МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

"Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова"

(ФГБОУ ВО "РЭУ им. Г.В. Плеханова")

Техникум Пермского института (филиала) РЭУ им. Г. В. Плеханова

(наименование структурного подразделения СПО)

План одобрен Ученым советом

Протокол № <u>13</u> 31, 05, <u>14</u> Ректор Гришин В.И. 20<u>1-</u>г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

19.02.10	Технология продукции обществе	нного питания	
код	наименование специальности		
о программе базо	вой подготовки		
а базе сред	него общего образования		
валификация:	Техник-технолог		
9			
орма обучения	очная норматив	ный срок освоения ППССЗ	2 г 10 м год начала подготовки по УП 2017
··.			
рофиль получаем	ого профессионального образования	социально - экономический при реализации программы среднего общего о	วก็ทนาดสมเมร
риказ об утвержд	дении ФГОС от	384	
огласовано			Согласовано с работодателем
**		fm 1	
.о. начальника Уп	равления по работе с филиалами	Ерофеева И.А./	000
роректор по учебн	пой работе	Гришина О.А./	DOD, Annemein
ачальник управле	ния развития СПО	/Стручкова Е.С./	(наименование организации работодателя) Пирек пися
	-	The state of	(должность представителя работодателя)
ачальник отдела у	чебно-методического обеспечения СПО	/Жукова А.Н./	Cugar Cugara Col
иректор структурн	ного подразделения СПО	/Гордеева Е.В./	(Ф.И.О., подпись) М.П.
			33 1121 6al
			CONTRACTOR OF THE PROPERTY OF

1 Календарный учебный график

	_	Сен	_	ОЬ	Ť	Το	ктяб	рь		Н	оябр	ь		- 1	Дека	брь			Я	нвар	ЭЬ		Фе	евра	ль			Ma	рт		T	Ап	прель				Май			Ин	онь		_	V	1юль	,			Авгу	/СТ	
Kypc	1-7	8 - 14	- 21	T.,	29 сен - 5 окт	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 окт - 2 ноя	3-9	10 - 16	- 23	24 - 30	-7	- 14	11	22 - 28	29 дек - 4 янв	5 - 11	12 - 18	19 - 25	26 янв - 1 фев	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 фев - 1 мар	2-8	71	16 - 22	3 - 29	늄	[]	1	20 - 26	4 - 10	`	18 - 24	1.3	1.7	8 - 14	1.4	22 - 28	29 июн - 5 ию	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 ию	3-	10 -		24 -
	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 3	5 3	6 3	7 3	8 39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
I		T		Ī	Τ			7		0	0			in the second	::	0	0	0	=	=		0	0	0	0	0							0	0 () ()						::	=	=	=	=	=	=	=	=
11		Г	Ī	T								1					::	=	=							8	8	8	8					8 8	3 8	3 8	3					::	=	=	=		=	=	=	=	=
III										8	8	8				The state of the s	::	=	=				8	8									::	x x	< >	()	< 4	Δ	Δ	Δ	III	III	*	*	*	*	*	*	*	*	*

Обозначения	Э	б	03	на	че	H	ия	1
-------------	---	---	----	----	----	---	----	---

Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам

:: Промежуточная аттестация

= Каникулы

Учебная практика

8 Производственная практика (по профилю специальности)

Производственная практика (преддипломная)

 Δ Подготовка к государственной итоговой аттестации

III Государственная итоговая аттестация

* Неделя отсутствует

2 Сводные данные по бюджету времени

													Пр	актики					Г	ИА				
Курс	Обу	чение по дис	циплинам и	междисципл	пинарным ку	/рсам	Промеж	хуточная атт	естация	Учебна	я практі	ика	практика	водствен (по про нальност	филю	Произе практика (і	одствен преддипл		Подго- товка	Прове- дение	Каникулы	Всего	Студентов	Групп
Курс	Bo	cero	1	сем	2 (сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Bcero	1 сем	2 сем	Bcero	1 сем	2 сем					1	
	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.		
Ţ	25	900	12	432	13	468	2	1	1	15	5	10			15000000			446	100		10	52	等基金等 法引持	glyster may
77	31	1116	16	576	15	540	2	1	1	ings of	100000	Ent.	8		8			30			11	52	\$465 Var. 4.156	
11	25	900	13 1/2	486	11 1/2	414	1	1/2	1/2		100		5	3	2	4		4	4	2	2	43		Park Company
Всего		2916	13 1/2	1494	11 1/2	1422	5	AND DESIGNATION OF THE PERSON		15	新科斯	No. of Lot	13	BEIM	04 50	4		1	4	2	23	147		

ПЛАН УЧ	ЕБНОГО ПРОЦЕССА																																													
			Φ	ормы к	онтроля	я			Учеб	ная наг	рузка о	бучаюц	цихся, ч		\vdash							Кур	v 1										-		Pacnpe	делени	е по кур Курс		семестра	эм						
		-					-			\neg	0	бязател	вная		_			Ce	местр	1	1.7	LAF			-	Семестр	2						Семес	р3			Курс			Ce	еместр	4				
	Наименование циклов, разделов,	_		Ē	E S	Z	ΣŽ	689	Z	ž	7	в то	числе	<u>}</u>	(a)			-	2 нед	i.		_				13 не/				+			16 н				\rightarrow			1	15 нед			$\overline{}$	+-	$\overline{}$
Индекс	дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	MeH	<u>1</u>	8.	ğ.	e bag	do do	4975	d	ьтап	роки	8, 3	ENT.	ext.	8 -	÷	يرا ي	EH43	-	B TOM L	исле	-gi ⊩	ž		. La	E	в том	числе	- g	t ž		<u> </u>	PH39	B TC	M YUCT	ie	ВĖ	ź	E 9	PH439	-	B TOM	числе	4	tΣ	ri
		Экза	334	촶	999		КОНТ	χο.	OCT.(C.p.	Bce Bce	Lo Ž	Заня	3848	odu I	X O TO	NO.	HCyne	are,	KK KK	MTRH AGBH	ر الج الح	диви	аком	NO N	HC/JI	I I	HADEH	9.1	ект.	роек аксул	амос	НСУЛ	ател	иж няти	нарь 36.	PC.	фоек	акол	amoc	a Te	пии,	оки нар	36. 8TM	EKT.	JDOC-	awo.
				P	Kyp	ξ	4	Σ	Š :	ž	lektir.	ام. ق	Лаб.	Kypc	(a)	Ma	2 \$	893	Лект	p.3a	A 28 2	현목 다	Σ	0 1	2 8	Jex J	P.3a	38.	장 6 H	Ε Σ	0	8	2ex	gy 65.9	CeMIN	작 현	ż	Σ	0 8	8	Лек	P. GENI	2 HB 3	N N	~ ×	"
		Ш									15				-	54		36	+-	E 0			54	+	3	6	15.	1		54	┽		36	-			一	54		36	1	1-1			54	T
on	Итого час/нед (с учетом консультаций в период об ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	учения	по ци	клам)						\top	\top	\top	Т		+	54	\neg	36	+	ТТ		_	34	+		* +	\top			1 3,			-	Т	7		\top	-		1	\pm			\top		
НО	Начальное общее образование				=	一	\dashv	一	$\overline{}$	_	十	+	$\overline{}$		\pm	T	$\overline{}$	T	Ť	Ħ	十	十		T	〒	十	Ť			\top			T	Ť			\Box			T	T	T		\equiv		\Box
00	Основное общее образование				=	一	$\overline{}$	一	\pm	十	$\overline{}$		$\overline{}$		十	T	$\overline{}$	Ť	T	Ħ	T	\top		TT	寸	\top	Ť	Ť		\top				T										\perp	T	
со	Среднее (полное) общее образование					$\overline{}$	寸		$\overline{}$		$\overline{}$				寸	寸	T	Ť	Ť	TT	十	Ť		T		\top				T			T	T	T		\Box			\perp		T		\Box		
БД	Базовые дисциплины					一		一	\pm	十	十	\dagger	T	T	寸	Ť	T	Ť	Ť							\top				T		T	\Box	T	T		\Box			\perp	\perp			\perp	\perp	
пд	Профильные дисциплины			$\overline{}$	寸	一	T	Ħ	Ť	T	T	T				T		T	T					TT	T	Ť	I			T			\Box	I	I		\Box		\perp	\perp	\perp				\perp	
поо	Предлагаемые ОО				寸	T	T	T		T	T					T		T			Ť			TT		\Box	T	\Box		T		\Box					\Box			\perp	\perp				T	
							_																																							
nn	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	22	5	27	1	2	13	4374 14	458	29:	16 134	7 119	2 317	60	(348	216	432	216	212	4		702	234	46	58 24	6 200	22		864	288	5	76 2	44 25	5 57	20	\perp	810	270	540	210	0 190	120	20	729	243
огсэ	Общий гуманитарный и	2	5	5			3	790 3	18	47	2 15	9 313			1	67	71	96	42	54			179	75	10	04 40	64			108	44		54	4 5	0		ıΙ	104	44	60	12	2 48			85	33
OFC9.05	социально-экономический цикл Физическая культура		12345	6	-	+		324 1				154	_			48	24	24	2	22	-	_	52	26	2	6 2	24			64	32	1	32	2 3	0			60	30	30	士	30		\pm	54	27
ОГСЭ.01	Основы философии			6				72 2	24	4	3 28	20																					\perp	1	1		\Box	\dashv	\perp	\perp	\perp	\Box	\Box	\perp	\perp	\perp
ОГСЭ.02	История	1		24					22		3 28	93				_	22 25	48		12	-	+-	4E	19	-	6 12	2 14	-	-	44	12	-	32	2 2	0	-	+	44	14	30	1:	2 18	+	+	31	6
OFC9.03	Иностранный язык Русский язык и культура речи	6	-	24		-			30			26		-	+	49	25	129	12	12	_	+		30		2 26				+"	12		+	-			\Box	-		- 50	+	120			1	
	Математический и общий естественнонаучный				_	$\overline{}$			$\overline{}$	_			-			-		1,00	1	64	$\overline{}$	$\overline{}$	63		1.	2 28	3 24	T		70	22		48	26 2	,		\Box			\top	T	\top		\top	T	
ЕН	цикл	1		4	_	_		370 1				8 118	-		1,	167	59	108	44	04	_	+	03	111	- 3	2 20	24	-	-	_	_		_	26 2	_	+	\vdash	-	+	+	+	+-	\vdash	+	+-	+-
EH.01 EH.02	Математика Экологические основы природопользования	-	_	6	-	-+			22	_	3 26			-	-	+	+	+	+	+	+	+-	\vdash	++	-	+	+-	+	\vdash	70	22	-	40	20 2	2	+	\vdash	\rightarrow	\pm	+	+	+		+	+	+
EH.02	Химия Xимия	2	_	1	_	\neg			40		0 52					77	29	48	24	24			63	11	5	2 28	3 24						\perp	\perp			\Box		\perp	工	工	\perp		\perp	工	\Box
EH.04	Информатика			1				90 3	30	6	20	40				90	30	60	20	40																	\dashv				\perp	\perp	\vdash		\bot	4
n	Профессиональный цикл	19		18	1	2	10	3214 10	026	21	38 105	0 761	317	60	3	314	86	228	130	94	4			148		12 17	-	22		_	222		_			20		706		480	_		_	20		210
ОП	Общепрофессиональные дисциплины	5		12	1	1	\rightarrow	1650 5		_	24 63	_	4	40	- 2	236	60	176	94	78	4	-	194	58	1	36 80	56	-		334	110	- 1	224 1	38 8	6	-	\vdash	288	96	192	2 84	4 88	\vdash	20		2 104
OП.16	Безопасность жизнедеятельности	\vdash	_	5	-	-	\rightarrow	102	_	_	3 50	_	1	-	+	-		+-	-	-	-	+-	\vdash	++	-	_	+-	+	-	+	+-	\vdash	+	+	+-	+-	\vdash	\dashv	+	+	+	+	\vdash	+	102	34
OП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве			1					12		3 28	_			,	60	12	48	28	20		\perp	L	1	_		-	_	<u> </u>	_			4	+		-	\vdash	_		+-	+	+	\vdash	-	+	+
On.02	Физиология питания	\vdash	_	2	-	-+	-		24		2 32		1		+	+	_	+	+	+	-	+-	76			2 32	-	+	-	-	+	-	+	+	+-	+	\vdash	$\overline{}$	+	+	+	+	+	+	+-	+
On.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	2		1				174	50	12	4 74	50			,	100	28	7,2	42	30			74	22	- 5	2 32	2 20	_	\sqcup	_			_	_		-			_	+	+	+	-	-	+	-
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности			4			3	140	50	91	30	60																1		72	24		48	18 3	0			68	26	42	17	2 30				
ОП.05	Метрология и стандартизация			6				62 2	20	4.	2 30	12																					\Box						=	1	\perp	\perp	\Box	\perp		\Box
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности			6				88	30	5	38	20								1 1						- 1																				
OП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга		_		$\overline{}$	$\overline{}$	23	136	40	9	5 54	42	1										44	12	3	32 16	5 16			92	28		64	38 2	6					\perp	工	工	\Box	\equiv		\Box
OП.08	Охрана труда			5			_		12	3	_		-		\perp		\perp	\perp								_	_	-	-	+	_	-	_	+	+	+-	\vdash	\rightarrow	\rightarrow	+	+	+	\vdash	+	44	
On.09	Экономика организации	5		4		5		_	16	7.	2 32			20	+	-	-	+	+-	+	-	+	-	+	+	+	+	+	-	+	-	+	+	+	+	+	\vdash	48	16	32	2 2	2 10	+	+	112	40
ОП.10	Документационное обеспечение управления Иностранный язык в профессиональной	\vdash	_		\rightarrow	-			42		20		-	\vdash	\dashv	_	_	1	1	+	\neg	+		+		+	1	+		\top	\top		\neg	\top					14	30					44	18
ОП.11	деятельности	_		6	-	-	-	-	-	-	-	+	+	\vdash	+	+	+	+	+	+-	+	-	\vdash	++	-	+	+	+	\vdash	+	+-	\vdash	+	+	+	+-	\vdash		-	+	+	+	+	+	+	+
OП.12	Технология приготовления простой кулинарной продукции	1							20		5 24	_	_			76	20	56	24	28	4		_				_	_		_			_		1	_	\sqcup		1		_	+	\vdash		+	\perp
OП.13	Организация производства и обслуживания	4		3	4				58	_	0 64			20	\perp	_	-	+	+	+	_	+	-	++	+	+	+	+	-	50	18	-	32	22 1	0	+-	+	128	40	88	42	2 26	++	20	+	+
ОП.14	Бухгалтерский учет Оборудование предприятий общественного	6		\vdash	\dashv	\dashv	\neg		38		4 44		+-	-	+	\dashv	+	+	+	+	+	+	+	++	+	+	-	+	+	12	0 40	\vdash	80	60 2	90	+	\vdash		+	+	+	+	+	+	+	+
On.15	питания			3				120	40	8	60	20					\perp	\perp	\perp				_	\perp			4	_	\sqcup	_						+	ᆜ		 	+	<u></u>	+	부	_	+	4
ПМ	Профессиональные модули	14		6		1	5	1564 5	00	10	54 42	0 311	313	20	I	78	26	52	36	16			266	90	1	76 9	8 56	22		35	2 112		240	66 9	7 57	20	\dashv	418	130	288	8 11	14 54	120	-	342	2 106
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной	3						114	36	7	3 48	30				78	26	52	36	16			36	10	,	26 1	2 14										1	. 7								+1
11M.01	приготовление полуфаорикатов для сложной кулинарной продукции	Ľ										30								1.0		\perp		1			1.								\perp		Щ		_			_	\perp		+	
мдк.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для	12						114	36	7	3 48	30			T	78	26	52	36	16	T		36	10	2	26 1	2 14						T											1		
	сложной кулинарной продукции		_	-	-	+					0 не,		5	-	+	час	+		нед				_	час	+	не	_	+		÷	час	\vdash	+	ед	+		井	час	=	十	H	ед	+-		十	час
УП.01.01 ПМ.01.ЭК	Учебная практика Экзамен квалификационный	3	_				FIL		or.		не	14	,		_	-400		1 100	. net	1 2			-			Luc				_							_									
	Всего часов с учетом практик	294																																								_				
	Организация процесса приготовления и	_		,				204	68	1	6 58	57	21		\top			T	Т				78	26	Τ,	52 2	6 20	6		12	6 42		84	32 3	37 1	5			T							£.
ПМ.02	приготовление сложной холодной кулинарной продукции	2		1				204	00	13	58	57	21											20			20				72		"					لي					\perp	\perp	\bot	\perp
мдк.02.01	Технология приготовления сложной холодной	3		2				204	58	13	6 58	57	21		T		T	T	T		T		78	26	-	52 2	6 20	6		12	6 42		84	32 3	37 1	5			\Box	T	T				T	\Box
	кулинарной продукции	Ľ		*	_	+	_							-	+		+	+	1000	+			⊨					-		_		+	_	4	-		믁	يح	#	十	+		屵		十	
УП.02.01 ПМ.02.ЭК	Учебная практика Экзамен квалификационный	3	-				РΠ		ac	18	Ю не	д	5		_	час			нед	1			-	час	1	80 не	# 5			_	час			нед				час	طلت		HE	ед	<u> </u>		Щ,	час
1111.02.38	Всего часов с учетом практик	384									_																					_									7					
															_																					-	_									

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

	пуч		-												-					
_						Кур	с 3										Максим учеб	альная	Обязат учеб	ельная бная
_		естр 5 /2 не									естр 6 /2 не <i>р</i>						нагр	узка	нагр	узка
				числе									числе		Г	цмк				
Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр.занятия семинары	Лаб. занятия	Курс.	Индивид.	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	_	Пр.занятия семинары	Лаб. занятия	Курс. проект.	Индивид.		Обяз. часть	Вар. часть	Обяз. часть	Вар. часть
	36	i	_		_		54			36										
																-				
																_				
	486	233	191	42	20		621	207	_	414	198	144	72				70,2% 3072	29,8% 1302	70,4% 2052	29,6% 864
				42	20				_				/2					_		
	52	11	41				147	51		96	40	56		_			708	82	420	52
_	27	2	25		-		46 72	23	-	23 48	28	23	-	-	-	1	324 72		162 48	\vdash
-		\vdash	-	-	_	-	12			-10	20	20				1	70		48	
	25	9	16				29	4		25	12	13				1	242		162	
									_		_		_	_	L	1	_	82	_	52
							70	22		48	40	8					280	90	196	60
																1	70		48	
-		_	-	_	_	_	70	22	-	48	40	8	-	-		1	70 140		48 100	
		_	-	-	_	-			_							Ė	110	90	100	60
	434	222	150	42	20		404	134		270	118	80	72			i	2084	1130	1436	752
	198	116	62		20		296	98		198	118	80				<u>i_</u>	882	768	610	514
	68	50	18													1	102		68	
																2	60		48	
																2	76		52	
																2	174		124	
																1	140		90	
\vdash		_	_	_	-	-	62	20	_	42	30	12	_	_	-	1	62		42	
							88	30		58	38	20				2	88		58	
-		-	-	_	_	_		-	-	-	-	-	-	_	-	2	136		96	-
	32	28	4													1	44		32	
	72	32	20		20								_	_	_	2		112		72
-		-	-	_	_	_	-	-	-	-	_	-	-		-	1		48		32
	26	6	20		_		34	10	_	24	6	18	_	_	_	1		122		80
															L	2		76		56
												-				2		178	_	120 74
-			-	-	-	-	112	38	-	74	44	30		\vdash	+	2		112	 	80
									_			_		L	<u> </u>	<u> </u>		120		
	236	106	88	42			108	36		72			72	L	_	ļ	1202	362	826	238
														L			114		78	
																2	114		78	
		нед			_	-	ча	c		İ	нед					2				
									_							2				
		Г			Γ										Г	İ	204		136	
		_													T	2	204		136	
-	_	нед	1	t			48	ic			нед	Ħ	T	_	_	2	İ			
	_		_	_								_	_			2				
												-	-			-				

	вного процесса																																											
			Фо	рмы кон	нтроля			yu	ебная нагр	рузка об	бучающі	ихся, ч.									16												Pacr	пределе		курсам	и семе	страм						
		-		1	,		+	1	1		іязатель			-			Семе	тр 1			Kypc 1			Сем	естр 2			+			Сем	естр 3			кур	/pc 2		-	Семе	естр 4			+	
	Наименование пиклов разделов			ē	€	Z Z	gs.	(-)	z -	Т		числе		2			12								нед							нед						_		нед			工	
Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК,	3	z l	3846	Doe	page Mdox	PH40	+ Z	로	ž	e*	2	F. 6	3		T.T	88	в то	ом числ	e			Τ.	REN	ВТ	гом числ	ne	.			139	В	том чи	исле					499	В	том числ	e		
	практик	39M6	Заче	g.	20	See d	MA B	XT.(C.p	Bcer	no &	н н н	1 E	Poek	F W	ķ	/JbT.	Hans	, RM	Z 8		ext F	ž ž	/ЛЬТ.	EJPH	, - H	<u>a</u>	5:	e c	8	ульт	4479	X = 1	D A	g .	F BM	S S	Ę.	ульт	415a	x x	M M	4 F. BA	S S	5
		ň	"1	\$)DCO	Курсов	Максим	NO N	Ko	E Z	. 33	36.38	PC. T	(BXQ)	Sam	(SFC)	933T	рок заня	Лаб.	Kypc yoek	D D	Mak	S S	1838T	рок	Лаб.	Kypc	d M	8 8	Koro	78337	рок	MINHE	Курс	MAD OF	Мак	Š	Конс	7833	урок	Лаб.	Курк	Мак	Š
				٩	Кур	ž		3		Ę	면이	은	Σ, z			_	8	J V	å ß	7 5	_		_	8	, 5	ê	8 - 5			_	8	ج ﴿ وَ	9 9	× _	E	\perp	$\perp \!\!\! \perp$		8	5 6	7 8 %		\perp	\perp
	Организация процесса приготовления и	3				1	7,70		254	4 94	82	58	20	\top		П					Π,	152 5	4	98	60 2	22 16		22	6 70		156	34	60	42 20	5									
ПМ.03	приготовление сложной горячей кулинарной продукции	3		1		1	378	124	25	94	82	56	20									32 3	"	30		10					150		00	12	\perp	\bot	\perp			\perp		\perp	丄	
MB/ 03 04	Технология приготовления сложной горячей	23		一	T	3	288	94	194	4 84	32	58	20	T	T	TT	T	T	\top	TT	1	152 5	4	98	60 2	22 16	T	13	16 40		96	24	10	42 20	T	T	\top			\Box			\top	- (
мдк.03.01	кулинарной продукции	23		-	-	-	200	24	1,5	1 07	32	30	20	_	_	-		_	-	+		-	-				+-+	_	-	+	_	-	+	-	+	+-	+	\vdash		\vdash	+	++	+	
мдк.03.02	Разработка и оформление технико-технологических карт			3			90	30	60	10	50					-												9	30		60	10	50				\perp			\Box		$\bot\bot$	\perp	
уп.03.01	Учебная практика			ΤŤ	T	P	n 🗆	час	180	0 нед		5	T	T	час	TT		нед	T		T	час	T	180	нед	5			час			нед				4	нас			нед			\perp	час
	Экзамен квалификационный	3																																										
	Всего часов с учетом практик	558																														_			_	_	_		_	_			_	=
F14.04	Организация процесса приготовления и	2		$\overline{}$		Т.	1 352	114	23	8 94	44	100																								352	114		238	94	44 100	,	1	
ПМ.04	приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	-					1 332	114	25	, ,,	,,,	100		\perp							\perp																							\perp
мдк.04.01	Технология приготовления сложных	4		T	T	T	230	70	160	0 60	44	56	$\neg \top$	T		T			T	TT						T		\top	T			\Box	T			230	70		160	60	44 56			
1141.04.01	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	,	-	-+	+	+	-		_	+	+-	-	+	+	-	+-+	-	+	+	+-	\dashv	-	+-		\vdash	+	++	+	-	+		\vdash	+	_	+	+-	-	\vdash	22	12	1	++	+	+-
МДК.04.02	Эстетика и дизайн в оформлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий						4 52	20	32	16		16		\perp												\perp	\perp	\perp	\perp	_		\sqcup			+	52	_		32	16	16	-	\perp	\perp
мдк.04.03	Контроль качества продукции и услуг			4			70	24	46	18		28													Щ											70		\perp	46	18	28	<u></u>	+	
ПП.04.01	Производственная практика					P	n 🗆	час	14	4 нед		4			час			нед				час			нед				час			нед				- 4	час		144	нед	4			час
ПМ.04.ЭК	Экзамен квалификационный	4																																										
	Всего часов с учетом практик	496		-	_		_	_		_	_			_	_		Т	_	_	 	_		_	_					_	_			-	-	$\overline{}$	_	$\overline{}$				$\overline{}$		$\overline{}$	$\overline{}$
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих	2					2 210	60	15	0 66	22	62															1 1									66	16		50	20	10 20	1	14	14 44
	десертов														\perp	\perp			_	\perp	_	_		<u> </u>	<u> </u>	+	4	_	+	+	_		_	_	+	╄	+	_		屵	+	+	+	#
мдк.05.01	Технология приготовления сложных холодных и	5				Π,	4 162	44	11	8 50	22	46																						T		66	16		50	20	10 20		96	6 28
	горячих десертов Эстетика и дизайн в оформлении сложных	-	-	\rightarrow	\rightarrow	-		-	-	+	+	1	_	+	_	+		_	-	+	\neg	-	_		\vdash	+	+	+	\top	+		\vdash			+	+				\vdash			48	8 16
мдк.05.02	холодных и горячих десертов						5 48	16	32	16		16				\perp			\perp					<u></u>	\vdash	<u> </u>				_		ᆜ	4	\perp		+		_	_	屵	+	$\perp \perp$	_	
NN.05.01	Производственная практика				\Box	P	n 🗆	час	14	4 нед	1	4			час			нед				час			нед				час			нед				4	час	L	144	нед	4			час
ПМ.05.ЭК	Экзамен квалификационный	5																																										
	Всего часов с учетом практик	354			_	_	_	1		_	_	т т	-	_	_			_	_		_			T		_				_	T	$\overline{}$	Т	T	$\overline{}$	$\overline{}$	一	Т		$\overline{}$	$\overline{}$	TT	$\overline{}$	T
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	11		3			198	62	13	6 60	76																					\Box			\bot	丄	\perp			\Box		\perp	19	98 62
мдк.06.01	Управление структурным подразделением			5	T		96	28	68	38	30		T	T	T	T		T		TT	T	T										\Box			T	T	T					T	96	6 28
-	организации			-	-	-	_	+	_	-	_	-	-	+	+	+		+	+	++	+	-	+-		++	+	+	+	+	+		1	+	_	+	+	+	1		\vdash	+	++	48	8 16
мдк.06.02	Расчет заработной платы и экономических показателей подразделения			5			48	16	32	16	16	\sqcup	\perp	\bot	-	\sqcup		_	_		-				\sqcup		\perp		_	_		\vdash		\perp	+	+	+	-	_	\vdash	+	++		_
мдк.06.03	Моделирование профессиональной деятельности			5			54	18	36	6	30																																5	4 18
NN.06.01	Производственная практика			$\overline{}$	$\overline{}$		n 🗆	час	10	8 нед	1	3	十	\pm	час		-	нед	$\overline{}$		\neg	час	$\overline{}$		нед	$\overline{}$		T	час	Ť		нед	T			Ť,	час			нед				час
ПМ.06.01	Экзамен квалификационный	5						100		1 1144	- 1																																	
	Всего часов с учетом практик	306																																			-			_				
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким	1					2 108	3 36	72	2		72		T				\top	T		T	T											\Box	T										ň
	профессиям рабочих, должностям служащих		H	\rightarrow	\dashv	_	_				+	-	-	+	+	++	-	-	+	++	+	+	+		+	+	++	+	+	+	_	一	+	+	+	+	+	+	_	一	+	++	+	十
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"	_	\vdash	\rightarrow	-		6 54 6 54	18	36		-	36 36	-	+	-	+		+	+-	+-	+	+	+-	-	\vdash	+	+	_	+	+	_	+	+	+	+	+	+	\vdash	 - 	+	+	++	+	+
	Выполнение работ по профессии "Кондитер"		-	+	+					2 нед	+	2	+	+	vac	+	-	нед	+		+	час	+	_	нед	+		+	час	+		нед	\dashv			+	час	t	i	нед	十		十	час
ПП.07.01 ПМ.07.ЭК	Производственная практика Экзамен квалификационный	6	-			P	n 🗆	час	12	нед	4	4			час			нед				400			тед			_	-10%			- MARI			-	4		_		1			-	
1111.07.51	Всего часов с учетом практик	180																																										
	Учебная и производственная (по профилю						T	час	100)8 нед		28		T	час	T	180	нед		5	T	час		360	нед		10	T	час	T		нед				T	час		288	нед		8	\top	час
	специальности) практики									_	_			_		-		_			_	_	_	_				_		+	<u> </u>	_	_			+		+		-			_	
	Учебная практика						_	час		0 нед	_	15		-	час	1	_	нед		5	_	час	_		нед		10	+	час	+	-	нед нед				_	час	+	-	нед нед			_	час час
	Концентрированная	_					+	час час	54	0 не <i>t</i>		15		+	час	+		нед нед		5	+	час	+	360	нед нед		10	+	час	+	_	нед				_	час	1	_	нед			_	час
	Рассредоточенная		_		_	-	+		+	_	_			+	_	+	T	_			$\overline{}$		$\overline{}$					+		+	†					_		T		1		_	_	
	Производственная (по профилю специальности) практика							час	46	8 нед	1	13			час		_	нед				час			нед			\perp	час	_		нед				_	час	-	288	-		8	_	час
	Концентрированная		-				_	час	46	8 нед		13			час	+		нед			_	час	-	-	нед			-	час	+	-	нед					час	+-	288	нед		8	_	час
	Рассредоточенная	_					_	час		нед	_			+	час	\perp		нед			+	час			нед			+	час			нед			_	+	час	_		нед			+	Hat
пдп	Производственная практика (преддипломная)									нед		4		<u> </u>				нед			_				нед			+				нед				+	_			нед			+	
	Государственная итоговая аттестация									нед	1	6		-			_	нед	_		\dashv				нед			+				нед				+				нед			+	
	Подготовка выпускной квалификационной работы									нед	1.	4						нед							нед							нед								нед				
	Защита выпускной квалификационной работы				_					нед	1	2		上				нед							нед							нед				\perp				нед			\perp	
	Подготовка к государственным экзаменам									нед	_							нед	_		_				нед			_				нед	_			+				нед			_	
	Проведение государственных экзаменов									нед	1							нед			_				нед			\perp				нед				+				нед	<u> </u>		+	
	КОНСУЛЬТАЦИИ по О																																						-				ㅗ	

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Kypc 3			1		1	
Семестр 5 Семестр 6			уче	мальная бная	уче	гельная бная
Семестр 5 Семестр 6 13 1/2 нед 11 1/2 нед			наг	рузка	нагр	рузка
Консульт Собазательная Обазательная Уросии Обазательная Уросии Обазательная Оба	проект. Индивид. проект	цмк	Обяз. часть	Вар. часть	Обяз. часть	Вар. часть
			288	90	194	60
		2	288		194	
		2		90		60
нед час нед		2				
		2				
			230	122	160	78
	o	2	230		160	
	\top	2		52		32
				70		46
нед час нед		2		L	<u> </u>	
					_	
100 46 12 42			162	48	118	32
68 30 12 26	\perp	2	162		118	
32 16 16		2		48		32
нед час нед		2				
136 60 76			96	102	68	68
68 38 30		2	96		68	
32 16 16		2		48		32
36 6 30		2		54		36
108 нед 3 час нед		2				
108 36 72 72			108		72	
54 18 36 36 54 18 36 36	\Box	2	54 54		36 36	
нед час 72 нед 2		2				
		2				
108 нед 3 час 72 нед 2			•			
нед час нед нед						
нед час нед						
108 нед 3 час 72 нед 2						
108 нед 3 час 72 нед 2 нед час нед	-					
нед нед 4						
нед 6						
нед 4						
нед нед 2 нед нед						
нед нед						

учебный план "Технология Набор 2017 очная.osf", Код специальности 190210, год начала подготовки 2017

DIAH YAI	вного процесса							
		T				Распределение по	курсам и семестрам	
		Формы контроля	Учебная нагрузка обучающихся, ч.	Кур	oc 1	Кур		
			Обязательная	Семестр 1	Семестр 2	Семестр 3	Семестр 4	
		2 2 2 3	ж С х в том числе В С	12 нед	13 нед	16 нед	15 нед	
Индекс	Навиче-нование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Экзамены Зачеты Диффер. зачет Курсовые проек Курсовые рабол Другие формы кангроля	Makcovannesa Cavora(cp.+n. Koeynarauw Koeynarauw Newapu The assertes Cavorapu The Sasertes Kypc. rpoert. Kypc. rpoert.	Максом. Сомост. Консульт. Консульт. Обязательная Пр. зачента в Пр. зачента пр. доком. Курс. Тубрс. Тубрс. Пр. доком. Тубрс. Максом. Самост. Консульт. Объздтельная Лекции, Уроки Пр. Заметия в Курс. Тубуст. Маком. Самост. Коностив. Обязательная Лекции. Уроки Пр. Замоти семенары Курс. Замоти проект. Поднями, проект.	Максаеч. Саност. Консулыт. Консул	Максим.		
	в т.ч. в период обучения по циклам							
	КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП							
	в т.ч. в период обучения по циклам							720 242
	ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК	22 5 27 1 2 13	4374 1458 2916 1347 1192 317 60	648 216 432 216 212 4	702 234 468 246 200 22	864 288 576 244 255 57 20	810 270 540 210 190 120 20	729 243
	ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК (С КОНСУЛЬТАЦИЯМИ В ПЕРИОД ОБУЧЕНИЯ ПО ЦИКЛАМ)	22 5 27 1 2 13	4374 1458 2916 1347 1192 317 60	648 216 432 216 212 4	702 234 468 246 200 22	864 288 576 244 255 57 20	810 270 540 210 190 120 20	729 243
	Экзамены (без учета физ. культуры)			3	4	5	3	
	Зачеты (без учета физ. культуры)						4	-
	Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)			4	4	4	1	
	Курсовые проекты (без учета физ. культуры)						1	1
	Курсовые работы (без учета физ. культуры)					1		

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

		естр : 1/2 не				Кур	ic 3				естр 6 1/2 не <i>р</i>			_				альная бная узка	уче	ельная бная рузка
Консульт.	Обязательная	<u> </u>	в том	лаб.	_	Индивид.	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	лекции , уроки	Пр.занятия с	лаб. занятия	\vdash	индивид. проект	цмк	Обяз. часть	Вар. часть	Обяз. часть	Вар. часть
					- 1															
	486	233	191	42	20		621	207		414	198	144	72				3072	1302	2052	864
	486	233	191	42	20		621	207		414	198	144	72				3072	1302	2052	864
		4									2									
_		5						_	_		5	_	_							
		1]				

vчебный план "Технология Набор 2017 очная.osf", Код специальности 190210, год начала подготовки 2017

{

СВЕДЕНИЯ О КОМПЛЕКСНЫХ ФОРМАХ КОНТРОЛЯ

Λō	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Сем	естр проведения комплексного вида контроля] Наименование д	исцип	лины,	/МД
				[6]	МДК.07.01 Выполнение работ по профессии "Повар"	•	0	
					МДК.07.02 Выполнение работ по профессии "Кондитер"			
						- ▼		1
			-			•		1
				-				1
						▼		1
								1
							0	1 .
	Экз	Комплексный экзамен	6			•	0	
							0	
							0	1
							0	1
						•	0	1
						*	0	1
						•	0	1
						▼	0	1

	Индекс	Содержание
OK 1		Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
	ОГСЭ.01	Основы философии
	0ГСЭ.02	История
	0ГСЭ.03	Иностранный язык
	ОГСЭ.04	Русский язык и культура речи
-	EH.01	Математика
	EH.02	Экологические основы природопользования
	EH.03	Химия
	EH.04	Информатика
	ОП.16	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
	ОП.02	Физиология питания
	ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.05	Метрология и стандартизация
	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.08	Охрана труда
	ОП.09	Экономика организации
	ОП.10	Документационное обеспечение управления
	ОП.11	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОП.12	Технология приготовления простой кулинарной продукции
	ОП.13	Организация производства и обслуживания
	ОП.14	Бухгалтерский учет
	ОП.15	Оборудование предприятий общественного питания
	МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
	УП.01.01	Учебная практика
	МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
	УП.02.01	Учебная практика
	МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
	МДК.03.02	Разработка и оформление технико-технологических карт
	УП.03.01	Учебная практика
	МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	МДК.04.02	Эстетика и дизайн в оформлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	мдк.04.03	Контроль качества продукции и услуг
	ПП.04.01	Производственная практика
	МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
	МДК.05.02	Эстетика и дизайн в оформлении сложных холодных и горячих десертов
	ПП.05.01	Производственная практика
	МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
-	МДК.06.02	Расчет заработной платы и экономических показателей подразделения
	МДК.06.03	Моделирование профессиональной деятельности

	Индекс	Содержание
	ПП.06.01	Производственная практика
	МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"
	МДК.07.02	Выполнение работ по профессии "Кондитер"
	ПП.07.01	Производственная практика
ОК 2		Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
	ОГСЭ.05	Физическая культура
	ОГСЭ.01	Основы философии
	ОГСЭ.02	История
	огсэ.03	Иностранный язык
	ОГСЭ.04	Русский язык и культура речи
	EH.01	Математика
	EH.02	Экологические основы природопользования
	EH.03	Химия
	EH.04	Информатика
	ОП.16	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
	ОП.02	Физиология питания
	ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.05	Метрология и стандартизация
-	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.08	Охрана труда
	ОП.09	Экономика организации
	ОП.10	Документационное обеспечение управления
	ОП.11	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОП.12	Технология приготовления простой кулинарной продукции
	ОП.13	Организация производства и обслуживания
	ОП.14	Бухгалтерский учет
	ОП.15	Оборудование предприятий общественного питания
	МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
	УП.01.01	Учебная практика
	МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
	УП.02.01	Учебная практика
	МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
	МДК.03.02	Разработка и оформление технико-технологических карт
	УП.03.01	Учебная практика
	МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	МДК.04.02	Эстетика и дизайн в оформлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	МДК.04.03	Контроль качества продукции и услуг
	ПП.04.01	Производственная практика

	Индекс	Содержание
	МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
	МДК.05.02	Эстетика и дизайн в оформлении сложных холодных и горячих десертов
	ПП.05.01	Производственная практика
	МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
	МДК.06.02	Расчет заработной платы и экономических показателей подразделения
	мдк.06.03	Моделирование профессиональной деятельности
	ПП.06.01	Производственная практика
	МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"
	МДК.07.02	Выполнение работ по профессии "Кондитер"
	ПП.07.01	Производственная практика
ОК 3		Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
	ОГСЭ.05	Физическая культура
	ОГСЭ.01	Основы философии
	0ГСЭ.02	История
	ОГСЭ.03	Иностранный язык
	ОГСЭ.04	Русский язык и культура речи
	EH.01	Математика
	EH.02	Экологические основы природопользования
	EH.03	Химия
	EH.04	Информатика
	ОП.16	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
	ОП.02	Физиология питания
	ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.05	Метрология и стандартизация
	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.08	Охрана труда
	ОП.09	Экономика организации
	ОП.10	Документационное обеспечение управления
	ОП.11	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОП.12	Технология приготовления простой кулинарной продукции
	ОП.13	Организация производства и обслуживания
	ОП.14	Бухгалтерский учет
	ОП.15	Оборудование предприятий общественного питания
	МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
	УП.01.01	Учебная практика
	МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
	УП.02.01	Учебная практика
	МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
	МДК.03.02	Разработка и оформление технико-технологических карт

Индекс	Содержание
УП.03.01	Учебная практика
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.04.02	Эстетика и дизайн в оформлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.04.03	Контроль качества продукции и услуг
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
МДК.05.02	Эстетика и дизайн в оформлении сложных холодных и горячих десертов
ПП.05.01	Производственная практика
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
МДК.06.02	Расчет заработной платы и экономических показателей подразделения
мдк.06.03	Моделирование профессиональной деятельности
ПП.06.01	Производственная практика
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"
МДК.07.02	Выполнение работ по профессии "Кондитер"
ПП.07.01	Производственная практика
К4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОГСЭ.01	Основы философии
0ГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
0ГСЭ.04	Русский язык и культура речи
EH.01	Математика
EH.02	Экологические основы природопользования
EH.03	Химия
EH.04	Информатика
ОП.16	Безопасность жизнедеятельности
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Экономика организации
ОП.10	Документационное обеспечение управления
ОП.11	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.12	Технология приготовления простой кулинарной продукции
ОП.13	Организация производства и обслуживания
ОП.14	Бухгалтерский учет
ОП.15	Оборудование предприятий общественного питания
мдк.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

	Индекс	Содержание
	УП.01.01	Учебная практика
	МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
	УП.02.01	Учебная практика
	МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
	МДК.03.02	Разработка и оформление технико-технологических карт
	УП.03.01	Учебная практика
	МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	МДК.04.02	Эстетика и дизайн в оформлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	МДК.04.03	Контроль качества продукции и услуг
	ПП.04.01	Производственная практика
	МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
	МДК.05.02	Эстетика и дизайн в оформлении сложных холодных и горячих десертов
	ПП.05.01	Производственная практика
	МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
	МДК.06.02	Расчет заработной платы и экономических показателей подразделения
	мдк.06.03	Моделирование профессиональной деятельности
	ПП.06.01	Производственная практика
	МДК.07.02	Выполнение работ по профессии "Кондитер"
	ПП.07.01	Производственная практика
)К 5		Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
	0ГСЭ.01	Основы философии
	OFC9.02	История
	огсэ.03	Иностранный язык
	0ГСЭ.04	Русский язык и культура речи
	EH.01	Математика
	EH.02	Экологические основы природопользования
	EH.03	Химия
	EH.04	Информатика
	ОП.16	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
	ОП.02	Физиология питания
	ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.05	Метрология и стандартизация
	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.08	Охрана труда
	ОП.09	Экономика организации
	ОП.10	Документационное обеспечение управления
	ОП.11	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОП.12	Технология приготовления простой кулинарной продукции
	ОП.13	Организация производства и обслуживания

Индекс	Содержание
ОП.14	Бухгалтерский учет
ОП.15	Оборудование предприятий общественного питания
мдк.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
УП.01.01	Учебная практика
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
УП.02.01	Учебная практика
мдк.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
мдк.03.02	Разработка и оформление технико-технологических карт
УП.03.01	Учебная практика
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
мдк.04.02	Эстетика и дизайн в оформлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.04.03	Контроль качества продукции и услуг
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
мдк.05.02	Эстетика и дизайн в оформлении сложных холодных и горячих десертов
ПП.05.01	Производственная практика
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
мдк.06.02	Расчет заработной платы и экономических показателей подразделения
мдк.06.03	Моделирование профессиональной деятельности
ПП.06.01	Производственная практика
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"
МДК.07.02	Выполнение работ по профессии "Кондитер"
ПП.07.01	Производственная практика
К 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОГСЭ.05	Физическая культура
0ГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
огсэ.03	Иностранный язык
0ГСЭ.04	Русский язык и культура речи
EH.01	Математика
EH.02	Экологические основы природопользования
EH.03	Химия
EH.04	Информатика
ОП.16	Безопасность жизнедеятельности
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда

	Индекс	Содержание
	ОП.09	Экономика организации
	ОП.10	Документационное обеспечение управления
9	ОП.11	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОП.12	Технология приготовления простой кулинарной продукции
	ОП.13	Организация производства и обслуживания
	ОП.14	Бухгалтерский учет
8	ОП.15	Оборудование предприятий общественного питания
	МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
	УП.01.01	Учебная практика
	МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
	УП.02.01	Учебная практика
	МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
	МДК.03.02	Разработка и оформление технико-технологических карт
	УП.03.01	Учебная практика
999	МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	МДК.04.02	Эстетика и дизайн в оформлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	МДК.04.03	Контроль качества продукции и услуг
	ПП.04.01	Производственная практика
8	МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
	МДК.05.02	Эстетика и дизайн в оформлении сложных холодных и горячих десертов
	ПП.05.01	Производственная практика
	МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
8	МДК.06.02	Расчет заработной платы и экономических показателей подразделения
	МДК.06.03	Моделирование профессиональной деятельности
	ПП.06.01	Производственная практика
	МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"
	МДК.07.02	Выполнение работ по профессии "Кондитер"
	ПП.07.01	Производственная практика
OK 7		Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
	ОГСЭ.01	Основы философии
	ОГСЭ.02	История
	ОГСЭ.03	Иностранный язык
	ОГСЭ.04	Русский язык и культура речи
	EH.01	Математика
	EH.02	Экологические основы природопользования
	EH.03	Химия
	EH.04	Информатика
Š	ОП.16	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
	ОП.02	Физиология питания
	ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности

	Индекс	Содержание
	ОП.05	Метрология и стандартизация
	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.08	Охрана труда
	ОП.09	Экономика организации
	ОП.10	Документационное обеспечение управления
	ОП.11	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОП.12	Технология приготовления простой кулинарной продукции
	ОП.13	Организация производства и обслуживания
	ОП.14	Бухгалтерский учет
	ОП.15	Оборудование предприятий общественного питания
	МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
	УП.01.01	Учебная практика
	МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
	УП.02.01	Учебная практика
	МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
	МДК.03.02	Разработка и оформление технико-технологических карт
	УП.03.01	Учебная практика
	МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	МДК.04.02	Эстетика и дизайн в оформлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	МДК.04.03	Контроль качества продукции и услуг
	ПП.04.01	Производственная практика
	МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
	МДК.05.02	Эстетика и дизайн в оформлении сложных холодных и горячих десертов
-	ПП.05.01	Производственная практика
	МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
	МДК.06.02	Расчет заработной платы и экономических показателей подразделения
	МДК.06.03	Моделирование профессиональной деятельности
	ПП.06.01	Производственная практика
	МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"
	МДК.07.02	Выполнение работ по профессии "Кондитер"
	ПП.07.01	Производственная практика
Ж 8		Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
	0ГСЭ.01	Основы философии
	0ГСЭ.02	История
	0ГСЭ.03	Иностранный язык
	0ГСЭ.04	Русский язык и культура речи
	EH.01	Математика
	EH.02	Экологические основы природопользования
	EH.03	Химия
-	EH.04	Информатика

	Индекс	Содержание
	ОП.16	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
	ОП.02	Физиология питания
	ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.05	Метрология и стандартизация
	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.08	Охрана труда
	ОП.09	Экономика организации
	ОП.10	Документационное обеспечение управления
	ОП.11	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОП.12	Технология приготовления простой кулинарной продукции
	ОП.13	Организация производства и обслуживания
	ОП.14	Бухгалтерский учет
	ОП.15	Оборудование предприятий общественного питания
	МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
	УП.01.01	Учебная практика
	МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
	УП.02.01	Учебная практика
	МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
	МДК.03.02	Разработка и оформление технико-технологических карт
	УП.03.01	Учебная практика
	МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	МДК.04.02	Эстетика и дизайн в оформлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	МДК.04.03	Контроль качества продукции и услуг
	ПП.04.01	Производственная практика
	МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
	МДК.05.02	Эстетика и дизайн в оформлении сложных холодных и горячих десертов
	ПП.05.01	Производственная практика
	МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
	МДК.06.02	Расчет заработной платы и экономических показателей подразделения
	МДК.06.03	Моделирование профессиональной деятельности
	ПП.06.01	Производственная практика
	МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"
	МДК.07.02	Выполнение работ по профессии "Кондитер"
	ПП.07.01	Производственная практика
)К 9		Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
	0ГСЭ.01	Основы философии
	0ГСЭ.02	История
	0ГСЭ.03	Иностранный язык
	0ГСЭ.04	Русский язык и культура речи

Индекс	Содержание
EH.01	Математика
EH.02	Экологические основы природопользования
EH.03	Химия
EH.04	Информатика
ОП.16	Безопасность жизнедеятельности
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Экономика организации
ОП.10	Документационное обеспечение управления
ОП.11	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.12	Технология приготовления простой кулинарной продукции
ОП.13	Организация производства и обслуживания
ОП.14	Бухгалтерский учет
ОП.15	Оборудование предприятий общественного питания
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
УП.01.01	Учебная практика
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
УП.02.01	Учебная практика
мдк.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
мдк.03.02	Разработка и оформление технико-технологических карт
УП.03.01	Учебная практика
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.04.02	Эстетика и дизайн в оформлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.04.03	Контроль качества продукции и услуг
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
МДК.05.02	Эстетика и дизайн в оформлении сложных холодных и горячих десертов
ПП.05.01	Производственная практика
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
МДК.06.02	Расчет заработной платы и экономических показателей подразделения
мдк.06.03	Моделирование профессиональной деятельности
ПП.06.01	Производственная практика
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"
мдк.07.02	Выполнение работ по профессии "Кондитер"
ПП.07.01	Производственная практика

Индекс	Содержание Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
IK 1.1	
EH.01	Математика
EH.02	Экологические основы природопользования
EH.03	Химия
ОП.16	Безопасность жизнедеятельности
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.10	Документационное обеспечение управления
ОП.11	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.12	Технология приготовления простой кулинарной продукции
ОП.13	Организация производства и обслуживания
ОП.14	Бухгалтерский учет
ОП.15	Оборудование предприятий общественного питания
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
УП.01.01	Учебная практика
МДК.03.02	Разработка и оформление технико-технологических карт
мдк.04.03	Контроль качества продукции и услуг
мдк.06.03	Моделирование профессиональной деятельности
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"
ПП.07.01	Производственная практика
K 1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
EH.01	Математика
EH.02	Экологические основы природопользования
EH.03	Химия
ОП.16	Безопасность жизнедеятельности
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.10	Документационное обеспечение управления
ОП.11	Иностранный язык в профессиональной деятельности

Индекс	Содержание
ОП.12	Технология приготовления простой кулинарной продукции
ОП.13	Организация производства и обслуживания
ОП.14	Бухгалтерский учет
ОП.15	Оборудование предприятий общественного питания
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
УП.01.01	Учебная практика
МДК.03.02	Разработка и оформление технико-технологических карт
МДК.04.03	Контроль качества продукции и услуг
мдк.06.03	Моделирование профессиональной деятельности
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"
ПП.07.01	Производственная практика
⟨1.3	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
EH.01	Математика
EH.02	Экологические основы природопользования
EH.03	Химия
ОП.16	Безопасность жизнедеятельности
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.10	Документационное обеспечение управления
ОП.11	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.12	Технология приготовления простой кулинарной продукции
ОП.13	Организация производства и обслуживания
ОП.14	Бухгалтерский учет
ОП.15	Оборудование предприятий общественного питания
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
УП.01.01	Учебная практика
МДК.03.02	Разработка и оформление технико-технологических карт
МДК.04.03	Контроль качества продукции и услуг
мдк.06.03	Моделирование профессиональной деятельности
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"
ПП.07.01	Производственная практика
₹2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
EH.01	Математика
EH.02	Экологические основы природопользования
EH.03	Химия

Индекс	Содержание
ОП.16	Безопасность жизнедеятельности
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.10	Документационное обеспечение управления
ОП.12	Технология приготовления простой кулинарной продукции
ОП.13	Организация производства и обслуживания
ОП.14	Бухгалтерский учет
ОП.15	Оборудование предприятий общественного питания
мдк.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
УП.02.01	Учебная практика
мдк.03.02	Разработка и оформление технико-технологических карт
МДК.04.03	Контроль качества продукции и услуг
мдк.06.03	Моделирование профессиональной деятельности
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"
ПП.07.01	Производственная практика
₹2.2	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
EH.01	Математика
EH.02	Экологические основы природопользования
EH.03	Химия
ОП.16	Безопасность жизнедеятельности
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.10	Документационное обеспечение управления
ОП.12	Технология приготовления простой кулинарной продукции
ОП.13	Организация производства и обслуживания
ОП.14	Бухгалтерский учет
CONTROL STATE OF THE PARTY OF T	Оборудование предприятий общественного питания
ОП.15	
ОП.15 МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции

Индекс	Содержание
МДК.03.02	Разработка и оформление технико-технологических карт
МДК.04.03	Контроль качества продукции и услуг
МДК.06.03	Моделирование профессиональной деятельности
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"
ПП.07.01	Производственная практика
TK 2.3	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
EH.01	Математика
EH.02	Экологические основы природопользования
EH.03	Химия
ОП.16	Безопасность жизнедеятельности
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.10	Документационное обеспечение управления
ОП.12	Технология приготовления простой кулинарной продукции
ОП.13	Организация производства и обслуживания
ОП.14	Бухгалтерский учет
ОП.15	Оборудование предприятий общественного питания
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
УП.02.01	Учебная практика
МДК.03.02	Разработка и оформление технико-технологических карт
МДК.04.03	Контроль качества продукции и услуг
МДК.04.03	Моделирование профессиональной деятельности
Management of the Control of the Con	Выполнение работ по профессии "Повар"
МДК.07.01 ПП.07.01	
7K 3.1	Производственная практика Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
EH.01	Математика
EH.02	Экологические основы природопользования
EH.03	Химия
ОП.16	Безопасность жизнедеятельности
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности

Индекс	Содержание										
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга										
ОП.08	Охрана труда										
ОП.10	Документационное обеспечение управления										
ОП.12	Технология приготовления простой кулинарной продукции										
ОП.13	Организация производства и обслуживания										
ОП.14	Бухгалтерский учет										
ОП.15	Оборудование предприятий общественного питания										
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции										
МДК.03.02	Разработка и оформление технико-технологических карт										
УП.03.01	Учебная практика										
МДК.04.03	Контроль качества продукции и услуг										
МДК.06.03	Моделирование профессиональной деятельности										
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"										
ПП.07.01	Производственная практика										
7K 3.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.										
EH.01	Математика										
EH.02	Экологические основы природопользования										
EH.03	Химия										
ОП.16	Безопасность жизнедеятельности										
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве										
ОП.02	Физиология питания										
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья										
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности										
ОП.05	Метрология и стандартизация										
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности										
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга										
ОП.08	Охрана труда										
ОП.10	Документационное обеспечение управления										
ОП.12	Технология приготовления простой кулинарной продукции										
ОП.13	Организация производства и обслуживания										
ОП.14	Бухгалтерский учет										
ОП.15	Оборудование предприятий общественного питания										
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции										
МДК.03.02	Разработка и оформление технико-технологических карт										
УП.03.01	Учебная практика										
МДК.04.03	Контроль качества продукции и услуг										
мдк.06.03	Моделирование профессиональной деятельности										
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"										
ПП.07.01	Производственная практика										
TK 3.3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.										
EH.01	Математика										

Индекс	Содержание									
EH.02	Экологические основы природопользования									
EH.03	Химия									
ОП.16	Безопасность жизнедеятельности									
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве									
ОП.02	Физиология питания									
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья									
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности									
ОП.05	Метрология и стандартизация									
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности									
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга									
ОП.08	Охрана труда									
ОП.10	Документационное обеспечение управления									
ОП.11	Иностранный язык в профессиональной деятельности									
ОП.12	Технология приготовления простой кулинарной продукции									
ОП.13	Организация производства и обслуживания									
ОП.14	Бухгалтерский учет									
ОП.15	Оборудование предприятий общественного питания									
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции									
МДК.03.02	Разработка и оформление технико-технологических карт									
УП.03.01	Учебная практика									
МДК.04.03	Контроль качества продукции и услуг									
мдк.06.03	Моделирование профессиональной деятельности									
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"									
ПП.07.01	Производственная практика									
К 3.4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.									
EH.01	Математика									
EH.02	Экологические основы природопользования									
EH.03	Химия									
ОП.16	Безопасность жизнедеятельности									
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве									
ОП.02	Физиология питания									
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья									
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности									
ОП.05	Метрология и стандартизация									
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности									
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга									
ОП.08	Охрана труда									
ОП.10	Документационное обеспечение управления									
ОП.11	Иностранный язык в профессиональной деятельности									
ОП.12	Технология приготовления простой кулинарной продукции									
ОП.13	Организация производства и обслуживания									

Индекс	Содержание									
ОП.14	Бухгалтерский учет									
ОП.15	Оборудование предприятий общественного питания									
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции									
мдк.03.02	Разработка и оформление технико-технологических карт Учебная практика Контроль качества продукции и услуг Моделирование профессиональной деятельности Выполнение работ по профессии "Повар"									
УП.03.01										
мдк.04.03										
мдк.06.03										
МДК.07.01										
ПП.07.01	Производственная практика									
K 4.1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.									
EH.01	Математика									
EH.02	Экологические основы природопользования									
EH.03	Химия									
ОП.16	Безопасность жизнедеятельности									
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве									
ОП.02	Физиология питания									
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья									
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности									
ОП.05	Метрология и стандартизация									
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности									
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга									
ОП.08	Охрана труда									
ОП.10	Документационное обеспечение управления									
ОП.12	Технология приготовления простой кулинарной продукции									
ОП.13	Организация производства и обслуживания									
ОП.14	Бухгалтерский учет									
ОП.15	Оборудование предприятий общественного питания									
мдк.03.02	Разработка и оформление технико-технологических карт									
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий									
МДК.04.02	Эстетика и дизайн в оформлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий									
МДК.04.03	Контроль качества продукции и услуг									
ПП.04.01	Производственная практика									
мдк.06.03	Моделирование профессиональной деятельности									
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"									
МДК.07.02	Выполнение работ по профессии "Кондитер"									
ПП.07.01	Производственная практика									
K 4.2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.									
EH.01	Математика									
EH.02	Экологические основы природопользования									
EH.03	Химия									
ОП.16	Безопасность жизнедеятельности									

Индекс	Содержание
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.10	Документационное обеспечение управления
ОП.11	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.12	Технология приготовления простой кулинарной продукции
ОП.13	Организация производства и обслуживания
ОП.14	Бухгалтерский учет
ОП.15	Оборудование предприятий общественного питания
мдк.03.02	Разработка и оформление технико-технологических карт
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.04.02	Эстетика и дизайн в оформлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.04.03	Контроль качества продукции и услуг
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.06.03	Моделирование профессиональной деятельности
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"
МДК.07.02	Выполнение работ по профессии "Кондитер"
ПП.07.01	Производственная практика
IK 4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
EH.01	Математика
EH.02	Экологические основы природопользования
EH.03	Химия
ОП.16	Безопасность жизнедеятельности
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.10	Документационное обеспечение управления
ОП.12	Технология приготовления простой кулинарной продукции
ОП.13	Организация производства и обслуживания
ОП.14	Бухгалтерский учет
Ollina	DYN WITCHONIN 1-101

Индекс	Содержание									
МДК.03.02	Разработка и оформление технико-технологических карт									
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Эстетика и дизайн в оформлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий									
МДК.04.02										
МДК.04.03	Контроль качества продукции и услуг									
ПП.04.01	Производственная практика									
МДК.06.03	Моделирование профессиональной деятельности									
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар" Выполнение работ по профессии "Кондитер"									
МДК.07.02										
ПП.07.01	Производственная практика									
К 4.4	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.									
EH.01	Математика									
EH.02	Экологические основы природопользования									
EH.03	Химия									
ОП.16	Безопасность жизнедеятельности									
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве									
ОП.02	Физиология питания									
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья									
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности									
ОП.05	Метрология и стандартизация									
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности									
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга									
ОП.08	Охрана труда									
ОП.10	Документационное обеспечение управления									
ОП.12	Технология приготовления простой кулинарной продукции									
ОП.13	Организация производства и обслуживания									
ОП.14	Бухгалтерский учет									
ОП.15	Оборудование предприятий общественного питания									
мдк.03.02	Разработка и оформление технико-технологических карт									
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий									
МДК.04.02	Эстетика и дизайн в оформлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий									
мдк.04.03	Контроль качества продукции и услуг									
ПП.04.01	Производственная практика									
мдк.06.03	Моделирование профессиональной деятельности									
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"									
МДК.07.02	Выполнение работ по профессии "Кондитер"									
ПП.07.01	Производственная практика									
₹5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.									
EH.01	Математика									
EH.02	Экологические основы природопользования									
EH.03	Химия									
Broken the second control of the										

Индекс	Содержание
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.10	Документационное обеспечение управления
ОП.13	Организация производства и обслуживания
ОП.14	Бухгалтерский учет
ОП.15	Оборудование предприятий общественного питания
МДК.03.02	Разработка и оформление технико-технологических карт
МДК.04.03	Контроль качества продукции и услуг
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
МДК.05.02	Эстетика и дизайн в оформлении сложных холодных и горячих десертов
ПП.05.01	Производственная практика
мдк.06.03	Моделирование профессиональной деятельности
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"
МДК.07.02	Выполнение работ по профессии "Кондитер"
ПП.07.01	Производственная практика
5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
EH.01	Математика
EH.02	Экологические основы природопользования
EH.03	
	я мимя
ОП.16	Химия Безопасность жизнедеятельности
ОП.16 ОП.01	
	Безопасность жизнедеятельности
ОП.01	Безопасность жизнедеятельности Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.01 ОП.02	Безопасность жизнедеятельности Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве Физиология питания
ОП.01 ОП.02 ОП.03	Безопасность жизнедеятельности Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве Физиология питания Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.01 ОП.02 ОП.03 ОП.04	Безопасность жизнедеятельности Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве Физиология питания Организация хранения и контроль запасов и сырья Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.01 ОП.02 ОП.03 ОП.04 ОП.05	Безопасность жизнедеятельности Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве Физиология питания Организация хранения и контроль запасов и сырья Информационные технологии в профессиональной деятельности Метрология и стандартизация
ОП.01 ОП.02 ОП.03 ОП.04 ОП.05 ОП.06	Безопасность жизнедеятельности Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве Физиология питания Организация хранения и контроль запасов и сырья Информационные технологии в профессиональной деятельности Метрология и стандартизация Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.01 ОП.02 ОП.03 ОП.04 ОП.05 ОП.06 ОП.07	Безопасность жизнедеятельности Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве Физиология питания Организация хранения и контроль запасов и сырья Информационные технологии в профессиональной деятельности Метрология и стандартизация Правовые основы профессиональной деятельности Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.01 ОП.02 ОП.03 ОП.04 ОП.05 ОП.06 ОП.07 ОП.08	Безопасность жизнедеятельности Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве Физиология питания Организация хранения и контроль запасов и сырья Информационные технологии в профессиональной деятельности Метрология и стандартизация Правовые основы профессиональной деятельности Основы экономики, менеджмента и маркетинга Охрана труда
ОП.01 ОП.02 ОП.03 ОП.04 ОП.05 ОП.06 ОП.07 ОП.08 ОП.10 ОП.13	Безопасность жизнедеятельности Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве Физиология питания Организация хранения и контроль запасов и сырья Информационные технологии в профессиональной деятельности Метрология и стандартизация Правовые основы профессиональной деятельности Основы экономики, менеджмента и маркетинга Охрана труда Документационное обеспечение управления
ОП.01 ОП.02 ОП.03 ОП.04 ОП.05 ОП.06 ОП.07 ОП.08 ОП.10 ОП.13	Безопасность жизнедеятельности Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве Физиология питания Организация хранения и контроль запасов и сырья Информационные технологии в профессиональной деятельности Метрология и стандартизация Правовые основы профессиональной деятельности Основы экономики, менеджмента и маркетинга Охрана труда Документационное обеспечение управления Организация производства и обслуживания
ОП.01 ОП.02 ОП.03 ОП.04 ОП.05 ОП.06 ОП.07 ОП.08 ОП.10 ОП.11 ОП.13 ОП.14 ОП.15	Безопасность жизнедеятельности Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве Физиология питания Организация хранения и контроль запасов и сырья Информационные технологии в профессиональной деятельности Метрология и стандартизация Правовые основы профессиональной деятельности Основы экономики, менеджмента и маркетинга Охрана труда Документационное обеспечение управления Организация производства и обслуживания Бухгалтерский учет Оборудование предприятий общественного питания
ОП.01 ОП.02 ОП.03 ОП.04 ОП.05 ОП.06 ОП.07 ОП.08 ОП.10 ОП.13	Безопасность жизнедеятельности Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве Физиология питания Организация хранения и контроль запасов и сырья Информационные технологии в профессиональной деятельности Метрология и стандартизация Правовые основы профессиональной деятельности Основы экономики, менеджмента и маркетинга Охрана труда Документационное обеспечение управления Организация производства и обслуживания Бухгалтерский учет

Индекс	Содержание
МДК.05.02	Эстетика и дизайн в оформлении сложных холодных и горячих десертов
ПП.05.01	Производственная практика
мдк.06.03	Моделирование профессиональной деятельности
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"
МДК.07.02	Выполнение работ по профессии "Кондитер"
ПП.07.01	Производственная практика
K 6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства.
EH.01	Математика
EH.02	Экологические основы природопользования
ОП.16	Безопасность жизнедеятельности
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Экономика организации
ОП.10	Документационное обеспечение управления
ОП.13	Организация производства и обслуживания
ОП.14	Бухгалтерский учет
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
мдк.06.02	Расчет заработной платы и экономических показателей подразделения
мдк.06.03	Моделирование профессиональной деятельности
ПП.06.01	Производственная практика
K 6.2	Планировать выполнение работ исполнителями.
EH.01	Математика
EH.02	Экологические основы природопользования
ОП.16	Безопасность жизнедеятельности
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Экономика организации
011.09	
ОП.10	Документационное обеспечение управления

Индекс	Содержание									
ОП.13	Организация производства и обслуживания									
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации									
МДК.06.02	Расчет заработной платы и экономических показателей подразделения Моделирование профессиональной деятельности									
мдк.06.03										
ПП.06.01	Производственная практика									
K 6.3	Организовывать работу трудового коллектива.									
EH.01	Математика									
EH.02	Экологические основы природопользования									
ОП.16	Безопасность жизнедеятельности									
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве									
ОП.02	Физиология питания									
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья									
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности									
ОП.05	Метрология и стандартизация									
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности									
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга									
ОП.08	Охрана труда									
ОП.09	Охрана труда Экономика организации									
ОП.10	Документационное обеспечение управления									
ОП.11	Иностранный язык в профессиональной деятельности									
ОП.13	Организация производства и обслуживания									
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации									
МДК.06.02	Расчет заработной платы и экономических показателей подразделения									
STREET, STREET	Моделирование профессиональной деятельности									
МДК.06.03	Производственная практика									
ПП.06.01 IK 6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.									
EH.01	Математика									
EH.02	Экологические основы природопользования									
ОП.16	Безопасность жизнедеятельности									
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве									
ОП.02	Физиология питания									
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья									
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности									
ОП.05	Метрология и стандартизация									
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности									
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга									
0П.08	Охрана труда									
ОП.09	Экономика организации									
ОП.10	Документационное обеспечение управления									
ОП.11	Иностранный язык в профессиональной деятельности									
ОП.13	Организация производства и обслуживания									

Индекс	Содержание
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
МДК.06.02	Расчет заработной платы и экономических показателей подразделения
мдк.06.03	Моделирование профессиональной деятельности
ПП.06.01	Производственная практика
IK 6.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
EH.01	Математика
EH.02	Экологические основы природопользования
ОП.16	Безопасность жизнедеятельности
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Экономика организации
ОП.10	Документационное обеспечение управления
ОП.13	Организация производства и обслуживания
ОП.14	Бухгалтерский учет
мдк.06.01	Управление структурным подразделением организации
МДК.06.02	Расчет заработной платы и экономических показателей подразделения
мдк.06.03	Моделирование профессиональной деятельности
ПП.06.01	Производственная практика

АСПРЕДЕЛ	ПЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ												
Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
0	Начальное общее образование						E apagraphy						
0	Основное общее образование												
Д	Базовые дисциплины												
ІД	Профильные дисциплины								N CAMPAGE				
100	Предлагаемые ОО												
огсэ	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	ОК 1	ОК 2	ок з	ОК 4	OK 5	ОК 6	ОК 7	ок 8	ОК 9			
ГСЭ.05	Физическая культура	OK 2	OK 3	OK 6									
ГСЭ.01	Основы философии	OK 1	OK 2	ОК 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9			
ГСЭ.02	История	OK 1	OK 2	OK 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9			
ГСЭ.03	Иностранный язык	OK 1	OK 2	OK 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9			
ГСЭ.04	Русский язык и культура речи	OK 1	OK 2	OK 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9			
	PARTY OF THE PROPERTY OF THE P	ОК 1	OK 2	ок з	OK 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	OK 8	OK 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
н	Математический и общий	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
	естественнонаучный цикл	ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5			N. C.			
	Математика	OK 1	ОК 2	ОК 3	OK 4	OK 5	ОК 6	OK 7	OK 8	OK 9	ΠK 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
H.01		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
	Экологические основы природопользования	OK 1	ОК 2	OK 3	OK 4	OK 5	ОК 6	OK 7	OK 8	OK 9	ΠK 1.1	ПК 1.2	ΠK 1.3
H.02		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ΠK 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
		OK 1	OK 2	ОК 3	OK 4	OK 5	ОК 6	OK 7	OK 8	OK 9	ΠK 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
H.03	Химия	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ΠK 5.1
	Allena	ПК 5.2											
H.04	Информатика	OK 1	OK 2	ОК 3	OK 4	OK 5	ОК 6	OK 7	OK 8	OK 9			L POPE OF THE STREET
VALUE OF THE		ОК 1	OK 2	ОК 3	OK 4	OK 5	ОК 6	OK 7	OK 8	ОК 9	ΠK 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
ОП	Общепрофессиональные дисциплины	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
		OK 1	OK 2	ОК 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
П.16	Безопасность жизнедеятельности	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ΠK 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
		OK 1	OK 2	ОК 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9	ΠK 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
П.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ΠK 4.4	ΠK 5.1
	производстве	ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
		OK 1	OK 2	ОК 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9	ΠK 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
П.02	Физиология питания	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ΠK 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
		OK 1	OK 2	ОК 3	OK 4	OK 5	ОК 6	OK 7	OK 8	OK 9	ΠK 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
П.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
		OK 1	OK 2	ОК 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9	ΠK 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной леятельности	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ΠK 4.4	ΠK 5.1

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
		OK 1	OK 2	OK 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9	ΠK 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
ОП.05	Метрология и стандартизация	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
		OK 1	OK 2	OK 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
оп.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ΠK 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
		ОК 1	OK 2	OK 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
оп.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ΠK 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
		OK 1	OK 2	OK 3	OK 4	OK 5	ОК 6	OK 7	OK 8	OK 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
оп.08	Охрана труда	ПК 2.1	ΠK 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ΠK 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
		OK 1	OK 2	ОК 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3
ОП.09	Экономика организации	ПК 6.4	ПК 6.5										
		OK 1	OK 2	ОК 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9	ΠK 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
ОП.10	Документационное обеспечение управления	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
	Иностранный язык в профессиональной деятельности	OK 1	OK 2	ОК 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9	ΠK 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
ОП.11		ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.2	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4						
	Технология приготовления простой кулинарной	OK 1	OK 2	ОК 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9	ΠK 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
ОП.12	продукции	ΠK 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ΠK 4.1	ΠK 4.2	ПК 4.3	ΠK 4.4	
	Организация производства и обслуживания	OK 1	OK 2	ОК 3	OK 4	OK 5	ОК 6	OK 7	OK 8	OK 9	ΠK 1.1	ΠK 1.2	ПК 1.3
ОП.13		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
		OK 1	OK 2	ОК 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9	ΠK 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
ОП.14	Бухгалтерский учет	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ΠK 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.5									
		OK 1	OK 2	ОК 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
OΠ.15	Оборудование предприятий общественного питания	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	∏K 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2											
1M	Профессиональные модули									W. S. C.			
пм.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	ОК 1	ОК 2	ок з	ок 4	ОК 5	ОК 6	ок 7	ок 8	0К 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
мдк.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	OK 1	ОК 2	ОК 3	OK 4	OK 5	ОК 6	OK 7	OK 8	ОК 9	ΠK 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
VΠ.01.01	Учебная практика	OK 1	OK 2	OK 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9	ΠK 1.1	ΠK 1.2	ПК 1.3
1M.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	ОК 1	OK 2	ок з	ОК 4	OK 5	ОК 6	OK 7	OK 8	ОК 9	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3
идк.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	OK 1	OK 2	ок з	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3
УП.02.01	Учебная практика	OK 1	OK 2	ОК 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9	ΠK 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3
rocked and the	Организация процесса приготовления и	OK 1	OK 2	ОК 3	ОК 4	OK 5	ОК 6	OK 7	OK 8	ОК 9	ΠK 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
1M.03	приготовление сложной горячей	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2											
1014 02 04		OK 1	OK 2	OK 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3
IДК.03.01		ПК 3.4											
		OK 1	OK 2	OK 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
1ДК.03.02	Разработка и оформление технико-технологических карт	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2											
	Учебная практика	OK 1	OK 2	OK 3	OK 4	OK 5	ОК 6	OK 7	OK 8	OK 9	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3
17.03.01		ПК 3.4											
ALKI MARILES	On the second se	ОК 1	ОК 2	ОК 3	OK 4	OK 5	ОК 6	OK 7	OK 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
IM.04	организация процесса приготовления и	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
	мучных кондитерских изделий	ПК 5.2		to state to									
		OK 1	OK 2	ОК 3	OK 4	OK 5	ОК 6	OK 7	OK 8	OK 9	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
иДК.04.01		ПК 4.4											
	Эстетика и дизайн в оформлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	OK 1	OK 2	ОК 3	OK 4	OK 5	ОК 6	OK 7	OK 8	OK 9	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
1ДК.04.02		ПК 4.4											
	Контроль качества продукции и услуг	OK 1	OK 2	ок з	OK 4	ОК 5	ОК 6	OK 7	OK 8	OK 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
1ДК.04.03		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ΠK 5.1
		ПК 5.2											
	Производственная практика	OK 1	OK 2	ОК 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
7/7.04.01		ПК 4.4											
	Организация процесса приготовления и												
IM.05		OK 1	OK 2	OK 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9	ПК 5.1	ПК 5.2	
1ДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	OK 1	OK 2	OK 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9	ПК 5.1	ПК 5.2	
1ДК.05.02	Эстетика и дизайн в оформлении сложных холодных и горячих десертов	OK 1	ОК 2	ок з	ОК 4	ОК 5	OK 6	OK 7	OK 8	ОК 9	ПК 5.1	ПК 5.2	
ПП.05.01	Производственная практика	OK 1	OK 2	OK 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9	ПК 5.1	ПК 5.2	
		OK 1	OK 2	ОК 3	OK 4	OK 5	OK 6	ОК 7	OK 8	OK 9	ΠK 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
1M.06	Организация работы структурного подразделения	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
	Управление структурным подразделением	OK 1	OK 2	ОК 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3
1ДК.06.01	организации	ПК 6.4	ПК 6.5										
	Расчет заработной платы и экономических	OK 1	OK 2	ОК 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3
1ДК.06.02	показателей подразделения	ПК 6.4	ПК 6.5										
		OK 1	OK 2	ОК 3	OK 4	OK 5	ОК 6	OK 7	OK 8	OK 9	ΠK 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
1ДК.06.03	Моделирование профессиональной деятельности	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ΠK 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
	Производственная практика	OK 1	OK 2	ОК 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3
7/7.06.01		ПК 6.4	ПК 6.5										
		ОК 1	OK 2	ОК 3	ОК 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
1M.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
11-11-07		ПК 5.2	I A SEPTEMBER										

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции												
		OK 1	ОК 2	ОК 3	OK 5	ОК 6	OK 7	OK 8	OK 9	ΠK 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 2.1	
ДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"	ПК 2.2	ПК 2.3	ΠK 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1	ПК 5.2	
идк.07.02	Выполнение работ по профессии "Кондитер"	OK 1	OK 2	ОК 3	OK 4	ОК 5	OK 6	OK 7	OK 8	ОК 9	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	
		ПК 4.4	ΠK 5.1	ПК 5.2										
		OK 1	OK 2	ОК 3	OK 4	OK 5	ОК 6	OK 7	OK 8	OK 9	ΠK 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	
ПП.07.01	Производственная практика	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1	
		ПК 5.2												

ПЕРЕЧЕНЬ ЛАБОРАТОРИЙ, КАБИНЕТОВ, МАСТЕРСКИХ И ДР.

	Кабинеты:
1	Кабинет социально-экономических дисциплин
2	Кабинет иностранного языка
3	Кабинет русского языка и культуры речи
4	Кабинет математики и информатики
5	Кабинет экологических основ природопользования
6	Кабинет безопасностьи жизнедеятельности и охраны труда
7	Кабинет технического оснащения предприятий общественного питания
8	Кабинет товароведения
9	Кабинет документационного обеспечения управления
10	Кабинет правовых основ профессиональной деятельности
11	Кабинет экономики и бухгалтерского учета
12	Кабинет микробиологии, санитарии, гигиены и физиологии питания
13	Кабинет метрологии и стандартизации
14	Кабинет основ экономики, менеджмента и маркетинга
15	Кабинет организации производства
16	Кабинет организации обслуживания
	Лаборатории:
1	Лаборатория химии
2	Лаборатория информационных технологий в профессиональной деятельности
3	Лаборатория технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства и технологии приготовления пищи
	Спортивный комплекс:
1	Спортивный зал
2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3	Стрелковый тир
	Залы:
1	Библиотека
2	Читальный зал с выходом в сеть Интернет
3	Актовый зал

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

Настоящий учебный план Пермского института (филиала) федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего профессионального образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее − ФГОС СПО) 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22 апреля 2014 г. и базисного учебного плана.

Настоящий учебный план позволяет обеспечить подготовку студентов по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в соответствии с требованиями ФГОС СПО, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22 апреля 2014 г., и требованиями работодателей региона. Организация учебного процесса: 1. Начало учебных занятий – 1 сентября, окончание - 30 июня 2. Шестидневная учебная неделя 3. Продолжительность занятий – 90 минут (парами)

Нагрузка обучающихся учебными занятиями составляет 36 академических часов в неделю, максимальный объем учебной нагрузки не превышает 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению профессиональной образовательной программы. Консультации предусматриваются для каждого обучающегося в объеме 4 часа на учебный год. Консультации планируется проводить в форме групповых, индивидуальных, письменных или устных. Рабочий учебный план предусматривает выполнение трех курсовых работ по ОПД.10 «Экономика организации», по ОПД.14 «Организация производства и обслуживания», по МДК 03.01 «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции» в объеме 20 часов обязательных учебных занятий на каждую.

В ходе освоения и по завершению освоения дисциплин проводятся зачеты, дифференцированные зачеты и экзамены. Проведение зачетов (в т.ч. дифференцированных) предусматривается за счет времени, отведенного на изучение соответствующей дисциплины. В случае, если дисциплина или профессиональный модуль изучается в течение нескольких семестров, планируется использовать текущие формы контроля, результат которых будет учитываться в промежуточной аттестации по окончании освоения дисциплины или профессионального модуля. Формы и процедуры текущего контроля знаний - контрольные работы, рефераты, доклады, зачеты. Предусмотрено концентрированное изучение дисциплин и профессиональных модулей, поэтому в соответствующих ячейках колонок 10-15 указан объем нагрузки в часах на весь семестр, безотносительно к обязательному распределению часов в неделю.

Программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ). Согласно ФГОС СПО объем обязательной части циклов ППССЗ составляет 3072 часов, в том числе 2052 часа обязательных учебных занятий. На вариативную часть ОПОП выделено 1302 часов, в том числе 864 часа обязательных занятий. По дисциплине «Физическая культура» еженедельно предусмотрены 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной учебной нагрузки, включая игровые виды подготовки за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах и секциях. Для подгрупп девушек 48 часов (70% учебного времени), отведенного на изучение основ военной службы, в рамках дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» используется на освоение основ медицинских знаний. На первом курсе в первую неделю летних каникул предусмотрено проведение учебных сборов для юношей (согласно пункту 1 статьи 13 ФЗ «О воинской обязанности и военной службе»). Учебная и производственная практика (по профилю специальности) реализуется рассредоточено, чередуясь с теоретическим обучением в рамках профессиональных модулей.

Учебная практика предусмотрена в рамках модулей: ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» - 180 часов в 1 семестре;; ПМ.02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» - 180 часов во 2 семестре; ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» - 180 часов во 2 семестре; Для ПМ.04 «Организация процесса приготовление сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий», ПМ.05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов», ПМ.06 «Организация работы структурного подразделения», ПМ.07 «Выполнение работ по профессии рабочего» учебная практика не предусмотрена.

Производственная практика (по профилю специальности) предусмотрена в рамках модулей: ПМ.04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий» - 144 часа в 4 семестре; ПМ.05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» - 144 часа в 5 семестре; ПМ.06 «Организация работы структурного подразделения» - 108 часов в 5 семестре; ПМ.07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» - 72 часа в 6 семестре. Преддипломная практика проводится в 6 семестре по окончании теоретического обучения и по завершении учебной и производственной (по профилю специальности) практики. Занятия по дисциплине «Иностранный язык» проводятся в подгруппах, если наполняемость каждой составляет не менее 13 человек. Лабораторные и практические занятия по дисциплинам и МДК проводятся в подгруппах, если наполняемость каждой составляет не менее 13 человек.

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

Формирование вариативной части ППССЗ. Выделенные ФГОС СПО часы вариативной части ППССЗ (1302 часов, в том числе 864 часа обязательных занятий.), использованы с целью расширения и углубления подготовки, определяемую содержанием обязательной части, получения дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами рынка труда, следующим образом: - в цикл ОГСЭ добавлена дисциплина «Русский язык и культура речи» - 52 часа обязательных учебных занятий; - в цикл ОП добавлена дисциплина: «Экономика организации» - 72 часа обязательных учебных занятий; «Документационное обеспечение управления» - 32 часа обязательных учебных занятий; «Иностранный язык в профессиональной деятельности» - 80 часов обязательных учебных занятий; «Технология приготовления простой кулинарной продукции» - 56 часов обязательных учебных занятий; «Бухгалтерский учет» - 74 часа обязательных учебных занятий. «Оборудование предприятий общественного питания» - 80 часов обязательных учебных занятий.

- в модули добавлены: ПМ.03 добавлен МДК.03.02. « Разработка и оформление технико-технологических карт» - 60 часов обязательных учебных занятий; - в ПМ.04 добавлен МДК.04.02 «Эстетика и дизайн в оформлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» - 32 часа обязательных учебных занятий и МДК.04.03 «Контроль качества продукции и услуг» - 46 часов обязательных учебных занятий; - в ПМ.05 добавлен МДК.05.02 «Эстетика и дизайн в оформлении сложных холодных и горячих десертов» - 32 часа обязательных учебных занятий; - в ПМ.06 добавлен МДК.06.02 «Расчет заработной платы и экономических показателей подразделения» - 32 часа обязательных учебных занятий и МДК.06.03 «Моделирование профессиональной деятельности» - 36 часов обязательных учебных занятий. Практикоориентированность для данного рабочего плана составила 65%, при рекомендуемом диапазоне допустимых значений для ППССЗ базовой подготовки -50-65%.

Формы проведения промежуточной аттестации. Экзамены и зачеты проводятся по окончании изучения дисциплины или курса. При освоении программ междисциплинарных курсов в последнем семестре обучения формой промежуточной аттестации по МДК является экзамен или зачет. По завершении освоения профессиональных модулей проводятся квалификационные экзамены, направленные на проверку сформированности компетенций и готовности выпускника к выполнению вида профессиональной деятельности, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ППССЗ» ФГОС. Итогом проверки является однозначное решение: «Вид профессиональной деятельности освоен/не освоен». Для того, чтобы не превышать допустимое количество экзаменов (не более 8 в учебном году) и зачетов (не более 10 в год) аттестация по отдельным МДК и практике/ам, по некоторым профессиональным модулям проводится в форме комплексного экзамена или в рамках квалификационного экзамена по модулю.

Формы проведения государственной (итоговой) аттестации. Государственная итоговая аттестация включает: выполнение дипломной работы (проекта) с 16 мая 2020 г. по 13 июня 2020 г. (2 недели).

Согласовано

ПРАКТИКИ

Индекс	Наименование практики	Сем.	Недель	Часов	Подгрупп	Рук	оводство, час.	Форма аттестации	Норма на контроль, час.		цмк
УП	Учебная практика										
УП.01.01	Учебная практика (ПМ.01)	1	5	180		∨ на студ.	□ на подгр.		на студ.	на подгр.	2
УП.02.01	Учебная практика (ПМ.02)	2	5	180		∨ на студ.	□ на подгр.		на студ.	на подгр.	2
УП.03.01	Учебная практика (ПМ.03)	2	5	180		⊻ на студ.	□ на подгр.		на студ.	на подгр.	2
пп	Производственная практика (по профилю специальности)										
ПП.04.01	Производственная практика (ПМ.04)	4	4	144		иа студ.	□ на подгр.		на студ.	на подгр.	2
ПП.05.01	Производственная практика (ПМ.05)	4	4	144		и на студ.	□ на подгр.		на студ.	на подгр.	2
ПП.06.01	Производственная практика (ПМ.06)	5	3	108		☑ на студ.	□ на подгр.		на студ.	на подгр.	2
ПП.07.01	Производственная практика (ПМ.07)	6	2	72		иа студ.	□ на подгр.		на студ.	на подгр.	2
пдп	Производственная практика (преддипломная)										

Государственная итоговая аттестация

тосударственная итоговая аттестация		
Вид работ	Часов	ЦМК
Выпускная квалификационная работа		
Руководство	⊘ на студ. □ на подгр.	
Рецензирование	✓ на студ. □ на подгр.	
Нормоконтроль	✓ на студ. □ на подгр.	
Консультации по		
	☑ на студ. ☐ на подгр.	
	⊘ на студ. □ на подгр.	
	✓ на студ. □ на подгр.	
	✓ на студ. □ на подгр.	_
	✓ на студ. ✓ на подгр.	
	☑ на студ. □ на подгр.	
Председатель ГАК	✓ на студ. □ на подгр.	
Члены ГАК		
1	☑ на студ. □ на подгр.	
2	✓ на студ. □ на подгр.	
3	☑ на студ. □ на подгр.	
4		
5	✓ на студ.✓ на подгр.✓ на студ.✓ на подгр.	
6		
7		
9	✓ на студ.✓ на подгр.✓ на студ.✓ на подгр.	
10 ·	✓ на студ. □ на подгр. □ на подгр.	
10	та студ. Па подгр.	
Государственный экзамен		
Председатель ГАК	✓ на студ. □ на подгр.	
Члены ГАК		
1	⊻ на студ. □ на подгр.	
2	✓ на студ. □ на подгр.	
3	✓ на студ. □ на подгр.	
4	☑ на студ. ☐ на подгр.	
5		
6	⊘ на студ. □ на подгр.	
7	∨ на студ. □ на подгр.	
8	⊘ на студ. □ на подгр.	
9	⊡ на студ. □ на подгр.	
10	☑ на студ. ☐ на подгр.	