 ПК 3.1 - 3.6

		ПК 4.1 - 4.5 ПК 5.1 - 5.5
П.00	**Профессиональный цикл**	
ПМ.00	**Профессиональные модули**	
ПМ.01	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**	
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ОК 1 - 11 ПК 1.1 - 1.4
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ОК 1 - 11 ПК 1.1 - 1.4
УП.01	Учебная практика	ОК 1 - 11 ПК 1.1 - 1.4 ПК 2.1 - 2.8 ПК 3.1 - 3.6 ПК 4.1 - 4.5 ПК 5.1 - 5.5
ПП.01	Производственная практика	ОК 1 - 11 ПК 1.1 - 1.4 ПК 2.1 - 2.8 ПК 3.1 - 3.6 ПК 4.1 - 4.5 ПК 5.1 - 5.5
ПМ.02	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	
МДК.02.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ОК 1 – 11 ПК 2.1 – 2.8
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ОК 1 – 11 ПК 2.1 – 2.8
УП.02	Учебная практика	ОК 1 - 11 ПК 1.1 - 1.4 ПК 2.1 - 2.8 ПК 3.1 - 3.6

		ПК 4.1 - 4.5 ПК 5.1 - 5.5
ПП.02	Производственная практика	ОК 1 - 11 ПК 1.1 - 1.4 ПК 2.1 - 2.8 ПК 3.1 - 3.6 ПК 4.1 - 4.5 ПК 5.1 - 5.5
ПМ.03	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ОК 1 - 11 ПК 3.1 - 3.6
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ОК 1 - 11 ПК 3.1 - 3.6
УП.03	Учебная практика	ОК 1 - 11 ПК 1.1 - 1.4 ПК 2.1 - 2.8 ПК 3.1 - 3.6 ПК 4.1 - 4.5 ПК 5.1 - 5.5
ПП.03	Производственная практика	ОК 1 - 11 ПК 1.1 - 1.4 ПК 2.1 - 2.8 ПК 3.1 - 3.6 ПК 4.1 - 4.5 ПК 5.1 - 5.5
ПМ.04	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**	
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ОК 1 - 11 ПК 4.1 - 4.5
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ОК 1 - 11 ПК 4.1 - 4.5

УП.04	Учебная практика	ОК 1 - 11 ПК 1.1 - 1.4 ПК 2.1 - 2.8 ПК 3.1 - 3.6 ПК 4.1 - 4.5 ПК 5.1 - 5.5
ПП.04	Производственная практика	ОК 1 - 11 ПК 1.1 - 1.4 ПК 2.1 - 2.8 ПК 3.1 - 3.6 ПК 4.1 - 4.5 ПК 5.1 - 5.5
ПМ.05	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**	
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ОК 1 - 11 ПК 5.1 - 5.5
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ОК 1 - 11 ПК 5.1 - 5.5
УП.05	Учебная практика	ОК 1 - 11 ПК 1.1 - 1.4 ПК 2.1 - 2.8 ПК 3.1 - 3.6 ПК 4.1 - 4.5 ПК 5.1 - 5.5
ПП.05	Производственная практика	ОК 1 - 11 ПК 1.1 - 1.4 ПК 2.1 - 2.8 ПК 3.1 - 3.6 ПК 4.1 - 4.5 ПК 5.1 - 5.5

Справочник компетенций

Индекс	Содержание
ОК	
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач

	профессиональной деятельности
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию. Демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ПК	
ПК 1.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПМ.02	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**
ПК 2.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК.2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК.2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

ПК.2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
ПМ.03	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**
ПК 3.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК.3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
ПМ.04	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**
ПК 4.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
ПМ.05	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**
ПК 5.1	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и

	хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента