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 14

Ректор _

_Гришин В.И.

20/2.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

19.02.10	Технология продукці	ли общественн	ого питяния			
код	наименование специальности	и ооществени				P-130000-19-00-10-00-00-
по программе базов	ой подготовки					
на базе средн	него общего образования					
квалификация:	Техник-технолог				*	
						1
форма обучения	заочная	нормативн	ый срок освоения ППССЗ	3г10 м	год начала подготовки по УП	2017
профиль получаемо	го профессионального об	разования	социально - экономический			
			при реализации программы среднего общего о	бразования		
Приказ об утвержде Согласовано	ении ФГОС от <u>22.0</u> -	4.2014 <u>№</u> _	384	Согла	асовано с работодателем	
И.о. начальника Упра	авления по работе с филиал	ами -	Ерофеева И.А./			
Проректор по учебно	й работе		/Гришина О.А./		all way mun	y
Начальник управлени	ия развития СПО	-	/Стручкова Е.С./		(наименование организации работода	***************************************
Начальник отдела уче	ебно-методического обеспо	ечения СПО	Прин /Жукова А.Н./	augy	Полжность представителя работода	геля)
Директор структурно	ого подразделения СПО	-	/Гордеева Е.В./		ФМО, подпись	

1 Календарный учебный график

		Сен	тябр	ь		0	ктяб	рь	П	T	Нояб	брь	Т	Π	Дека	абрь			Ян	варі	5		Фе	врал	пь			Ma	рт			Ar	рель		T		Mai	1			Июн	Ь	Ţ		Июл	ТЬ			Авг	густ	
Kypc	1-7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 сен - 5 окт	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 окт - 2 ноя	1	1	1	1	1-7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	ž	5 - 11	1	19 - 25	26 янв - 1 фев	2-8	9 - 15	16 - 22	23 фев - 1 мар	2-8	9 - 15	16 - 22	3	30 мар - 5 апр	71		20 - 26	M C - dilp /	7		18 - 24	1	911	71	15 - 21	l a		1	20 - 26	27 июл -2 авг	3-9	10 - 16	17 - 23	24 - 31
	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 3	34 3	5 3	36	37	38 3	39 4	40 4	41 4	12 4	3 44	45	; 46	47	48	49	50	51	52
I												::						=	=		::	::																::					=	=	=	=	=	=	=	=	=
11		::		0	0	0	0	0						160				=	=	::	::			0	0	0	0	0	10°								:						E		=	=	=	=	=	=	=
III				::		0	0	0	0	0					913		-	=	=		::	::	::	8	8	8	8							8	3	8	8	8	::				=	=	=	=	=	=	=	=	=
IV			::	::	8	8	8							jķ.				=	=	10	::	::	::	8	8								::	X >	(X	X	Δ	Δ	Δ	ΔΙ	II I	I *	*	*	*	*	*	*	*	*

Обозначения: Самостоятельное изучение

: Лабораторно-экзаменационная сессия

= Каникулы

0 Учебная практика

8 Производственная практика (по профилю специальности)

Х Производственная практика (преддипломная)

Δ Подготовка к государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация

Неделя отсутствует

2 Сводные данные по бюджету времени

						Практики		Г	ИА			
Курс	Самостоятельное изучение	экзамен	оаторно- ационная ссия	Максимальная учебная нагрузка	Учебная практика	Производственная практика (по профилю специальности)	Производственная практика (преддипломная)	Подготовка	Проведение	Каникулы	Bcero	Студентов
	нед.	нед.	час.	час.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	
I	37	4	160	1054						11	52	
II	27	4	160	1121	10					11	52	
III	23	5	160	1108	5	8				11	52	
IV	20	6	160	1091		5	4	4 4	2	2	43	
Bcero		19	640	4374	15	13	4	4	2	35	199	

Part			Т			Формы и	контроля				Учебна	я нагруз	ка обуч	ающихся	1, 4,												ределени	е по курса	М											\Box	Mari	синальная
Part			\vdash		Τ,	Τ.	I	vý.	Т	Н						+	П	\top	Kypc 1	B TOM 49	сле		\top	Т	Kypc 2			+	Т	Ку		4 числе		+	\top	Т	Kypc 4	-	ne	+	1	учебная
March	Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК,	2	7	Sex a	аботь	a6.	ę.	M M	EH98	+ K.D.	-	в том	числе	. 500	} ,		1. 1.	ė		§ t	poexi	. ا ر	H439	÷ K	. 5	 Doext		.	ie.	RTMR	9	F	, Dock	, ,	Вена	÷ E	a _ g	E	MI DOG		
Martine Mart		практик	заме	Saven Sep. 3	BMC II	age of	ATP. P	N N	эн ф	Оимал	d Bcer	SHELE,	STANS, 43PM	жи	роект	laxon la	эмос	энсуля	the, y	анали	прое	aya .	SACOR SACOR	2	HE 3AH	инарь занят	проег	faxcon	S L	saren sae, y	аняти	занят	andu I	вид. п	awo.	29 TEL	sec y	аняты инары занят	прое	вид. п		g. Bap.
Column			n	Дифе	Kypco	Kypce	MTON 80	жаш	Ару	Mak	GMO	Обзор	P. 3a	36.32	урс. п	1		3 8	баоры	Cen 3	Kypc.	Мири	_ `	8	баор вочн Пр.3	Ja6.	Курс	1 ~	Ĭ	ago doeg	Прэ	Лаб.	Kypc.	A A	. "	8	баор	Page Nag	Kypc.	MAD	час	гь часть
Second Antiquement	00	OF HIS OF DATORATE IN HAR FOR STOTORYA	\vdash	+	+	+	-	ď	\vdash	H	+	×	-	5	×	+	\vdash	+	0 9	1	+	\vdash	+	+	0 8	+		++	+	0	ž	++	+	+	+	+	0 8	+	++	+	+	+
See New Members			\vdash	+	+	+	+		+		+	+	╁			+	++	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	++	+	+	+	+	+	+	++	\dashv	F	+
Manufal properties			$\overline{}$	\pm	+	十	† 		\dagger	\vdash	$\overline{}$	+	╈	\vdash			+	\rightarrow	十	Ħ	+	$\pm \pm$	\pm	+	\pm	+	H	+	\dashv	+	+	+	+	十	+	+	\pm	+	艹	_	\vdash	$\pm \equiv$
Mart	со	Среднее (полное) общее образование			T		İ																T	T		T				T	Ť	İ	Ť	T	Ť							$\mp \equiv$
Mathematic Mat					T				\Box			T				I			\top	П	T		T			\top			\Box		T		T	T	T		\Box		\Box			\Box
Property Property			\vdash	_	+	+	-		+-	\vdash	+	+	-		_	+	₩	+	4	 	+	-	+	+	 	+		\vdash	4	_	+	++	+	+	+	+	\dashv	+	++	4	┾	+
March Propose Propos			\vdash	+	+	+	+		+	\vdash	+	+	+	\vdash	_	+	+	+	+	₩	+	++	+	+	\vdash	+		+	+	_	+	₩	+	+	+	+	+	+	++	┽	┾	+
Mary Mary	1100	i i pespini derine oo														-																									70,	2% 29,8%
See See See See See See See See See See	nn	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	20	3 28	3 1	2		39	8	4374	3734 640	264	258	106	12	1054	894	16	0 86	70	4	11	121 96	1 160	60 7	75 21	4	1108	948	160 5	2 44	56	8	109	91 93	1 160	66	69 25			30	2 1302
000 0000000000000000000000000000000000	огсэ		2	3 6				7		790	694 96	34	62			192	168	24	10	14		2	42 21	2 30	10 2	20		215	189	26 1	0 16			14	1 12	5 16	4	12			70	8 82
1																61	55	6	2	4		10	01 9	1 10	2	8							\blacksquare	81	1 73	3 8	2	6	\blacksquare			
SCONESSIAN SECTION SEC			1	3		+		_	+							70	60	10) 6	4	+	\vdash	+	+		+		/2	62	10 6	4	++	+	+	+	+	+-	+	++			
Column C	OFC9.03									242	210 32	8	24							6	\perp							62	54	8 2	2 6			60	0 5	2 8	2	6	\Box	1	.24	12
Part			+			+	_		\vdash	-		1	+	H	-	+	\vdash	+	+	++	+		_	_	-	\rightarrow		+	+	+	+	++	+	+	+	+	+	+	++	1	_	\rightarrow
Mary Mary		цикл	1	_	_	_						_						1				7	70 60	10	8	2		\perp	_		_		\perp	\perp		_	\perp	\perp		\perp	_	
Fig. Fig.			\vdash			+	-		-					\vdash		70	60	10	6	4	+	1 7	20 6/	10	8	2		+	+	-	+	-	+	+	+	+	+	\vdash	++			
Part	EH.03	химия	1	1						140	118 22	10	12					_							Ĭ										\pm		\pm			1	14	10
001 Supplementational programme 1				_		1						_	-									\coprod		1					Ţ	T				\perp	T	_	\perp	\perp	+	1		
SEMENOMENOMENOMENOMENOMENOMENOMENOMENOMEN						-			_				-				-			-	-								_						_				++	4		
Order Property P			3			1	-		3					4	8	562	14/2	90	54	32	+	+	01 34	7 54	20 3	10	+	293	249	44 Z	2 18	+	+						++	1		
Column C		Микробиология, санитария и гигиена в пищевом						1								60	50	10	6	.4)								1 1	\exists		\top	\Box		\top	\top	1	\Box				-	
Column	OП.02			1		1		1		76	64 12	8	4			76	64	12	8 8	4.	_	\vdash	+	+				+	\forall		+	+	+	+	\pm	+	+	\vdash	+	1	7	5
Column C	On.03		i	1				-1		174	146 28	18	10			174	146	28	18	10	Т	П	\top		П				\neg					Т		T	\Box	\Box	T	2	17	4
Figure 1 Figure 1	OП.04			2				2		140	124 16	4	12			1				\Box		14	40 12	4 16	4 1	12			\neg		\top	TT	\top	\top	\top	1	\Box		\top	1	14	0
Act of the control of				_		+						-	_			+	\vdash	+	+	++	+							+	+	-	+	+	+	+	+	+	+	\perp	++			
Control Cont	ON.06			4				4.		88	78 10	8	2					\top		П	\top			T							Т	П		88	8 78	8 10	8	2		1	. 8	В
Column C									12							92	76	16	8	8		4	14 36	5 8	4	4								土			\pm					
Ground programment Ground			3	4	+	1	-	4	-					\vdash	4	+	\vdash	+	+	+	+	\vdash	+	-	\vdash	-	-	112	92	20 1	0 6	\vdash	4	44	4 36	6 8	6	2	++			
Settle-statement processed synonymental and special synonymental synonymental special synonymental synonymental special synonymental synonymental special synonymental syn				4		-		4																						20 1	-			48	8 40	8 0	6	2				
Processor Proc	OR.11	Иностранный язык в профессиональной деятельности		3				23	2	122	106 16	4	12									6	51 53	8	2 (6		61	53	8 2	2 6			Т				\Box		1	Т	122
Col. 13 Col. 13 Col. 14 Col.	OП.12	Технология приготовления простой кулинарной	1					1		76	62 14	6	4	4		76	62	14	6	4	,		\top						\neg		\top		\top	\top	1		\top			2	\top	76
Organization programment of programment and programment of programment of programment and programment of programment and programment of programment and programment of programment and programment of programment and programment of programment and programment of programment and programm	ОП.13		2	1	2			1							4	84	74	10	8	2		9	4 80	14	4 (6	4		\pm								+		\pm	2		
Part Part			4	_	1	\vdash			\vdash		_					\vdash	П		\perp	\Box		\vdash	_	\perp		\perp		\blacksquare	_		T		1	11	2 9	4 18	10	8	\blacksquare			
PROD	OП.15	Оборудование предприятии оощественного питания		3				3								\perp												120	104	16 1	0 6		\perp	\perp				\perp		2		120
Phi-01 International Reports and Processing Annual Processing	ПМ		12	. 5	Ţ	1		11	5	1564 1	1322 242	64	72	102	4				\perp		Ţ	40	08 34	2 66	22 2	3 21		600	510	90 2	0 10	56	4	55	6 47	0 86	22	39 25			12	362
Mile 11 11 12 13 14 15 15 15 15 15 15 15	ПМ.01	приготовление полуфабрикатов для сложной	2					1		114	98 16	10	-6									11	14 98	16	10	6															12	4
This is a consist symmetry in the consist and a consist			+	+	+	+			\vdash	\vdash		+			_	+	\vdash	+	+	+	+	\vdash	\pm	+	\vdash	+	\vdash	\vdash	+	+	+	++	+	+	+	+	+	+	++	+	┾	+
The District Assumption Augustion (Property Registrict) 294		сложной кулинарной продукции	2					2				-	_						\perp	\sqcup	\perp	11				6		\perp	_						\perp		Щ	\perp	\perp			4
Refor vacor & cyverton righter management consoler in professioners in management and a second professioners and a second professioners and a s			3						РП		час 180	нед		5		48	ıc		нед				час	180	нед	5		час	\perp	не	A				час		нед					
ПМ 02 приготовление сложной коледной кульмарной 2	10-10/1/205																																									
M/K 0.2.0 Темополия приготавления сложной холодной 2	ПМ.02	приготовление сложной холодной кулинарной	2					1		204	168 36	8	7	21						Ī		20	04 16	8 36	8	7 21			T	T	T		T	T	T	T			\prod		20	н.
No. Pri	МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной	2	T	T			2	П	204	168 36	8	7	21		T	Ħ	T	\top			20	04 16	8 36	8	7 21			\forall	寸	T	\top	\top	Ť	十	T	T	\vdash	#	,	20	14
ПМ.0.2.3К Экамен квалификационный 3 8 8 8 8 8 8 8 8 8			+	+	+	+			l pri						+		_	+	1	++					Luar	5		-	+	+	+	+	_	+	000	+	+	+				+-
Пм.03 Организация процессе приготовления и пригосаления и пригосаления пригосаления и пригосаления и пригосаления сложной горячей мулимарной д 1 1 1 1 378 318 60 10 14 32 4	_	Экзамен квалификационный				1			1 111	tid.	-ac 100	1 нед	<u> </u>			1 48			нед				час	1 100	нед	-1_		час		Тне	94				час		нед					
ПМ.03 приготовление сложной горячей кулинарной 2 1 1 1 1 378 318 60 10 14 32 4 90 90 76 14 4 10 288 242 46 6 4 32 4 9 1 2 2 88 90 76 14 4 10 2 288 242 46 6 4 32 4 9 1 2 2 88 90 76 14 4 10 90 76 14 14 10 90 76 14 14 10 90 76 14 14 10 90 76 14 14 10 90 76 14 14 10 90 76 14 14 10 90 76 14 14 14 10 90 76 14 14 14 10 90 76 14 14 14 10 90 76 14 14 14 10 90 76 14 14 14 10 90 76 14 14 14 10 90 76 14 14 14 10 90 76 14 14 14 10 90 76 14 14 14 14 14 14 14 14 14 14 14 14 14			384		_							_				_								_				, .			_			_		_					Ţ	
Тим (С. 2) до 1	ПМ.03	приготовление сложной горячей кулинарной	2	1		1		1		378	318 60	10	14	32	4							9	10 76	14	4 1	.0		288	242	46 6	5 4	32	4								28	8 90
MДК.03.02 Разработка и оффонмение 2	МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	3			3				288	242 46	6	4	32	4		\prod					I						288	242	46 6	5 4	32	4	Г	T				IT	2	28	8
ТРОИВИДО 1971.03 1	мдк.03.02	Разработка и оформление	\neg	2	\top			2	П	90	76 14	4	10			\top	\Box	\top	\top		\top	9	0 76	14	4 1	0			\neg	\neg				\top	\top	T	+	\top	++	2		90
ПМ.03 3K Экзанен квалификационный 3			+	+	+	-			PN					+	+	ua	ic I	+	нел	+				-		+		yar	+	180	n 5	+		+	час	+	неа	+	11	+	+	-
Организация процесса приготовления и ПМ.04 приготовление сложных хлебобуличных, мучных 2 1 4 2 352 296 56 14 7 35 122 122 125 208 42 10 7 25 230 122	ПМ.03.ЭК	Экзамен квалификационный									1 .50	,				1 - 10			met						, med]			1-400		- I No	-11 3	_			1006		1.004			2		
MM.04 притотовление сложных хлебобулочных, мучных 2 1 4 2 352 296 56 14 7 35			558		_	_						_	,			_	,	_	_				_	_		_				_	_		_	_	_	_		_		4	F	
усондитерских коделин	ΠM.04	приготовление сложных хлебобулочных, мучных	2	1				4	2	352	296 56	14	7	35														102	88	14 4	٠	10		25	io 20	8 42	10	7 25	,		23	0 122
		кондитерских изделий																										1												_	_	

план уч	ЕБНОГО ПРОЦЕССА																																																							
		Γ			- ,	Форны	контроля			T		Уче	бная н	агрузк	а обуч	ающи	кся, ч.		F	_	_		Kypi	c 1				_			Kur	pc 2	Pac	преде	пение	по кур	сан		K	рс 3				_				Курс	- 4					Max	симальна	an
Индекс	Наменование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных нодулей, МДК, практик	Экамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты		Итоговые письн. контр. раб.	Домашние контр. раб.		другие формы контроля	Максимальная	Саност.(с.р.+и.п.)	Bcero	установочные о	Пр. занятия, пот в семинары пот в	Лаб, занятия	проект.	Индивид, проект	(входит в с.р.)	Максим.	Саност.	Консульт.	Обязательная		Лаб занятия	Kypc. npoerr.	Индивид. проект	Максин.	Camoct.	Обязательная	ные, уста-		Лаб. занятия	. проект.	Индивид. проект	Максин.	Саност.	Обязательная	Обзорные, уста-		Лаб. занятия	. npoext.	Индивид. проект		Максин.	Самост.	Обязательная	уста-		Лаб. занятия	. проект.	Индивид. проект	цмк	O61	чебная іагрузка із. Вар ть част	_
мдк.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, иучных кондитерских изделий	4		Γ	Γ	Т		34		3	230	192	38	4	3	31	Τ			Т	\top			\top	Т	Т		Г	Т							102	88	14	4		10		T	1	28	104	24		3	21			2	23)	•
МДК.04.02	Эстетика и дизайн в оформлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				Т	\top		4		4	52	44	8	4		4	\top	T	\top	\top	\top	\top	\neg	\top	\top	T	\top		\top	\top	\top	\top	1				\vdash	Т	†	T	1	T	†	1	52	44	8	4		4	Г		2	T	52	2
МДК.04.03	Контроль качества продукции и услуг			4		土		4		士	70	60	10	6	4		士	土			\pm			\perp	\pm	\pm			\pm														-	7	ro	60	10	6	4				2		70	ī
	ΠΠ.04					I				РΠ		час	144	нед		4		I		час	\Box	\Box	н	ед	I			,	час		не	д	T			4	С	144	не	д 4	T			Ì	час	\Box		нед							\perp	
ПМ.04.ЭК	Экзамен квалификационный Всего часов с учетон практик	496	\vdash		_						_								_		_		_				_	_	_	_																_		_					_	\vdash		_
	Организация процесса приготовления и	170	-	Т	Т	_	T	_	_	_	_	_	_			_	_	_	_	$\overline{}$	_	_	_	_	_	_	_		_	_	_	_	_				_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_		_	_	<u> </u>	⊨	$\overline{}$	=
ПМ,05	приготовление сложных холодных и горячих десертов	2		L	L	Ļ	_	2		1 2	210	180	30	10	6	14		_	1	_	_	_		_	\perp	L	L	L	L	L	_	L	L	L		210	180	30	10	0 6	14		L	ļ				Ш		L				16	2 48	,
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	3						3		3	162	140	22	6	6	10															I					162	140	22	6	6	10	1		1									2	16	2	
мдк.05.02	Эстетика и дизайн в оформлении сложных холодных и горячих десертов					I		3		3	48	40	8	4		.4					\Box															48	40	8	4	-	:4												2		48	3
	nn.05					\top				PN		час	144	нед		4	T	I	Ť	час	\Box	\Box	н	ед	I				час		нед	д	Ī			4	С	144	не	д 4	Ī			İ	час	Ī		нед		Ī					I	
ПМ.05.ЭК	Экзамен квалификационный Всего часов с учетом практик	3 354	_			-			_	_																																						_				_	_	-		_
ПМ,06	Организация работы структурного подразделения	1		3	Т	T	T	2	Т	T	198	170	28	12	16	Г	Т	Т	Т	\top	T	T	Т	Т	T	T	Т	Г	Т	Т	Т	T	T	П			Г	Г	Т	Т	Т	Т	Т	T ₁	98	170	28	12	16	Т	Т	П	Ì	9	102	2
МДК.06.01	Управление структурным подразделением			4	t	t	+	4	十	\dagger	96	84	12	8	4		+	t	十	十	十	十	\dagger	\dagger	t	t	t		t	+	$^{+}$	t	t	H			H	H	t	十	t	t	÷	÷	+	84	12	\vdash	⊨	H	H	\vdash	2	9	+	=
мдк.06.02	организации Расчет заработной платы и экономических		_	4	\vdash	+	+	4	-	\rightarrow	-	40	8	4	4	-	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	╆	-	+	+	+	+	+				-	-	+	+	+	+	+	+	-	40	8	4	4	-	\vdash	-	2	<u> </u>	48	_
MUK OF US	показателей подразделения Моделирование профессиональной деятельности			4	\vdash	+	-	+	+	\rightarrow	-	46	8	Ì	8	-	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	_	+	+	+	+	+	\vdash		_	\vdash	\vdash	+	+	+	+	+	+	-	46	8	H	8	\vdash	\vdash	\vdash	2	\vdash	54	_
	ПП.06	H	_	+	H	÷	+	+	+	PI	п	vac	108	нел	-	3	┿	÷	+	час	÷	+	-	ед	+		_	Η.	4ac	┿	нед	_	+	_	_	4		-	не	-	┿		1	_	час	+	108	нед	_		-	_		⊨	+	=
ПМ.06.ЭК	Экзамен квалификационный	4												, regg							_								100	_	, nc		_						I NG	*]				_	440		100	пед	,							-
	Всего часов с учетом практик	306	_	_	_	_			_	_	_	_	_		_	_	_	_	_	_	_					_	_	_	_	_			_		_		_	_			_			_				_					L	ᆫ		_
ПМ,07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	1								2 1	108	92	16		16				\perp		\perp																							1	08	92	16		16					10	3	
МДК.07.01 МДК.07.02	Выполнение работ по профессии "Повар" Выполнение работ по профессии "Кондитер"	-				1		-		4	54 54		8		8		\perp	Ŧ	1	\perp	\mp	\perp	_	\mp	+	\vdash	F		\perp	1	Ŧ	T	\perp						Ŧ	Ŧ	Ŧ	F	Ŧ			46 46	8		8				2	5		_
	пп.07	\vdash		_	\vdash	十	+	+		en l	_	_	\Rightarrow	нед		2	+	÷	÷	час	肀	+	Н.	ед	÷	_	_	۱,	49C	÷	нед	0	÷	_	_	41	L		не	0	÷		_	÷	час	_		нед	_		_	_		L ,	+	=
ПМ.07.ЭК	Экзамен квалификационный	4												1144			_			195	_			-44	_						l iid	-							Inc	*1_				_	4400	_	/.	пед	1.	_						-
		180								_		_	_						_		_	_		_				_		_								_						_										\perp		_
	Учебная и производственная (по профилю специальности) практики										час			нед			28		\perp	час	_			ед				,4	łac	360		_	_	.0		ч	ic	_	нед			13			час		180		_		5					
	Учебная практика Концентрированная			_						+	час		540 540	нед нед			15 15		+	час	+	+		ед				_	eac eac	360) не <i>t</i>			.0	_	- 41	_		не			5		+	час	-		нед нед				_				
	Рассредоточенная									\top	час	$\overline{}$	$\overline{}$	нед			15		+	час	\pm	+		ед					iac	1 300	He4					41		100	не			3		+	час	-		нед		-						
	Производственная (по профилю специальности)									Т	час	T	468	нед			13		T	час	\top	Т	н	ед				,	iac	T	нед	a				48	ıc	288	нел	α		8		T	час	T	180	нед			5		j			
_	Концентрированная	_			-					+	час		468		_		13		+	час	_	+	_	ед			_	_	ac	+	нед	_		_	_	91	ıc		нед	д		8		+	час	_		нед	_	-	5	_				
	Рассредоточенная										час			нед						час				ед					iac		нед					41			нед						час			нед					1			
	Производственная практика (преддипломная) Государственная итоговая аттестация			4		_							=	нед			6		Ŧ		_			ед							нед								нед					Ŧ				нед	_		4					
	Подготовка выпускной квалификационной	_	_										$\overline{}$	нед нед			4		+	_	_			ед	Т						нед		Т		_	_			нед	\neg	Т			+	_	_	_	нед		т	6	_				
	работы Защита выпускной квалификационной работы										-		\rightarrow	нед			2		+		—		_	ед	+		_	_			нед		+						нед	-	+			+				нед нед	_	-						
	Подготовка к государственным экзаменам													нед			_		\pm	_	_		н	ед	\pm						Het						_		нед			_		\pm	_			нед								
	Проведение государственных экзаненов									_				нед					Ţ				н	ед							нед	Ą							нед	д								нед								_
	Консультации на каждого обучающегося в учебно		_	-		-			_	1		1						_	1		_						_		_	_	_	_	1						_	_	_	_	_	_	_			_		_	_	_		_		_
		20	3	28	1	2	1	39		8 43	374 3	734	640	264	258	106	12	1.	10	054 8	94	1	60 8	_	4	_	_	1121	961	160	_	_	21	4		1108	948	160	_	_	56	8		10	91	931	160	66	_	25			_	30	2 130	12
,	Экзамены (без учета физ. культуры) Зачеты (без учета физ. культуры)												_						+	_	_		4					_			3	3			_	-			7	7			-	+	_			. 5				_	1			
	Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)																						8								-								- 4	4				\pm				9								
-	Курсовые проекты (без учета физ. культуры) Курсовые работы (без учета физ. культуры)		_		_														-												1	1								2				F	_			_								
	Итоговые письм, контр. раб. (без учета физ. культ	уры)	_																+	_	_																			_		-		+			_	_		_			1			
	Домашние контр. раб. (без учета физ. культуры)																				_		11								1	0							7	7								11					1			

СВЕДЕНИЯ О КОМПЛЕКСНЫХ ФОРМАХ КОНТРОЛЯ

Νō	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Курс	[Курс проведения комплексного вида контроля] Наименование	дисциплі	ины/М	1ДК
				[4] МДК.07.01 Выполнение работ по профессии "Повар"	•		
				[4] МДК.07.02 Выполнение работ по профессии "Кондитер"	•		
					•	0	
					- ▼		
						0	1
					▼]
					▼		1
					▼	0] ,
1	Экз	Комплексный экзамен	4		•] "
					▼	0]
					▼	0	
					▼	0	1
					▼	0]
					▼	0	1
					▼	0	1
						0	1

	Индекс	Содержание
)K 1		Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
	БД.01	Основы философии
	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	УП.01
	МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
	УП.02.01	уп.02
	МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
	МДК.03.02	Разработка и оформление технико-технологических карт
	УП.03.01	уп.03
	МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	МДК.04.02	Эстетика и дизайн в оформлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	ПП.04.01	ПП.04
	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	ПП.05
	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	ПП.06
	МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"
	МДК.07.02	Выполнение работ по профессии "Кондитер"
	ПП.07.01	пп.07
ОК 2		Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оцениватих эффективность и качество.
	БД.01	Основы философии
	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	УП.01
	МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
	УП.02.01	УП.02
	МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
	МДК.03.02	Разработка и оформление технико-технологических карт
	УП.03.01	УП.03
	МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	МДК.04.02	Эстетика и дизайн в оформлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	ПП.04.01	пп.04

	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	ПП.05
	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	ПП.06
	МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"
	МДК.07.02	Выполнение работ по профессии "Кондитер"
	ПП.07.01	□П.07
ОК 3		Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
	БД.01	Основы философии
	0ГСЭ.05	Физическая культура
	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
	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	УП.01
	МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
	УП.02.01	УП.02
	МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции

	Индекс	Содержание
	МДК.03.02	Разработка и оформление технико-технологических карт
	УП.03.01	УП.03
	МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	МДК.04.02	Эстетика и дизайн в оформлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
***************************************	ПП.04.01	ПП.04
	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	ПП.05
	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	ПП.06
	МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"
	МДК.07.02	Выполнение работ по профессии "Кондитер"
	ПП.07.01	ПП.07
OK 4		Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
	БД.01	Основы философии
	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

Индекс	Содержание
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
УП.01.01	УП.01
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
УП.02.01	уп.02
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
МДК.03.02	Разработка и оформление технико-технологических карт
УП.03.01	УП.03
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.04.02	Эстетика и дизайн в оформлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПП.04.01	ПП.04
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	ΠΠ.05
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	ПП.06
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"
МДК.07.02	Выполнение работ по профессии "Кондитер"
ПП.07.01	ПП.07
(5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
БД.01	Основы философии
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
ОП.09	Экономика организации
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	уп.01
	МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
	УП.02.01	уп.02
	МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
	МДК.03.02	Разработка и оформление технико-технологических карт
	УП.03.01	УП.03
	МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	МДК.04.02	Эстетика и дизайн в оформлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	ПП.04.01	ПП.04
	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	ПП.05
	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	ПП.06
	МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"
	МДК.07.02	Выполнение работ по профессии "Кондитер"
	ПП.07.01	ΠΠ.07
ОК 6		Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
	БД.01	Основы философии
	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
1. 1. 10.4 / 1	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.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	УП.01
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
УП.02.01	УП.02
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
мдк.03.02	Разработка и оформление технико-технологических карт
УП.03.01	УП.03
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.04.02	Эстетика и дизайн в оформлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПП.04.01	ПП.04
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	ПП.05
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	ПП.06
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"
МДК.07.02	Выполнение работ по профессии "Кондитер"
ПП.07.01	ПП.07
К7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
БД.01	Основы философии
ОГСЭ.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

Индекс	Содержание
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	уп.01
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
УП.02.01	уп.02
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
МДК.03.02	Разработка и оформление технико-технологических карт
УП.03.01	уп.03
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.04.02	Эстетика и дизайн в оформлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПП.04.01	ПП.04
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	nn.os
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	ПП.06
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"
МДК.07.02	Выполнение работ по профессии "Кондитер"
ПП.07.01	nn.07
8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
БД.01	Основы философии
0ГСЭ.01	Основы философии
0ГСЭ.02	История
OLCЭ'03	Иностранный язык
0ГСЭ.04	Русский язык и культура речи
EH.01	Математика
EH.02	Экологические основы природопользования

Индекс	Содержание
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	УП.01
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
УП.02.01	уп.02
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
МДК.03.02	Разработка и оформление технико-технологических карт
УП.03.01	УП.03
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.04.02	Эстетика и дизайн в оформлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПП.04.01	ПП.04
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	ПП.05
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	ПП.06
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"
МДК.07.02	Выполнение работ по профессии "Кондитер"
ПП.07.01	ПП.07
9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
БД.01	Основы философии
0ГСЭ.01	Основы философии
0ГСЭ.02	История

Индекс	Содержание
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
УП.01.01	уп.01
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
УП.02.01	уп.02
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
МДК.03.02	Разработка и оформление технико-технологических карт
УП.03.01	УП.03
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.04.02	Эстетика и дизайн в оформлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПП.04.01	ПП.04
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	ПП.05
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	ПП.06
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"
МДК.07.02	Выполнение работ по профессии "Кондитер"
ПП.07.01	пп.07

Индекс	Содержание
ηΚ 1.1	Организовывать подготовку мяса 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
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	УП.01
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"
ПП.07.01	ПП.07
IK 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
ОП.12	Технология приготовления простой кулинарной продукции
ОП.13	Организация производства и обслуживания
ОП.14	Бухгалтерский учет

Индекс	Содержание
ОП.15	Оборудование предприятий общественного питания
мдк.о	01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
УП.01.	УП.01
мдк.о	01 Выполнение работ по профессии "Повар"
ПП.07.	
1K 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	
УП.01.0	
МДК.07	
ПП.07.0	
IK 1.4	Оформлять документацию на поставку и реализацию товаров.
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
	реповы экономику менедимента и маркетинга

Индекс	Содержание
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	УП.01
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"
ПП.07.01	ПП.07
IK 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
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
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
УП.02.01	УП.02
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"
ПП.07.01	nn.07
K 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

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.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.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
УП.02.01	УП.02
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"
ПП.07.01	ПП.07
ПК 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.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.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
УП.02.01	уп.02
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"
ПП.07.01	ПП.07
ПК 3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
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.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	уп.03
УП.03.01 МДК.07.01	уп.03 Выполнение работ по профессии "Повар"
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"
МДК.07.01 ПП.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар" ПП.07
МДК.07.01 ПП.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар" ПП.07 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
МДК.07.01 ПП.07.01 3.2 ЕН.01	Выполнение работ по профессии "Повар" ПП.07 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов. Математика
МДК.07.01 ПП.07.01 3.2 ЕН.01 ЕН.02	Выполнение работ по профессии "Повар" ПП.07 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов. Математика Экологические основы природопользования
МДК.07.01 ПП.07.01 3.2 ЕН.01 ЕН.02 ЕН.03	Выполнение работ по профессии "Повар" ПП.07 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов. Математика Экологические основы природопользования Химия
МДК.07.01 ПП.07.01 3.2 ЕН.01 ЕН.02 ЕН.03 ОП.16	Выполнение работ по профессии "Повар" ПП.07 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов. Математика Экологические основы природопользования Химия Безопасность жизнедеятельности
МДК.07.01 ПП.07.01 3.2 ЕН.01 ЕН.02 ЕН.03 ОП.16 ОП.01	Выполнение работ по профессии "Повар" ПП.07 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов. Математика Экологические основы природопользования Химия Безопасность жизнедеятельности Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
МДК.07.01 ПП.07.01 3.2 ЕН.01 ЕН.02 ЕН.03 ОП.16 ОП.01	Выполнение работ по профессии "Повар" ПП.07 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов. Математика Экологические основы природопользования Химия Безопасность жизнедеятельности Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве Физиология питания
МДК.07.01 ПП.07.01 3.2 ЕН.01 ЕН.02 ЕН.03 ОП.16 ОП.01 ОП.02	Выполнение работ по профессии "Повар" ПП.07 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов. Математика Экологические основы природопользования Химия Безопасность жизнедеятельности Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве Физиология питания Организация хранения и контроль запасов и сырья
МДК.07.01 ПП.07.01 3.2 ЕН.01 ЕН.02 ЕН.03 ОП.16 ОП.01 ОП.02 ОП.03 ОП.04	Выполнение работ по профессии "Повар" ПП.07 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов. Математика Экологические основы природопользования Химия Безопасность жизнедеятельности Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве Физиология питания Организация хранения и контроль запасов и сырья Информационные технологии в профессиональной деятельности
МДК.07.01 ПП.07.01 3.2 ЕН.01 ЕН.02 ЕН.03 ОП.16 ОП.01 ОП.02 ОП.03 ОП.04 ОП.05	Выполнение работ по профессии "Повар" ПП.07 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов. Математика Экологические основы природопользования Химия 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
МДК.07.01 ПП.07.01 3.2 EH.01 EH.02 EH.03 ОП.16 ОП.01 ОП.02 ОП.03 ОП.04 ОП.05 ОП.05 ОП.06 ОП.07	Выполнение работ по профессии "Повар" ПП.07 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов. Математика Экологические основы природопользования Химия 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
МДК.07.01 ПП.07.01 3.2 ЕН.01 ЕН.02 ЕН.03 ОП.16 ОП.01 ОП.02 ОП.03 ОП.04 ОП.05 ОП.06	Выполнение работ по профессии "Повар" ПП.07 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов. Математика Экологические основы природопользования Химия 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
МДК.07.01 ПП.07.01 3.2 EH.01 EH.02 EH.03 ОП.16 ОП.01 ОП.02 ОП.03 ОП.04 ОП.05 ОП.05 ОП.06 ОП.07 ОП.08	Выполнение работ по профессии "Повар" ПП.07 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов. Математика Экологические основы природопользования Химия 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
МДК.07.01 ПП.07.01 3.2 EH.01 EH.02 EH.03 ОП.16 ОП.01 ОП.02 ОП.03 ОП.04 ОП.05 ОП.06 ОП.07 ОП.08 ОП.10 ОП.11	Выполнение работ по профессии "Повар" ПП.07 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов. Математика Экологические основы природопользования Химия 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
МДК.07.01 ПП.07.01 3.2 EH.01 EH.02 EH.03 ОП.16 ОП.01 ОП.02 ОП.03 ОП.04 ОП.05 ОП.06 ОП.07 ОП.08 ОП.10 ОП.11 ОП.12	Выполнение работ по профессии "Повар" ПП.07 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов. Математика Экологические основы природопользования Химия 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 Иностранный язык в профессиональной деятельности Технология приготовления простой кулинарной продукции
МДК.07.01 ПП.07.01 3.2 EH.01 EH.02 EH.03 ОП.16 ОП.01 ОП.02 ОП.03 ОП.04 ОП.05 ОП.06 ОП.07 ОП.08 ОП.10 ОП.11 ОП.12 ОП.13	Выполнение работ по профессии "Повар" ПП.07 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов. Математика Экологические основы природопользования Химия 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 Иностранный язык в профессиональной деятельности Технология приготовления простой кулинарной продукции Организация производства и обслуживания
МДК.07.01 ПП.07.01 3.2 EH.01 EH.02 EH.03 ОП.16 ОП.01 ОП.02 ОП.03 ОП.04 ОП.05 ОП.06 ОП.07 ОП.08 ОП.10 ОП.11 ОП.12 ОП.13 ОП.14	Выполнение работ по профессии "Повар" ПП.07 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов. Математика Экологические основы природопользования Химия 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 Иностранный язык в профессиональной деятельности Технология приготовления простой кулинарной продукции Организация производства и обслуживания Бухгалтерский учет
МДК.07.01 ПП.07.01 3.2 EH.01 EH.02 EH.03 ОП.16 ОП.01 ОП.02 ОП.03 ОП.04 ОП.05 ОП.06 ОП.07 ОП.08 ОП.10 ОП.11 ОП.12 ОП.13	Выполнение работ по профессии "Повар" ПП.07 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов. Математика Экологические основы природопользования Химия 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 Иностранный язык в профессиональной деятельности Технология приготовления простой кулинарной продукции Организация производства и обслуживания

Индекс	Содержание
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"
ПП.07.01	ПП.07
ПК 3.3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
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.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
мдк.03.02	Разработка и оформление технико-технологических карт
УП.03.01	уп.03
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"
ПП.07.01	ПП.07
ПК 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

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.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
МДК.03.02	Разработка и оформление технико-технологических карт
УП.03.01	УП.03
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"
ПП.07.01	ПП.07
٦K 3.5	Оформлять учетно-отчетную документацию.
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.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
МДК.03.02	Разработка и оформление технико-технологических карт
УП.03.01	уп.03
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"
ПП.07.01	пп.07
IK 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

Индекс	Содержание
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.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.04.02	Эстетика и дизайн в оформлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПП.04.01	ПП.04
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"
МДК.07.02	Выполнение работ по профессии "Кондитер"
ПП.07.01	ПП.07
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
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.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.04.02	Эстетика и дизайн в оформлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПП.04.01	ПП.04
мдк.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"
МДК.07.02	Выполнение работ по профессии "Кондитер"

	Индекс	Содержание									
	ПП.07.01	ПП.07									
7K 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.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.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий									
	МДК.04.02	Эстетика и дизайн в оформлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий									
	ПП.04.01	ПП.04									
	МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"									
	МДК.07.02	Выполнение работ по профессии "Кондитер"									
	ПП.07.01	nn.07									
1K 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									
100	CITIE	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.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.04.02	Эстетика и дизайн в оформлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПП.04.01	ПП.04
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"
МДК.07.02	Выполнение работ по профессии "Кондитер"
ПП.07.01	ПП.07
7K 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
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.13	Организация производства и обслуживания
ОП.14	Бухгалтерский учет
ОП.15	Оборудование предприятий общественного питания
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	ПП.05
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"
МДК.07.02	Выполнение работ по профессии "Кондитер"
ПП.07.01	ПП.07
K 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
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

	Индекс	Содержание											
	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.13	Организация производства и обслуживания											
	ОП.14	Бухгалтерский учет											
	ОП.15	Оборудование предприятий общественного питания											
	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	NN.05											
	МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"											
	МДК.07.02	Выполнение работ по профессии "Кондитер"											
	ПП.07.01	nn.o7											
ПК 6.:	i	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.11	Иностранный язык в профессиональной деятельности											
	ОП.13	Организация производства и обслуживания											
	ОП.14	Бухгалтерский учет											
	ОП.15	Оборудование предприятий общественного питания											
	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	ПП.06											
ПК 6.2	2	Планировать выполнение работ исполнителями.											
	EH.01	Математика											

Индекс	Содержание
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.11	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.13	Организация производства и обслуживания
ОП.14	Бухгалтерский учет
ОП.15	Оборудование предприятий общественного питания
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
МДК.06.02	Расчет заработной платы и экономических показателей подразделения
МДК.06.03	Моделирование профессиональной деятельности
11ДК.00.03	
ПП.06.01	ПП.06
ПП.06.01	□□.06
ПП.06.01 6.3	ПП.06 Организовывать работу трудового коллектива.
ПП.06.01 6.3 ЕН.01	ПП.06 Организовывать работу трудового коллектива. Математика
ПП.06.01 6.3 ЕН.01 ЕН.02	ПП.06 Организовывать работу трудового коллектива. Математика Экологические основы природопользования
ПП.06.01 6.3 ЕН.01 ЕН.02 ОП.16	ПП.06 Организовывать работу трудового коллектива. Математика Экологические основы природопользования Безопасность жизнедеятельности
ПП.06.01 6.3 ЕН.01 ЕН.02 ОП.16 ОП.01	ПП.06 Организовывать работу трудового коллектива. Математика Экологические основы природопользования Безопасность жизнедеятельности Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ПП.06.01 6.3 ЕН.01 ЕН.02 ОП.16 ОП.01 ОП.02	ПП.06 Организовывать работу трудового коллектива. Математика Экологические основы природопользования Безопасность жизнедеятельности Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве Физиология питания
ПП.06.01 6.3 EH.01 EH.02 ОП.16 ОП.01 ОП.02 ОП.03	ПП.06 Организовывать работу трудового коллектива. Математика Экологические основы природопользования Безопасность жизнедеятельности Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве Физиология питания Организация хранения и контроль запасов и сырья
ПП.06.01 6.3 EH.01 EH.02 ОП.16 ОП.01 ОП.02 ОП.03 ОП.04	ПП.06 Организовывать работу трудового коллектива. Математика Экологические основы природопользования Безопасность жизнедеятельности Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве Физиология питания Организация хранения и контроль запасов и сырья Информационные технологии в профессиональной деятельности
ПП.06.01 6.3 EH.01 EH.02 ОП.16 ОП.01 ОП.02 ОП.03 ОП.04 ОП.05	ПП.06 Организовывать работу трудового коллектива. Математика Экологические основы природопользования 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
ПП.06.01 6.3 EH.01 EH.02 ОП.16 ОП.01 ОП.02 ОП.03 ОП.04 ОП.05 ОП.06	ПП.06 Организовывать работу трудового коллектива. Математика Экологические основы природопользования 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
ПП.06.01 6.3 EH.01 EH.02 ОП.16 ОП.01 ОП.02 ОП.03 ОП.04 ОП.05 ОП.06 ОП.07	ПП.06 Организовывать работу трудового коллектива. Математика Экологические основы природопользования 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
ПП.06.01 6.3 EH.01 EH.02 ОП.16 ОП.01 ОП.02 ОП.03 ОП.04 ОП.05 ОП.06 ОП.07 ОП.08	ПП.06 Организовывать работу трудового коллектива. Математика Экологические основы природопользования 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
ПП.06.01 6.3 EH.01 EH.02 ОП.16 ОП.01 ОП.02 ОП.03 ОП.04 ОП.05 ОП.06 ОП.07 ОП.08 ОП.09	ПП.06 Организовывать работу трудового коллектива. Математика Экологические основы природопользования 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 Экономика организации
ПП.06.01 6.3 EH.01 EH.02 ОП.16 ОП.01 ОП.02 ОП.03 ОП.04 ОП.05 ОП.06 ОП.07 ОП.08 ОП.09 ОП.10	ПП.06 Организовывать работу трудового коллектива. Математика Экологические основы природопользования 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 Экономика организации Документационное обеспечение управления
ПП.06.01 6.3 EH.01 EH.02 ОП.16 ОП.01 ОП.02 ОП.03 ОП.04 ОП.05 ОП.06 ОП.07 ОП.08 ОП.09 ОП.10 ОП.11	ПП.06 Организовывать работу трудового коллектива. Математика Экологические основы природопользования 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 Экономика организации Документационное обеспечение управления Иностранный язык в профессиональной деятельности
ПП.06.01 6.3 EH.01 EH.02 ОП.16 ОП.01 ОП.02 ОП.03 ОП.04 ОП.05 ОП.06 ОП.07 ОП.08 ОП.09 ОП.10 ОП.11 ОП.13	ПП.06 Организовывать работу трудового коллектива. Математика Экологические основы природопользования 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 Экономика организации Документационное обеспечение управления Иностранный язык в профессиональной деятельности Организация производства и обслуживания
ПП.06.01 6.3 EH.01 EH.02 ОП.16 ОП.01 ОП.02 ОП.03 ОП.04 ОП.05 ОП.06 ОП.07 ОП.08 ОП.09 ОП.10 ОП.11 ОП.13 ОП.14	ПП.06 Организовывать работу трудового коллектива. Математика Экологические основы природопользования 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 Экономика организации Документационное обеспечение управления Иностранный язык в профессиональной деятельности Организация производства и обслуживания Бухгалтерский учет
ПП.06.01 6.3 EH.01 EH.02 ОП.16 ОП.01 ОП.02 ОП.03 ОП.04 ОП.05 ОП.06 ОП.07 ОП.08 ОП.09 ОП.10 ОП.11 ОП.13 ОП.14 ОП.15	ПП.06 Организовывать работу трудового коллектива. Математика Экологические основы природопользования 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 Экономика организации Документационное обеспечение управления Иностранный язык в профессиональной деятельности Организация производства и обслуживания Бухгалтерский учет Оборудование предприятий общественного питания

Индекс	Содержание								
ПП.06.	1 ПП.06								
TK 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								
ОП.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								
ОП.14	Бухгалтерский учет								
ОП.15	Оборудование предприятий общественного питания								
мдк.06	Управление структурным подразделением организации								
мдк.06									
мдк.06									
ПП.06.0									
K 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								
	Документационное обеспечение управления								
	Acking the made occurs terms in house many								
ОП.10	Иностранный язык в профессиональной деятельности								
ОП.10 ОП.11	Иностранный язык в профессиональной деятельности								
ОП.10	Иностранный язык в профессиональной деятельности Организация производства и обслуживания Бухгалтерский учет								

Индекс	Содержание					
МДК.06.02 Расчет заработной платы и экономических показателей подразделения						
МДК.06.03	Моделирование профессиональной деятельности					
ПП.06.01	ПП.06					

Индекс	Наименование	ar administration					Формируем	ые компетен	ции				
10	Начальное общее образование												
00	Основное общее образование												
Д	Базовые дисциплины	OK 1	OK 2	ОК 3	OK 4	OK 5	ОК 6	OK 7	OK 8	ОК 9			2 7 8 1 9 7
Д.01	Основы философии	OK 1	OK 2	ОК 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9			
ІД	Профильные дисциплины			MI GOSTON				54 6324 30 30 b					9 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0
100	Предлагаемые ОО	(A) (A) (A) (A) (A)											
огсэ	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	ОК 1	ОК 2	ок з	ОК 4	ОК 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	ОК 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9			
)ГСЭ.03	Иностранный язык	OK 1	OK 2	ОК 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9			
FCЭ.04	Русский язык и культура речи	OK 1	OK 2	OK 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9			
		ОК 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
н	Математический и общий естественнонаучный цикл	ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
	The state of the s	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
1.01	Математика	ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	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	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9	ΠK 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
1.02	Экологические основы природопользования	ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
		ПК 4.4	ΠK 5.1	ΠK 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
1.03	Химия	ПК 1.4	ΠK 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ΠK 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ΠK 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
		ПК 4.4	ΠK 5.1	ПК 5.2									
H.04	Информатика	OK 1	OK 2	OK 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9			
		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
n .	Общепрофессиональные дисциплины	ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	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	ΠK 1.1		ПК 1.3
7.16	Безопасность жизнедеятельности	ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	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				
	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом	OK 1	OK 2	OK 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9	ΠK 1.1		ΠK 1.3
7.01	производстве	ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 4.1	ΠK 4.2	ПК 4.3
		ПК 4.4	ΠK 5.1	ΠK 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5	04.6			
1.02	Dual of Section 1	OK 1	OK 2	OK 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9	ΠK 1.1		ΠK 1.3
1.02	Физиология питания	ПК 1.4	ΠK 2.1	ΠK 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 4.1	I IK 4.2	ПК 4.3
1-1		ΠK 4.4	ΠK 5.1	ΠK 5.2	ΠK 6.1	ΠK 6.2	ПК 6.3	ΠK 6.4	ПК 6.5	04.0	DV 1 1	DIC 1 1	DK 2.4
1.02	Opening vinality is the control of t	OK 1	OK 2	OK 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9	ΠK 1.1	The second secon	ПК 3.1
7.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	ПК 3.4	ПК 1.2 ПК 5.1	ПК 1.3 ПК 5.2	ПК 2.1 ПК 6.1	ПК 2.2 ПК 6.2	ПК 2.3 ПК 6.3	ПК 3.2 ПК 6.4	ПК 3.3 ПК 6.5	ПК 3.5	ПК 4.1	11K 4.2	ПК 4.3
	I .	ΠK 4.4											

Индекс	Наименование						Формируен	мые компетен	нции				
рп.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ΠK 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
	деятельности	ПК 4.4	ΠK 5.1	ΠK 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
П.05	Метрология и стандартизация	ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
		ПК 4.4	ΠK 5.1	ΠK 5.2	ΠK 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ΠK 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.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	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				
3,		OK 1	OK 2	OK 3	OK 4	OK 5	ОК 6	OK 7	OK 8	OK 9	ΠK 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
П.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	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	ΠK 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
80.ПС	Охрана труда	ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ΠK 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	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				
оп.09	Экономика организации	OK 1	OK 2	OK 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3
11.09	Экономика организации	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
П.10	Документационное обеспечение управления	ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	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	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9	ΠK 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
П.11	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
		ПК 4.4	ΠK 5.1	ΠK 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
П.12	Технология приготовления простой кулинарной продукции	ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
		ПК 4.4										ПК 1.2 ПК 4.2 ПК 4.2 ПК 4.2 ПК 4.2 ПК 4.2 ПК 4.2 ПК 6.2 ПК 4.2 ПК 4.2	
		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.13	Организация производства и обслуживания	ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	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	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9	ΠK 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
П.14	Бухгалтерский учет	ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	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	ΠK 1.1	ПК 1.2	ΠK 1.3
П.15	Оборудование предприятий общественного питания	ПК 1.4	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	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					
М	Профессиональные модули												
	Организация процесса приготовления и	ОК 1	ОК 2	ок з	ОК 4	OK 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
IM.01	приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	ПК 1.4									6.		
	Технология приготовления полуфабрикатов для	OK 1	OK 2	ОК 3	OK 4	OK 5	ОК 6	OK 7	ОК 8	ОК 9	ΠK 1.1	ПК 1.2	ΠK 1.3
ДК.01.01	сложной кулинарной продукции	ПК 1.4											
		OK 1	OK 2	ОК 3	OK 4	OK 5	ОК 6	OK 7	ОК 8	OK 9	ΠK 1.1	ΠK 1.2	ПК 1.3
17.01.01	УП.01	ПК 1.4											

Индекс	Наименование						Формируем	ные компетен	нции				
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	ОК 1	OK 2	ок з	ОК 4	OK 5	ОК 6	ОК 7	ок 8	ОК 9	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	ОК 1	OK 2	ок з	OK 4	OK 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3
УП.02.01	УП.02	OK 1	OK 2	ОК 3	OK 4	OK 5	ОК 6	OK 7	OK 8	ОК 9	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3
ПМ.03	Организация процесса приготовления и	ОК 1	OK 2	ок з	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3
1114.03	приготовление сложной горячей кулинарной продукции	ПК 3.4	ПК 3.5										
404.02.04	Технология приготовления сложной горячей	OK 1	OK 2	ОК 3	OK 4	OK 5	ОК 6	OK 7	OK 8	ОК 9	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3
МДК.03.01	кулинарной продукции	ПК 3.4	ПК 3.5										
MUK 02 02	Разработка и оформление технико-технологических	OK 1	OK 2	ОК 3	OK 4	OK 5	ОК 6	OK 7	OK 8	ОК 9	ПК 3.1	ПК 3.5	ПК 3.3
иДК.03.02	карт	ПК 3.4										10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 1	
УП.03.01	уп.03	OK 1	OK 2	ОК 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3
911.03.01	911.05	ПК 3.4	ПК 3.5										
TM.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных,	ОК 1	ОК 2	ок з	ОК 4	OK 5	ОК 6	ОК 7	ок 8	ОК 9	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
	мучных кондитерских изделий	ПК 4.4											
484.04.04	Технология приготовления сложных хлебобулочных,	OK 1	OK 2	ОК 3	OK 4	OK 5	ОК 6	OK 7	OK 8	ОК 9	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
ИДК.04.01	мучных кондитерских изделий	ПК 4.4											
AUK 04 03	Эстетика и дизайн в оформлении сложных	OK 1	ОК 2	ОК 3	OK 4	OK 5	ОК 6	OK 7	OK 8	OK 9	ПК 4.1	ПК 2.2 ПК 2.2 ПК 3.2 ПК 3.2 ПК 3.5 ПК 3.2	ПК 4.3
ИДК.04.02	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ПК 4.4											
ИДК.04.03	Контроль качества продукции и услуг												
ΠΠ.04.01	ПП.04	OK 1	OK 2	OK 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
	7,110	ПК 4.4											
тм.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	ОК 1	ОК 2	ок з	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 5.1	ПК 5.2	
идк.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	OK 9	ПК 5.1	ПК 5.2	
1ДК.05.02	Эстетика и дизайн в оформлении сложных холодных и горячих десертов	ОК 1	ОК 2	ок з	OK 4	ОК 5	ОК 6	OK 7	ОК 8	ОК 9	ПК 5.1	ПК 5.2	
7/7.05.01	ПП.05	OK 1	ОК 2	ОК 3	OK 4	OK 5	ОК 6	OK 7	OK 8	ОК 9	ПК 5.1	ПК 5.2	
	Организация работы структурного	ОК 1	OK 2	ОК 3	ОК 4	OK 5	OK 6	OK 7	ОК 8	OK 9	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3
IM.06	подразделения	ПК 6.4	ПК 6.5										
	Управление структурным подразделением	OK 1	OK 2	ок з	OK 4	OK 5	ОК 6	OK 7	ОК 8	OK 9	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3
1ДК.06.01	организации	ПК 6.4											
	Расчет заработной платы и экономических	OK 1	OK 2	ОК 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9	ΠK 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3
1ДК.06.02	показателей подразделения	ПК 6.4	ПК 6.5										
4UN 06 03	Managunana una machassus a a a a a a a a a a a a a a a a a	OK 1	OK 2	ОК 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	ОК 9	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3
1ДК.06.03	Моделирование профессиональной деятельности	ПК 6.4	ПК 6.5										
70 06 01	ПП.06	OK 1	OK 2	ОК 3	OK 4	ОК 5	ОК 6	OK 7	OK 8	ОК 9	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3
7/7.06.01	1111.00	ПК 6.4	ПК 6.5	0 - 1 - 1 - 1 - 1 - 1 - 1 - 1 - 1 - 1 -									
(1461).BI	Выполнение работ по одной или	ОК 1	OK 2	ОК 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
1M.07	нескольким профессиям рабочих,	ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 4.1	CALLEY STONE ASSESSMENT TO STONE STONE	ПК 4.3
	должностям служащих	ПК 4.4	ПК 5.1	ПК 5.2									

Индекс	Наименование	Application to the second					Формируел	иые компете	нции				
		OK 1	K 1 OK 2	ОК 3	OK 4	OK 5	ОК 6	OK 7	OK 8	ОК 9	ΠK 1.1	ΠK 1.2	ΠK 1.3
1ДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"	ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
		ПК 4.4	ПК 5.1	ПК 5.2									
ДК.07.02	D	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
ДК.07.02	Выполнение работ по профессии "Кондитер"	ПК 4.4	ПК 5.1	ПК 5.2								ПК 4.2	
		OK 1	OK 2	ОК 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	ОК 9	ΠK 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
П.07.01	ПП.07	ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
		ПК 4.4	ΠK 5.1	ПК 5.2									

ПЕРЕЧЕНЬ ЛАБОРАТОРИЙ, КАБИНЕТОВ, МАСТЕРСКИХ И ДР.

	Кабинеты:
1	социально-экономических дисциплин;
2	иностранного языка;
3	русского языка и культуры речи;
4	математики;
5	экологических основ природопользования;
6	безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
7	документационного обеспечения управления;
8	правового обеспечения профессиональной деятельности;
9	статистики;
10	экономики и бухгалтерского учета;
11	метрологии и стандартизации;
	коммерческой деятельности;
1	товароведения;
2	оценки качества и основ экспертизы;
3	менеджмента и маркетинга;
4	технического оснащения торговых предприятий;
5	Лаборатории:
6	микробиологии, санитарии, гигиены и физиологии питания;
7	информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности;
8	товароведения и экспертизы продовольственных товаров;
9	товароведения и экспертизы непродовольственных товаров;
	Спортивный комплекс:
	спортивный зал;
1	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
2	стрелковый тир;
3	Залы:
	библиотека;
1	читальный зал с выходом в сеть Интернет;
2	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 − 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)

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. Максимальный объем аудиторной нагрузки в год при заочной форме обучения составляет 160 академических часов.

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 640 часов обязательных учебных занятий. На вариативную часть ППССЗ выделено 1302 часов, в том числе 198 часов обязательных занятий. По дисциплине «Физическая культура» еженедельно предусмотрены 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.

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.

Преддипломная практика проводится на 3 курсе 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 198 часов 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» - 12 часов обязательных учебных занятий; - в цикл ОП добавлены дисциплины: «Экономика организации» - 20 часа обязательных учебных занятий; «Документационное обеспечение управления» - 8 часов обязательных учебных занятий; «Иностранный язык в профессиональной деятельности» - 16 часов обязательных учебных занятий; «Технология приготовления простой кулинарной продукции» - 14 часов обязательных учебных занятий; «Бухгалтерский учет» - 18 часов обязательных учебных занятий. «Оборудование предприятий общественного питания» - 16 часов обязательных учебных занятий.

- в модули добавлены: ПМ.03 добавлен МДК.03.02. « Разработка и оформление технико-технологических карт» - 14 часов обязательных учебных занятий; - в ПМ.04 добавлен МДК.04.02 «Эстетика и дизайн в оформлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» - 8 часов обязательных учебных занятий и МДК.04.03 «Контроль качества продукции и услуг» - 10 часов обязательных учебных занятий; - в ПМ.05 добавлен МДК.05.02 «Эстетика и дизайн в оформлении сложных холодных и горячих десертов» - 8 часов обязательных учебных занятий; - в ПМ.06 добавлен МДК.06.02 «Расчет заработной платы и экономических показателей подразделения» - 8 часов обязательных учебных занятий и МДК.06.03 «Моделирование профессиональной деятельности» - 8 часов обязательных учебных занятий. Практикоориентированность для данного рабочего плана составила 65%, при рекомендуемом диапазоне допустимых значений для ППССЗ базовой подготовки -50-65%.

ФФормы 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 20 мая 2020 г. по 16 июня 2020 г. (2 недели).

Согласовано

КОНСУЛЬТАЦИИ

Индекс	Дисциплины, виды работ			Семестры	ol		Bcero	Kync 1	Kunc 2	Kync 2	ЦМК
индекс	дисциплины, виды расст	Экз	Зач	Диф3ач	КП(Р)	Другие	bcero	Курс 1	Курс 2	Курс 3	ЦМК
	Факт						268	94	88	86	
К.БД.01	Основы философии										
К.ОГСЭ.05	Физическая культура		123	4			18	6	6	6	1
К.ОГСЭ.01	Основы философии			3			6		6		1
К.ОГСЭ.02	История	1					6	6			1
К.ОГСЭ.03	Иностранный язык	4		123			18	6	6	6	1
К.ОГСЭ.04	Русский язык и культура речи			2			10	10			1
K.EH.01	Математика			1			8	8			1
K.EH.02	Экологические основы природопользования			2			6	6			1
K.EH.03	Химия	1		1			10	10			1
K.EH.04	Информатика			1							1
К.ОП.16	Безопасность жизнедеятельности			4			6		6		1
К.ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве			1			22		22		1
К.ОП.02	Физиология питания			1			10	10			1
К.ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	1		1			10	10			2
К.ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности			2			6		6		1
К.ОП.05	Метрология и стандартизация			2			4			4	1
к.оп.06	Правовые основы профессиональной деятельности			4			4			4	1
К.ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга					12	6			6	1
К.ОП.08	Охрана труда			4			8	8			1
К.ОП.09	Экономика организации	3					8	8			2
⟨.ОП.10	Документационное обеспечение управления			4			6	6			1
⟨.ОП.11	Иностранный язык в профессиональной деятельности			3		2	4			4	1
⟨.ОП.12	Технология приготовления простой кулинарной продукции	1					6			6	2
⟨.ОП.13	Организация производства и обслуживания	2		1	2						2
⟨.ОП.14	Бухгалтерский учет	4									2
⟨.ОП.15	Оборудование предприятий общественного питания			3							2
TM.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции										
К.МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	2					10		10		2
С.УП.01.01	УП.01				LOCAL COLUMN 1	1000000000000	6		6		2
С.ПМ.01	Экзамен квалификационный	3					2		2		2
1M.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции				_						
с.мдк.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	2					22			22	2
С.УП.02.01	УП.02						4			4	2
С.ПМ.02	Экзамен квалификационный	3					2			2	2

консультации

Индекс	Дисциплины, виды работ	Семестры					Bcero	Kung 1	Курс 2	Kung 2	ЦМК
тидекс		Экз	Зач	Диф3ач	КП(Р)	Другие	bcero	Kypc 1	Kypc 2	Курс 3	ЦМК
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции										
К.МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	3					10			10	2
К.МДК.03.02	Разработка и оформление технико-технологических карт			2			6			6	2
К.УП.03.01	УП.03				100000000000000000000000000000000000000	HISTORY SEE					
К.ПМ.03	Экзамен квалификационный	3					2			2	2
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий										
К.МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	4				3	8		8		2
К.МДК.04.02	Эстетика и дизайн в оформлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий					4	8		8		2
К.МДК.04.03	Контроль качества продукции и услуг			4							2
К.ПП.04.01	ПП.04				100000000000000000000000000000000000000	HISSOII					
К.ПМ.04	Экзамен квалификационный	4					2		2		
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов										
к.мдк.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	3	_								2
к.мдк.05.02	Эстетика и дизайн в оформлении сложных холодных и горячих десертов					3					2
К.ПП.05.01	ПП.05				122/37/1						
К.ПМ.05	Экзамен квалификационный	3									
TM.06	Организация работы структурного подразделения										
К.МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации			4							2
К.МДК.06.02	Расчет заработной платы и экономических показателей подразделения			4							2
<.мдк.06.03	Моделирование профессиональной деятельности			4							2
К.ПП.06.01	ПП.06										
<.ПМ.06	Экзамен квалификационный	4									
TM.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих										
С.МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"					4					2
С.МДК.07.02	Выполнение работ по профессии "Кондитер"					4					2
С.ПП.07.01	ПП.07					BHOTOST					
С.ПМ.07	Экзамен квалификационный	4									
с.ппд	Практика преддипломная			4			4			4	
SI II IA	практика преддиниочная			7			7			4	

ПРАКТИКИ

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

Государственная итоговая аттестация

Вид работ		Часов					
Выпускная квалификационная работа							
Руководство	У на студ.	□ на подгр.	T				
Рецензирование	✓ на студ.	□ на подгр.					
Нормоконтроль	☑ на студ.	□ на подгр.					
Консультации по							
	∨ на студ.	□ на подгр.					
	У на студ.	□ на подгр.					
	✓ на студ.	□ на подгр.					
	✓ на студ.	□ на подгр.					
		□ на подгр.					
	✓ на студ.	□ на подгр.	-				
	✓ на студ.	□ на подгр.					
	У на студ.	□ на подгр.					
	У 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	У на студ.	□ на подгр.					
5	У на студ.	□ на подгр.					
6	У на студ.	□ на подгр.					
7	У на студ.	□ на подгр.					
8	У на студ.	□ на подгр.					
9	⊻ на студ.	□ на подгр.					
10	⊻ на студ.	□ на подгр.					
Государственный экзамен							
Председатель ГАК	У на студ.	□ на подгр.	1				
Члены ГАК							
1	⊻ на студ.	□ на подгр.	T				
2	У на студ.	□ на подгр.					
3	У на студ.	□ на подгр.					
4	∨ на студ.	□ на подгр.					
5	⊻ на студ.	□ на подгр.					
6	У на студ.	□ на подгр.					
7	У на студ.	□ на подгр.					
8	У на студ.	□ на подгр.					
9	У на студ.	□ на подгр.					
10	У на студ.	□ на подгр.					

учебный план "Технология ОП 2017 заочная.zsf", Код специальности 190210, год начала подготовки 2017

