



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

ГБПОУ РО "Шахтинский региональный колледж топлива и энергетики им. ак. Степанова П.И."

наименование образовательного учреждения (организации)

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09

код

Повар, кондитер

наименование профессии

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация:

Повар, кондитер

форма обучения

Очная

Срок получения образования по ОП

2г 10м

год начала подготовки по УП

2024

профиль получаемого профессионального образования

Естественнонаучный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016

№ 1569

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

1 Календарный учебный график

Курс	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август							
	1 - 7				29 сен - 5 окт				27 окт - 2 ноя				29 дек - 4 янв				26 янв - 1 фев				23 фев - 1 мар				30 мар - 5 апр				27 апр - 3 май				29 июн - 5 июл				27 июл - 2 авг				30 авг - 5 сеп											
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
0	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	
I	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	А	К	К	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	
II	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	А	К	К	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п
III	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	А	К	К																																	

Обозначения:

Обучение по циклам

Учебная практика

Государственная итоговая аттестация

Промежуточная аттестация

Производственная практика

Неделя отсутствует

Каникулы

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по циклам			Промежуточная аттестация			Практики						ГИА	Каникулы	Всего	Студентов	Групп
							Учебная практика (Производственное обучение)			Производственная практика							
	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Проведение				
	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед		
I	32 1/2	13 1/2	19	2	1	1	2 1/2	2 1/2		4		4		11	52		
II	27	10 1/2	16 1/2	2	1	1	5 1/2	5 1/2		6 1/2		6 1/2		11	52		
III	23 1/2	8 1/2	15	2	1	1	5 1/2	5 1/2		8	2	6	2	2	43		
Всего	83	32 1/2	50 1/2	6	3	3	13 1/2	13 1/2		18 1/2	2	16 1/2	2	24	147		

Содержание: "ФД 43.01.09 от 2024 (итоговый)". Код профессии 43.01.09, год начала подготовки 2024

[illegible]

...область 09 "УП 43.01.09 на 2024 (итог).onf", Код профессии 43.01.09, год начала подготовки 2024

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА															Объем ОП											
Курс 3																										
Семестр 4					Семестр 5					Семестр 6																
23 нед					16 нед					15 (6) нед																
С периода.	в том числе				С периода.	в том числе				С периода.	в том числе				С периода.	Обяз. часть	Вар. часть									
Лекции, урны	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Проект. задания		Лекции, урны	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия		Проект. задания	Лекции, урны	Пр. занятия	Лаб. занятия				Семинар. занятия	Проект. задания							
С периода.	Лекции, урны	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Проект. задания	С периода.	Лекции, урны	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Проект. задания	С периода.	Лекции, урны	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Проект. задания	Итого	Обяз. часть	Вар. часть						
177	31	14	24		8													314	45							
																		32	10							
69	31	14	24		2													96	11							
	нед				час				нед			час			нед			72	24							
108	нед	3			час				нед			час			нед			108								
				6														6								
						292	8	6	264	58	8	30		14				252	40							
						40	4	2	32	24	8			2				32	8							
						72	4	4	64	34		30						64	8							
	нед				час				96	нед	2		2/3		час			нед	24							
	нед				час				72	нед	2				час			72								
					12							12						12								
						144			144	38	10				405	8	2	165	89	28	48		14		484	65
						48			48	38	10								32	16						
														177	8	2	165	89	28	48		2		128	49	
	нед				час				96	нед	2		2/3		час			нед	96							
	нед				час					нед				час		216	нед	6	216							
														12				12	12							
228	нед		6 1/3		час			264	нед		7 1/3		час		216	нед		6								
	нед				час			192	нед		5 1/3		час			нед										
	нед				час			192	нед		5 1/3		час			нед										
228	нед		6 1/3		час			72	нед		2		час		216	нед		6								
	нед				час				нед				час		216	нед		6								
228	нед		6 1/3		час			72	нед		2		час			нед										
	нед				час				нед				час		72	нед	2									
	нед				час				нед																	

СВЕДЕНИЯ О КОМПЛЕКСНЫХ ФОРМАХ КОНТРОЛЯ

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК			
1	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	1	[1] ОУД.06 Иностранный язык	▼	☒	☒
				[1] ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места	▼	☒	
				[1] МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	▼	☒	
				[1] УП.01.01 Учебная практика	▼	☒	
				[1] ОУД.09 Физическая культура	▼	☒	
2	Экз	Комплексный экзамен	1	[1] ОДБ.12 Химия	▼	☒	☒
				[1] ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров	▼	☒	
3	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	2	[2] ОУД.02 Литература	▼	☒	☒
				[2] ОУД.03 История	▼	☒	
				[2] ОУД.09 Физическая культура	▼	☒	
				[2] ОДБ.10 Основы безопасности и защиты Родины	▼	☒	
				[2] МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	▼	☒	
				[2] ПП.01.01 Производственная практика	▼	☒	
4	Экз	Комплексный экзамен	2	[2] ОУД.01 Русский язык	▼	☒	☒
				[2] ОУД.06 Иностранный язык	▼	☒	
5	ЭкзМод	Комплексный экзамен по модулю	2	[2] ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	▼	☒	☒
6	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	3	[3] ОДБ.11 Физика	▼	☒	☒
				[3] ОП.09 Физическая культура	▼	☒	
				[3] УП.02.01 Учебная практика	▼	☒	
				[3] МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	▼	☒	
				[3] УП.03.01 Учебная практика	▼	☒	
7	Экз	Комплексный экзамен	3	[3] ОУД.07 Математика	▼	☒	☒
				[3] МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	▼	☒	
8	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4] ОУД.05 География	▼	☒	☒
				[4] ОДБ.11 Физика	▼	☒	
				[4] ОДБ.13 Биология	▼	☒	
				[4] ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности	▼	☒	
				[4] ОП.09 Физическая культура	▼	☒	
				[4] МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	▼	☒	
				[4] ПП.02.01 Производственная практика	▼	☒	
				[4] МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	▼	☒	

СВЕДЕНИЯ О КОМПЛЕКСНЫХ ФОРМАХ КОНТРОЛЯ

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК			
				[4]	ПП.03.01 Производственная практика	▼	☒
9	Экз	Комплексный экзамен	4	[4]	ОУД.07 Математика	▼	☒
10	ЭкзМод	Комплексный экзамен по модулю	4	[4]	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	▼	☒
				[4]	ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	▼	☒
11	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	5	[5]	ОУД.04 Обществознание	▼	☒
				[5]	ОП.09 Физическая культура	▼	☒
				[5]	МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	▼	☒
				[5]	ПП.04.01 Производственная практика	▼	☒
				[5]	УП.04.01 Учебная практика	▼	☒
				[5]	УП.05.01 Учебная практика	▼	☒
12	Экз	Комплексный экзамен	5	[5]	ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	▼	☒
13	ЭкзМод	Комплексный экзамен по модулю	5	[5]	ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	▼	☒
14	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6]	ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	▼	☒
				[6]	ОП.09 Физическая культура	▼	☒
				[6]	ОП.10 Рисование и лепка	▼	☒
				[6]	ОП.13 Кухня народов мира	▼	☒
				[6]	МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	▼	☒
				[6]	ПП.05.01 Производственная практика	▼	☒
15	Экз	Комплексный экзамен	6	[6]	ОП.05 Основы калькуляции и учёта	▼	☒
16	ЭкзМод	Комплексный экзамен по модулю	6	[6]	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	▼	☒

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс		Содержание
ОК 01.		Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
	ОУД.01	Русский язык
	ОУД.02	Литература
	ОУД.03	История
	ОУД.04	Обществознание
	ОУД.05	География
	ОУД.06	Иностранный язык
	ОУД.07	Математика
	ОУД.08	Информатика
	ОУД.09	Физическая культура
	ОДБ.10	Основы безопасности и защиты Родины
	ОДБ.11	Физика
	ОДБ.12	Химия
	ОДБ.13	Биология
	ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.05	Основы калькуляции и учёта
	ОП.06	Охрана труда
	ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.09	Физическая культура
	ОП.10	Рисование и лепка
	ОП.11	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные технологии в профессиональной деятельности знаний
	ОП.12	Деловое общение
	ОП.13	Кухня народов мира
	МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
	УП.01.01	Учебная практика
	ПП.01.01	Производственная практика
	МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	УП.02.01	Учебная практика
	ПП.02.01	Производственная практика
	МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	УП.03.01	Учебная практика
	ПП.03.01	Производственная практика
	МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
	Защита выпускной квалификационной работы
	Проведение государственных экзаменов
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОУД.01	Русский язык
ОУД.02	Литература
ОУД.03	История
ОУД.04	Обществознание
ОУД.05	География
ОУД.06	Иностранный язык
ОУД.07	Математика
ОУД.08	Информатика
ОУД.09	Физическая культура
ОДБ.10	Основы безопасности и защиты Родины
ОДБ.11	Физика
ОДБ.12	Химия
ОДБ.13	Биология
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учёта
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Физическая культура
ОП.10	Рисование и лепка
ОП.11	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные технологии в профессиональной деятельности знаний
ОП.12	Деловое общение
ОП.13	Кухня народов мира
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
	Защита выпускной квалификационной работы
	Проведение государственных экзаменов
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОУД.01	Русский язык
ОУД.02	Литература
ОУД.03	История
ОУД.04	Обществознание
ОУД.05	География
ОУД.06	Иностранный язык
ОУД.07	Математика
ОУД.08	Информатика
ОУД.09	Физическая культура
ОДБ.10	Основы безопасности и защиты Родины
ОДБ.11	Физика
ОДБ.12	Химия
ОДБ.13	Биология
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учёта
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Физическая культура
ОП.10	Рисование и лепка

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс		Содержание
	ОП.11	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные технологии в профессиональной деятельности знаний
	ОП.12	Деловое общение
	ОП.13	Кухня народов мира
	МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
	УП.01.01	Учебная практика
	ПП.01.01	Производственная практика
	МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	УП.02.01	Учебная практика
	ПП.02.01	Производственная практика
	МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	УП.03.01	Учебная практика
	ПП.03.01	Производственная практика
	МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
	УП.04.01	Учебная практика
	ПП.04.01	Производственная практика
	МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
	УП.05.01	Учебная практика
	ПП.05.01	Производственная практика
		Защита выпускной квалификационной работы
		Проведение государственных экзаменов
ОК 04.		Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
	ОУД.01	Русский язык
	ОУД.02	Литература
	ОУД.03	История
	ОУД.04	Обществознание
	ОУД.05	География
	ОУД.06	Иностранный язык
	ОУД.07	Математика
	ОУД.08	Информатика
	ОУД.09	Физическая культура
	ОДБ.10	Основы безопасности и защиты Родины
	ОДБ.11	Физика
	ОДБ.12	Химия
	ОДБ.13	Биология
	ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учёта
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Физическая культура
ОП.10	Рисование и лепка
ОП.11	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные технологии в профессиональной деятельности знаний
ОП.12	Деловое общение
ОП.13	Кухня народов мира
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
	Защита выпускной квалификационной работы
	Проведение государственных экзаменов
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учётом особенностей социального и культурного контекста.
ОУД.01	Русский язык
ОУД.02	Литература
ОУД.03	История
ОУД.04	Обществознание
ОУД.05	География

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
ОУД.06	Иностранный язык
ОУД.07	Математика
ОУД.08	Информатика
ОУД.09	Физическая культура
ОДБ.10	Основы безопасности и защиты Родины
ОДБ.11	Физика
ОДБ.12	Химия
ОДБ.13	Биология
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учёта
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Физическая культура
ОП.10	Рисование и лепка
ОП.11	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные технологии в профессиональной деятельности знаний
ОП.12	Деловое общение
ОП.13	Кухня народов мира
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс		Содержание
		Защита выпускной квалификационной работы
		Проведение государственных экзаменов
ОК 06.		Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.
	ОУД.01	Русский язык
	ОУД.02	Литература
	ОУД.03	История
	ОУД.04	Обществознание
	ОУД.05	География
	ОУД.06	Иностранный язык
	ОУД.07	Математика
	ОУД.08	Информатика
	ОУД.09	Физическая культура
	ОДБ.10	Основы безопасности и защиты Родины
	ОДБ.11	Физика
	ОДБ.12	Химия
	ОДБ.13	Биология
	ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.05	Основы калькуляции и учёта
	ОП.06	Охрана труда
	ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.09	Физическая культура
	ОП.10	Рисование и лепка
	ОП.11	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные технологии в профессиональной деятельности знаний
	ОП.12	Деловое общение
	ОП.13	Кухня народов мира
	МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
	УП.01.01	Учебная практика
	ПП.01.01	Производственная практика
	МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	УП.02.01	Учебная практика
	ПП.02.01	Производственная практика
	МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	УП.03.01	Учебная практика

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
	Защита выпускной квалификационной работы
	Проведение государственных экзаменов
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОУД.01	Русский язык
ОУД.02	Литература
ОУД.03	История
ОУД.04	Обществознание
ОУД.05	География
ОУД.06	Иностранный язык
ОУД.07	Математика
ОУД.08	Информатика
ОУД.09	Физическая культура
ОДБ.10	Основы безопасности и защиты Родины
ОДБ.11	Физика
ОДБ.12	Химия
ОДБ.13	Биология
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учёта
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Физическая культура
ОП.10	Рисование и лепка
ОП.11	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные технологии в профессиональной деятельности знаний
ОП.12	Деловое общение
ОП.13	Кухня народов мира
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
	Защита выпускной квалификационной работы
	Проведение государственных экзаменов
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОУД.01	Русский язык
ОУД.02	Литература
ОУД.03	История
ОУД.04	Обществознание
ОУД.05	География
ОУД.06	Иностранный язык
ОУД.07	Математика
ОУД.08	Информатика
ОУД.09	Физическая культура
ОДБ.10	Основы безопасности и защиты Родины
ОДБ.11	Физика
ОДБ.12	Химия
ОДБ.13	Биология
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учёта
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Физическая культура
ОП.10	Рисование и лепка
ОП.11	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные технологии в профессиональной деятельности знаний
ОП.12	Деловое общение
ОП.13	Кухня народов мира
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
	Защита выпускной квалификационной работы
	Проведение государственных экзаменов
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках.
ОУД.01	Русский язык
ОУД.02	Литература
ОУД.03	История
ОУД.04	Обществознание
ОУД.05	География
ОУД.06	Иностранный язык
ОУД.07	Математика
ОУД.08	Информатика
ОУД.09	Физическая культура
ОДБ.10	Основы безопасности и защиты Родины
ОДБ.11	Физика

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
ОДБ.12	Химия
ОДБ.13	Биология
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учёта
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Физическая культура
ОП.10	Рисование и лепка
ОП.11	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные технологии в профессиональной деятельности знаний
ОП.12	Деловое общение
ОП.13	Кухня народов мира
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
	Защита выпускной квалификационной работы
	Проведение государственных экзаменов
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
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.
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Учебная практика

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс		Содержание
	ПП.02.01	Производственная практика
ПК 2.5.		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
	МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	УП.02.01	Учебная практика
	ПП.02.01	Производственная практика
ПК 2.6.		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
	МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	УП.02.01	Учебная практика
	ПП.02.01	Производственная практика
ПК 2.7.		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
	МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	УП.02.01	Учебная практика
	ПП.02.01	Производственная практика
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.
	МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	УП.02.01	Учебная практика
	ПП.02.01	Производственная практика
ПК 3.1.		Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
	МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	УП.03.01	Учебная практика
	ПП.03.01	Производственная практика
ПК 3.2.		Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
	МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	УП.03.01	Учебная практика
	ПП.03.01	Производственная практика
ПК 3.3.		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
	МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	УП.03.01	Учебная практика
	ПП.03.01	Производственная практика

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
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.
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика

ПЕРЕЧЕНЬ ЛАБОРАТОРИЙ, КАБИНЕТОВ, МАСТЕРСКИХ И ДР.

1	Русского языка и литературы
2	Иностранного языка
3	Истории, обществознания, социально - экономических дисциплин
4	Химии, биологии, экологии, географии
5	Математики
6	Информатики
7	Основы безопасности жизнедеятельности (ОБЗР)
8	Технологии кулинарного производства, микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
9	Товароведение продовольственных товаров
10	Технология кондитерского производства, технического оснащения и организации рабочего места
11	Учебная кухня ресторана
12	Учебный кондитерский цех
13	Спортивная площадка с элементами полосы препятствий
14	Спортивный зал
15	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
16	Актальный зал

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г г. № 273-ФЗ; Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016г. №1569; Примерной основной образовательной программы – программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер; Приказ Министерства просвещения РФ № 464 от 03.07.2024 г. О внесении изменений в ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер; Приказ Министерства просвещения РФ от 17.12.2020 г. 747 (зарегистрирован Министерством юстиции от 22.01.2021 г. № 62178); Приказа Минобрнауки России от 14.06.2013N 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрировано в Минюсте России 30.07.2013 № 29200). Приказа Минобрнауки России от 15 декабря 2014 г. N 1580 "О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. N 464». Приказа Министерства образования и науки РФ от 18.04.2013г. №291 «Об утверждении положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования». Приказа Министерства образования и науки РФ от 16.08.2013г. №968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования». Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 31 января 2014 г. № 74 «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968». Приказа Министерства образования и науки РФ от 17 ноября 2017 г. № 1138 "О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968" Профессионального стандарта 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023); Профессионального стандарта 33.010 Кондитер (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940); Профессионального стандарта 33.014 Пекарь (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270). Методических рекомендаций по реализации ФГОС СПО по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям (письмо Министерства образования и науки РФ от 20.02.2017г. № 06-156). Рекомендаций по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности СПО, письмо Министерства образования и науки РФ от 17.03.2015г. № 06-259; Уточнений рекомендаций по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности СПО, письмо Министерства образования и науки РФ от 17.03.2015г. № 06-259, одобренных Научно-методическим советом Центра профессионального образования и систем квалификаций ФГАУ «ФИРО» Протокол №3 от 25 мая 2017 года. Приказа Минтруда России от 08.09.2015г №608н «Об утверждении профессионального стандарта «Педагог профессионального образования, профессионального образования и дополнительного профессионального образования»; Устава ГБПОУ РО "Шахтинский региональный колледж топлива и энергетики им.ак. Степанова П.И." и другими локальными актами колледжа. Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г г. № 273-ФЗ; Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016г. №1569; Примерной основной образовательной программы – программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер; Приказа Минобрнауки России от 14.06.2013N 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрировано в Минюсте России 30.07.2013 № 29200). Приказа Минобрнауки России от 15 декабря 2014 г. N 1580 "О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. N 464». Приказа Министерства образования и науки РФ от 18.04.2013г. №291 «Об утверждении положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования». Приказа Министерства образования и науки РФ от 16.08.2013г. №968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования». Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 31 января 2014 г. № 74 «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968». Приказа Министерства образования и науки РФ от 17 ноября 2017 г. № 1138 "О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968" Профессионального стандарта 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023); Профессионального стандарта 33.010 Кондитер (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940); Профессионального стандарта 33.014 Пекарь (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270). Методических рекомендаций по реализации ФГОС СПО по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям (письмо Министерства образования и науки РФ от 20.02.2017г. № 06-156). Рекомендаций по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности СПО, письмо Министерства образования и науки РФ от 17.03.2015г. № 06-259; Уточнений рекомендаций по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности СПО, письмо Министерства образования и науки РФ от 17.03.2015г. № 06-259, одобренных Научно-методическим советом Центра профессионального образования и систем квалификаций ФГАУ «ФИРО» Протокол №3 от 25 мая 2017 года.

учебный план "УП 43.01.09 на 2024 (итог).ovf", Код профессии 43.01.09, под начала подготовки 2024

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

2. Организация учебного процесса и режим занятий:	
- начало учебных занятий – 1 сентября, окончание в соответствии с календарным учебным графиком;	
- продолжительность учебной недели – шестидневная;	
- продолжительность занятий (45 мин.);	
- максимальная учебная нагрузка составляет 54 часа в неделю и включает 36 аудиторных занятий и 18 часов внеаудиторных занятий (консультации, самостоятельная работа студентов);	
-при проведении практических, лабораторных работ по дисциплинам ин. яз., учебной практики и т.д., выполнении курсового проекта (работы) группа 25 чел. может делиться на 2 подгруппы;	
- в период обучения с юношами проводятся учебные сборы (пункт 1 статьи 13 Федерального закона от 28 марта 1998 г. № 53-ФЗ "О воинской обязанности и военной службе").	
3. Формы и процедуры текущего контроля знаний выбираются преподавателем, мастером производственного обучения, исходя из специфики, содержания учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), программы практики, и формирования у обучающихся профессиональных и общих компетенций. Текущий контроль знаний, умений, навыков может проводиться на любом из видов учебных занятий. Преподаватель имеет право использовать элементы рейтинговой оценки знаний.	
4. Формы, порядок и периодичность проведения промежуточной аттестации обучающихся. Качество освоения учебных дисциплин основной профессиональной образовательной программы оценивается в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации. ФГОС предусмотрено 5 недель промежуточной аттестации, учебным планом - 7 недель с учетом 1-го курса. Формы проведения промежуточной аттестации – дифференцированный зачет, комплексный дифференцированный зачет, экзамен, экзамен по модулю, квалификационный экзамен.	
5. Другие формы контроля, предусмотренные в промежуточную аттестацию: защита курсовой работы (проекта), защита индивидуального проекта, защита реферата, эссе, защита графической работы, выполнение контрольной работы.	
6. Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки за счет времени, выделенного ФГОС СПО. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины или профессионального модуля, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.	
7. При освоении программ профессиональных модулей в последнем семестре изучения формой итоговой аттестации по модулю (промежуточной аттестации по ППКРС) является экзамен по модулю, который представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей. Экзамен по модулю проверяет готовность обучающегося к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и сформированность у него компетенций, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ППКРС» ФГОС СПО. Итогом проверки является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен с оценкой / не освоен». В зачетной книжке запись будет иметь вид: «ВПД освоен с оценкой _____» или «ВПД не освоен». Условием допуска к экзамену по модулю является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля: теоретической части модуля (МДК) и практик.	
8. Знания выпускников определяется оценками "отлично", "хорошо", "удовлетворительно".	
9. Организация консультаций осуществляется из расчета 4 часа на одного обучающегося. Для проведения консультаций используются групповые и индивидуальные формы. Консультации проводятся по дисциплинам (МДК), по которым предусмотрены дифференцированные зачеты, экзамен, экзамен по модулю, квалификационный экзамен, а также дисциплинам и (МДК) предусматривающим выполнение лабораторных работ и практических занятий, курсовой работы и курсовых проектов, выпускной квалификационной работы (дипломного проекта). При распределении часов консультаций приоритеты имеют учебные дисциплины: на 1-м и 2-м курсе - Математика, Физика, на последующих курсах – дисциплины профессионального цикла.	
10. Порядок проведения учебной и производственной практики Учебная практика проводится в мастерских колледжа. Учебная практика на получение рабочей профессии «Повар, кондитер» (3 и 4 разрядов) проводится в лаборатории «Учебная кухня ресторана. Учебная практика проводится преподавателями дисциплин и модулей профессионального цикла или мастерами производственного обучения. Учебная практика реализуется в рамках модулей ППКРС СПО по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии. Производственная практика проводится на предприятиях различных форм собственности, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся, после обязательного заключения индивидуальных и/или групповых договоров по установленной форме. Учебная практика и производственная практика проводятся рассредоточенно и концентрированно в несколько периодов согласно графику учебного процесса.	
11. Организацию руководства производственной практикой по профессии осуществляют руководители практики от колледжа и от предприятия.	

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

12. Общеобразовательный цикл. Общеобразовательный цикл программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих формируется в соответствии с Рекомендациями по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования (профильное обучение) в пределах программ подготовки квалифицированных рабочих и служащих среднего профессионального образования, формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования. Экзамены в общеобразовательном цикле проводятся по Русскому языку, Математике и Иностранному языку. По Русскому языку и Математике – в письменной форме, по Иностранному языку – в устной.

13. Формирование вариативной части ППКРС 1) Вариативная часть ППКРС содержит новые дисциплины, дополняющие обязательную часть ППКРС с целью повышения конкурентоспособности и повышению возможности обучающихся на рынке труда с предъявляемыми требованиями рынка труда и его развитием и распределена следующим образом:

Количество часов из вариативной части			
Максимальное	На самостоятельную внеаудиторную	обязательные	Изучаемая дисциплина, МДК профессионального модуля
ОП.00 Профессиональный учебный цикл			
60	0	24	ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
124	2	88	ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров
66	0	30	ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места
49	2	13	ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
92	4	60	ОП.05 Основы калькуляции и учета
45	0	9	ОП.06 Охрана труда
59	2	13	ОП.07 ИИностранный язык в профессиональной деятельности
45	0	9	ОП.08 Безопасность жизнедеятельности
47	0	47	ОП.10 Рисование и лепка
30	0	30	ОП.11 Информационные технологии в профессиональной деятельности
46	0	46	ОП.14 Деловое общение
47	0	47	ОП.15 Кухня народов мира
413	2	153	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
448	8	62	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
359	8	45	ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
292	8	40	ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
549	8	65	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента
Всего количество часов из вариативной части по циклам			
максимальное	на самостоятельную	обязательные	внеаудиторную
работу	аудиторные		
2771	44	780	

2) Таким образом, 2880 ч. максимальной учебной нагрузки вариативной части распределены следующим образом:
 общепрофессиональный цикл – 819 ч.;

- на
 - на профессиональные модули – 2061 ч.

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

15. Формы проведения государственной итоговой аттестации – формой государственной итоговой аттестации программой базовой подготовки предусмотрено в форме демонстрационного экзамена, Форма и порядок проведения государственной итоговой аттестации определяется ПОРЯДКОМ проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам СПО в ГБПОУ РО "ШРКТЭ им.ак.Степанова П.И."

Согласовано

Заместитель директора по учебной работе ГБПОУ РО «ШРКТЭ им.ак. Степанова П.И.», к.с.н.		В.Н.Недайвозов
Председатели цикловых методических комиссий:		
Общеобразовательных и гуманитарных дисциплин		Комашко М.В.
Языков и культуры речи		Шевцова Н.Н.
Экономических дисциплин		Забилко Л.Л.
Социально-правовых дисциплин		Сысоева О.Н.
ПНГ и экологии		Крамскова Н.В.
Техносферной безопасности и БЖД		Краснов И.Г.
Физического воспитания		Юрченко А.В.
Индустрии питания		Лебедева О.В.