

Министерство образования Кузбасса

Утверждаю

директор ГПОУ АСПК

Динара Фирзановна Ахмедова

31.05.2023



Педагогическим советом
Протокол № 6 от 31.05.2023

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Государственное профессиональное образовательное учреждение "Анжеро-Судженский политехнический колледж"

наименование образовательного учреждения (организации)

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09

Повар, кондитер

код

наименование профессии

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация:

Повар Кондитер

форма обучения

Очная

Срок получения образования по ОП

3г 10м

год начала подготовки по УП 2023

профиль получаемого профессионального образования

естественнонаучный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016

№ 1569

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

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК
1	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	8	[8] ПП.06.01 Поварское и кондитерское дело
				[8] ПП.05.01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
				[8] ПП.04.01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
2	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	8	[8] УП.05.01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
				[8] УП.06.01 Поварское и кондитерское дело
3	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6] УП.03.01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
				[6] ПП.03.01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Индекс	Содержание
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
УД.05	География
УД.07(у)	Математика
УД.11	Физика
УД.12(у)	Химия
УД.13	Биология
УД.14	Индивидуальный проект
ПОО.01	Родной язык
ПОО.02	Введение в профессию
ПОО.03	Основы финансовой грамотности
ПОО.04	Эффективное поведение на рынке труда
ПОО.05	Личная гигиена на предприятиях общественного питания
ПОО.06	Санитарный минимум
ПОО.07	Организация обслуживания в ресторане
ПОО.08	Блюда инновационной кухни
ПОО.09	Предпринимательская деятельность в общественном питании
ПОО.10	Кухни народов мира
ПОО.11	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных блюд и кондитерских изделий
ПОО.12	Психология и этика в профессиональной деятельности
ПОО.13	Контроль качества продукции и услуг общественного питания
ПОО.14	Организация хранения и контроль запасов сырья
ПОО.15	Основы диетического питания
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности / Правовые основы профессиональной деятельности для инвалидов и лиц с ОВЗ
ОП.05	Основы калькуляции и учет
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Физическая культура
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПП.01.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПП.02.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПП.03.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.04.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПП.04.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПП.05.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
МДК.06.01	Поварское и кондитерское дело
УП.06.01	Поварское и кондитерское дело
ПП.06.01	Поварское и кондитерское дело
	Проведение государственных экзаменов

ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
УД.01	Русский язык
УД.02	Литература
УД.03	История
УД.04	Обществознание
УД.05	География
УД.07(у)	Математика
УД.08	Информатика
УД.10	Основы безопасности жизнедеятельности
УД.11	Физика
УД.12(у)	Химия
УД.13	Биология
УД.14	Индивидуальный проект
ПОО.01	Родной язык
ПОО.02	Введение в профессию
ПОО.03	Основы финансовой грамотности
ПОО.04	Эффективное поведение на рынке труда
ПОО.05	Личная гигиена на предприятиях общественного питания
ПОО.06	Санитарный минимум
ПОО.07	Организация обслуживания в ресторане
ПОО.08	Блюда инновационной кухни
ПОО.09	Предпринимательская деятельность в общественном питании
ПОО.10	Кухни народов мира
ПОО.11	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных блюд и кондитерских изделий
ПОО.12	Психология и этика в профессиональной деятельности
ПОО.13	Контроль качества продукции и услуг общественного питания
ПОО.14	Организация хранения и контроль запасов сырья
ПОО.15	Основы диетического питания
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности / Правовые основы профессиональной деятельности для инвалидов и лиц с ОВЗ
ОП.05	Основы калькуляции и учет
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПП.01.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПП.02.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПП.03.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.04.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПП.04.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПП.05.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
МДК.06.01	Поварское и кондитерское дело

УП.06.01	Поварское и кондитерское дело
ПП.06.01	Поварское и кондитерское дело
	Проведение государственных экзаменов
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
УД.03	История
УД.04	Обществознание
УД.05	География
УД.07(у)	Математика
УД.08	Информатика
УД.12(у)	Химия
УД.13	Биология
УД.14	Индивидуальный проект
ПОО.02	Введение в профессию
ПОО.03	Основы финансовой грамотности
ПОО.04	Эффективное поведение на рынке труда
ПОО.05	Личная гигиена на предприятиях общественного питания
ПОО.06	Санитарный минимум
ПОО.07	Организация обслуживания в ресторане
ПОО.08	Блюда инновационной кухни
ПОО.09	Предпринимательская деятельность в общественном питании
ПОО.10	Кухни народов мира
ПОО.11	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных блюд и кондитерских изделий
ПОО.12	Психология и этика в профессиональной деятельности
ПОО.13	Контроль качества продукции и услуг общественного питания
ПОО.14	Организация хранения и контроль запасов сырья
ПОО.15	Основы диетического питания
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности / Правовые основы профессиональной деятельности для инвалидов и лиц с ОВЗ
ОП.05	Основы калькуляции и учет
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПП.01.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПП.02.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПП.03.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.04.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПП.04.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПП.05.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
МДК.06.01	Поварское и кондитерское дело
УП.06.01	Поварское и кондитерское дело
ПП.06.01	Поварское и кондитерское дело

	Проведение государственных экзаменов
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
УД.01	Русский язык
УД.02	Литература
УД.03	История
УД.04	Обществознание
УД.05	География
УД.07(у)	Математика
УД.08	Информатика
УД.09	Физическая культура
УД.10	Основы безопасности жизнедеятельности
УД.11	Физика
УД.14	Индивидуальный проект
ПОО.01	Родной язык
ПОО.02	Введение в профессию
ПОО.03	Основы финансовой грамотности
ПОО.04	Эффективное поведение на рынке труда
ПОО.05	Личная гигиена на предприятиях общественного питания
ПОО.06	Санитарный минимум
ПОО.07	Организация обслуживания в ресторане
ПОО.08	Блюда инновационной кухни
ПОО.09	Предпринимательская деятельность в общественном питании
ПОО.10	Кухни народов мира
ПОО.11	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных блюд и кондитерских изделий
ПОО.12	Психология и этика в профессиональной деятельности
ПОО.13	Контроль качества продукции и услуг общественного питания
ПОО.14	Организация хранения и контроль запасов сырья
ПОО.15	Основы диетического питания
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности / Правовые основы профессиональной деятельности для инвалидов и лиц с ОВЗ
ОП.05	Основы калькуляции и учет
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПП.01.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПП.02.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПП.03.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.04.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПП.04.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПП.05.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
МДК.06.01	Поварское и кондитерское дело

	УП.06.01	Поварское и кондитерское дело
	ПП.06.01	Поварское и кондитерское дело
		Проведение государственных экзаменов
ОК 05.		Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
	УД.01	Русский язык
	УД.02	Литература
	УД.04	Обществознание
	ПОО.01	Родной язык
	ПОО.02	Введение в профессию
	ПОО.04	Эффективное поведение на рынке труда
	ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности / Правовые основы профессиональной деятельности для инвалидов и лиц с ОВЗ
	ОП.05	Основы калькуляции и учет
	ОП.06	Охрана труда
	ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
	МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
	УП.01.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
	ПП.01.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
	МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	УП.02.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
	ПП.02.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
	МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	УП.03.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
	ПП.03.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
	МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
	УП.04.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
	ПП.04.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
	МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	УП.05.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
	ПП.05.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
	МДК.06.01	Поварское и кондитерское дело
	УП.06.01	Поварское и кондитерское дело
	ПП.06.01	Поварское и кондитерское дело
		Проведение государственных экзаменов
ОК 06.		Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
	УД.01	Русский язык
	УД.02	Литература
	УД.03	История
	УД.04	Обществознание
	ПОО.01	Родной язык
	ПОО.04	Эффективное поведение на рынке труда
	ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности / Правовые основы профессиональной деятельности для инвалидов и лиц с ОВЗ
	ОП.05	Основы калькуляции и учет
	ОП.06	Охрана труда
	ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности

ОП.09	Физическая культура
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПП.01.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПП.02.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПП.03.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.04.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПП.04.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПП.05.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
МДК.06.01	Поварское и кондитерское дело
УП.06.01	Поварское и кондитерское дело
ПП.06.01	Поварское и кондитерское дело
	Проведение государственных экзаменов

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

УД.10	Основы безопасности жизнедеятельности
УД.13	Биология
ПОО.02	Введение в профессию
ПОО.04	Эффективное поведение на рынке труда
ПОО.05	Личная гигиена на предприятиях общественного питания
ПОО.06	Санитарный минимум
ПОО.07	Организация обслуживания в ресторане
ПОО.08	Блюда инновационной кухни
ПОО.09	Предпринимательская деятельность в общественном питании
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности / Правовые основы профессиональной деятельности для инвалидов и лиц с ОВЗ
ОП.05	Основы калькуляции и учет
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПП.01.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПП.02.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПП.03.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.04.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПП.04.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПП.05.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
МДК.06.01	Поварское и кондитерское дело
УП.06.01	Поварское и кондитерское дело
ПП.06.01	Поварское и кондитерское дело
	Проведение государственных экзаменов
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
УД.09	Физическая культура
ПОО.04	Эффективное поведение на рынке труда
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.05	Основы калькуляции и учет
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.09	Физическая культура
УП.01.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПП.01.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПП.02.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПП.03.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.04.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПП.04.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПП.05.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
МДК.06.01	Поварское и кондитерское дело
УП.06.01	Поварское и кондитерское дело
ПП.06.01	Поварское и кондитерское дело
	Проведение государственных экзаменов
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
УД.01	Русский язык
УД.02	Литература
УД.06(у)	Иностранный язык
УД.08	Информатика
УД.11	Физика
ПОО.01	Родной язык
ПОО.02	Введение в профессию
ПОО.03	Основы финансовой грамотности
ПОО.04	Эффективное поведение на рынке труда

ПОО.05	Личная гигиена на предприятиях общественного питания
ПОО.06	Санитарный минимум
ПОО.07	Организация обслуживания в ресторане
ПОО.08	Блюда инновационной кухни
ПОО.09	Предпринимательская деятельность в общественном питании
ПОО.10	Кухни народов мира
ПОО.11	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных блюд и кондитерских изделий
ПОО.12	Психология и этика в профессиональной деятельности
ПОО.13	Контроль качества продукции и услуг общественного питания
ПОО.14	Организация хранения и контроль запасов сырья
ПОО.15	Основы диетического питания
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности / Правовые основы профессиональной деятельности для инвалидов и лиц с ОВЗ
ОП.05	Основы калькуляции и учет
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПП.01.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПП.02.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПП.03.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.04.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПП.04.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПП.05.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
МДК.06.01	Поварское и кондитерское дело
УП.06.01	Поварское и кондитерское дело
ПП.06.01	Поварское и кондитерское дело
	Проведение государственных экзаменов
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
УД.06(у)	Иностранный язык
УД.11	Физика
ПОО.01	Родной язык
ПОО.04	Эффективное поведение на рынке труда
ПОО.05	Личная гигиена на предприятиях общественного питания
ПОО.06	Санитарный минимум
ПОО.07	Организация обслуживания в ресторане
ПОО.08	Блюда инновационной кухни
ПОО.09	Предпринимательская деятельность в общественном питании
ПОО.10	Кухни народов мира
ПОО.11	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных блюд и кондитерских изделий
ПОО.12	Психология и этика в профессиональной деятельности
ПОО.13	Контроль качества продукции и услуг общественного питания

ПОО.14	Организация хранения и контроль запасов сырья
ПОО.15	Основы диетического питания
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности / Правовые основы профессиональной деятельности для инвалидов и лиц с ОВЗ
ОП.05	Основы калькуляции и учет
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Физическая культура
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПП.01.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПП.02.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПП.03.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.04.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПП.04.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПП.05.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
МДК.06.01	Поварское и кондитерское дело
УП.06.01	Поварское и кондитерское дело
ПП.06.01	Поварское и кондитерское дело
	Проведение государственных экзаменов
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
УД.06(у)	Иностранный язык
УД.08	Информатика
ПОО.02	Введение в профессию
ПОО.03	Основы финансовой грамотности
ПОО.04	Эффективное поведение на рынке труда
ПОО.09	Предпринимательская деятельность в общественном питании
ПОО.10	Кухни народов мира
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности / Правовые основы профессиональной деятельности для инвалидов и лиц с ОВЗ
ОП.05	Основы калькуляции и учет
УП.01.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПП.01.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
УП.06.01	Поварское и кондитерское дело
ПП.06.01	Поварское и кондитерское дело
	Проведение государственных экзаменов
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.05	Основы калькуляции и учет
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности

ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПП.01.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
	Проведение государственных экзаменов
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.05	Основы калькуляции и учет
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПП.01.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
	Проведение государственных экзаменов
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.05	Основы калькуляции и учет
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПП.01.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
	Проведение государственных экзаменов
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.05	Основы калькуляции и учет
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПП.01.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
	Проведение государственных экзаменов
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.05	Основы калькуляции и учет
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПП.02.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
	Проведение государственных экзаменов
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места

ПП.02.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
	Проведение государственных экзаменов
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.05	Основы калькуляции и учет
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
МДК 02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПП.02.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
	Проведение государственных экзаменов
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.05	Основы калькуляции и учет
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
МДК 02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПП.02.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
	Проведение государственных экзаменов
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.05	Основы калькуляции и учет
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПП.03.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
	Проведение государственных экзаменов
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.05	Основы калькуляции и учет
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПП.03.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
	Проведение государственных экзаменов
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров

ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.05	Основы калькуляции и учет
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПП.03.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
	Проведение государственных экзаменов
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.05	Основы калькуляции и учет
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПП.03.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
	Проведение государственных экзаменов
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.05	Основы калькуляции и учет
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПП.03.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
	Проведение государственных экзаменов
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.05	Основы калькуляции и учет
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПП.03.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
	Проведение государственных экзаменов
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.05	Основы калькуляции и учет
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков

МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПП.05.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
	Проведение государственных экзаменов
ДПК 6.1	Осуществлять приготовление, полуфабрикатов региональных, национальных мировых кухонь по оригинальным рецептурам
МДК.06.01	Поварское и кондитерское дело
УП.06.01	Поварское и кондитерское дело
ПП.06.01	Поварское и кондитерское дело
	Проведение государственных экзаменов
ДПК 6.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок региональных национальных мировых кухонь по оригинальным рецептурам
МДК.06.01	Поварское и кондитерское дело
УП.06.01	Поварское и кондитерское дело
ПП.06.01	Поварское и кондитерское дело
	Проведение государственных экзаменов
ДПК 6.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок национальных, мировых кухонь по оригинальным рецептурам
МДК.06.01	Поварское и кондитерское дело
УП.06.01	Поварское и кондитерское дело
ПП.06.01	Поварское и кондитерское дело
	Проведение государственных экзаменов
ДПК 6.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков национальных, мировых кухонь по оригинальным рецептурам
МДК.06.01	Поварское и кондитерское дело
УП.06.01	Поварское и кондитерское дело
ПП.06.01	Поварское и кондитерское дело
	Проведение государственных экзаменов
ДПК 6.5	Осуществлять приготовления, творческое оформления, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий региональных, национальных, мировых кухонь по оригинальным рецептурам
МДК.06.01	Поварское и кондитерское дело
УП.06.01	Поварское и кондитерское дело
ПП.06.01	Поварское и кондитерское дело
	Проведение государственных экзаменов

ОДБ	Обязательные учебные дисциплины	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	
УД.01	Русский язык	ОК 02.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 09.							
УД.02	Литература	ОК 02.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 09.							
УД.03	История	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 06.								
УД.04	Обществознание	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.							
УД.05	География	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.								
УД.06(у)	Иностранный язык	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.									
УД.07(у)	Математика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.								
УД.08	Информатика	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 09.	ОК 11.							
УД.09	Физическая культура	ОК 04.	ОК 08.										
УД.10	Основы безопасности жизнедеятельности	ОК 02.	ОК 04.	ОК 07.									
УД.11	Физика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 04.	ОК 09.	ОК 10.							
УД.12(у)	Химия	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.									
УД.13	Биология	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 07.								
УД.14	Индивидуальный проект	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.								
ОДп	Учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей												
ПОО	Дополнительные учебные дисциплины	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	
ПОО.01	Родной язык	ОК 01.	ОК 02.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 09.	ОК 10.					
ПОО.02	Введение в профессию	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 11.				
ПОО.03	Основы финансовой грамотности	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 09.	ОК 11.						
ПОО.04	Эффективное поведение на рынке труда	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	
ПОО.05	Личная гигиена на предприятиях общественного питания	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.					
ПОО.06	Санитарный минимум	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.					
ПОО.07	Организация обслуживания в ресторане	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.					
ПОО.08	Блюда инновационной кухни	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.					
ПОО.09	Предпринимательская деятельность в общественном питании	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.				
ПОО.10	Кухни народов мира	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.					
ПОО.11	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных блюд и кондитерских изделий	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 09.	ОК 10.						
ПОО.12	Психология и этика в профессиональной деятельности	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 09.	ОК 10.						
ПОО.13	Контроль качества продукции и услуг общественного питания	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 09.	ОК 10.						
ПОО.14	Организация хранения и контроль запасов сырья	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 09.	ОК 10.						
ПОО.15	Основы диетического питания	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 09.	ОК 10.						
		ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 1.1.

ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.
		ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
		ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.									
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.
		ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.	ПК 3.2.
		ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.
		ПК 5.4.	ПК 5.5.										
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.
		ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.	ПК 3.2.
		ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.
		ПК 5.4.	ПК 5.5.										
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.
		ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.	ПК 3.2.
		ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.
		ПК 5.4.	ПК 5.5.										
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности / Правовые основы профессиональной деятельности для инвалидов и лиц с ОВЗ	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.		
ОП.05	Основы калькуляции и учет	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 1.1.
		ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.
		ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
		ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.									
ОП.06	Охрана труда	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.
		ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.	ПК 3.2.
		ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.
		ПК 5.4.	ПК 5.5.										
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.
		ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.	ПК 3.2.
		ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.
		ПК 5.4.	ПК 5.5.										
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 2.1.	ПК 3.1.	ПК 4.1.	ПК 5.1.
ОП.09	Физическая культура	ОК 01.	ОК 06.	ОК 08.	ОК 10.								
ПЦ	Профессиональный цикл	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 1.1.
		ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.
		ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
		ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ДПК 6.1	ДПК 6.2	ДПК 6.3	ДПК 6.4	ДПК 6.5				
ПМ 01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд,	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 1.1.

	кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.									
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ОК 01. ПК 1.4.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
УП.01.01	<i>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</i>	ОК 01. ПК 1.2.	ОК 02. ПК 1.3.	ОК 03. ПК 1.4.									ПК 1.1.
ПП.01.01	<i>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</i>	ОК 01. ПК 1.2.	ОК 02. ПК 1.3.	ОК 03. ПК 1.4.									ПК 1.1.
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 2.1.	ПК 2.2.
МДК 02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ОК 01. ПК 2.3.	ОК 02. ПК 2.4.	ОК 03. ПК 2.5.	ОК 04. ПК 2.6.	ОК 05. ПК 2.7.	ОК 06. ПК 2.8.					ПК 2.1.	ПК 2.2.
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ОК 01. ПК 2.3.	ОК 02. ПК 2.4.	ОК 03. ПК 2.5.	ОК 04. ПК 2.6.	ОК 05. ПК 2.7.	ОК 06. ПК 2.8.					ПК 2.1.	ПК 2.2.
УП.02.01	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</i>	ОК 01. ПК 2.3.	ОК 02. ПК 2.4.	ОК 03. ПК 2.5.	ОК 04. ПК 2.6.	ОК 05. ПК 2.7.	ОК 06. ПК 2.8.					ПК 2.1.	ПК 2.2.
ПП.02.01	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</i>	ОК 01. ПК 2.3.	ОК 02. ПК 2.4.	ОК 03. ПК 2.5.	ОК 04. ПК 2.6.	ОК 05. ПК 2.7.	ОК 06. ПК 2.8.					ПК 2.1.	ПК 2.2.
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 3.1.	ПК 3.2.
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ОК 01. ПК 3.3.	ОК 02. ПК 3.4.	ОК 03. ПК 3.5.	ОК 04. ПК 3.6.							ПК 3.1.	ПК 3.2.
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ОК 01. ПК 3.3.	ОК 02. ПК 3.4.	ОК 03. ПК 3.5.	ОК 04. ПК 3.6.							ПК 3.1.	ПК 3.2.
УП.03.01	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</i>	ОК 01. ПК 3.3.	ОК 02. ПК 3.4.	ОК 03. ПК 3.5.	ОК 04. ПК 3.6.							ПК 3.1.	ПК 3.2.
ПП.03.01	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</i>	ОК 01. ПК 3.3.	ОК 02. ПК 3.4.	ОК 03. ПК 3.5.	ОК 04. ПК 3.6.							ПК 3.1.	ПК 3.2.
ПМ 04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 4.1.	ПК 4.2.

	горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.									
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ОК 01. ПК 4.3.	ОК 02. ПК 4.4.	ОК 03. ПК 4.5.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 4.1.	ПК 4.2.
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ОК 01. ПК 4.3.	ОК 02. ПК 4.4.	ОК 03. ПК 4.5.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 4.1.	ПК 4.2.
УП.04.01	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</i>	ОК 01. ПК 4.3.	ОК 02. ПК 4.4.	ОК 03. ПК 4.5.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 4.1.	ПК 4.2.
ПП.04.01	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</i>	ОК 01. ПК 4.3.	ОК 02. ПК 4.4.	ОК 03. ПК 4.5.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 4.1.	ПК 4.2.
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ОК 01. ПК 5.3.	ОК 02. ПК 5.4.	ОК 03. ПК 5.5.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ОК 01. ПК 5.3.	ОК 02. ПК 5.4.	ОК 03. ПК 5.5.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ОК 01. ПК 5.3.	ОК 02. ПК 5.4.	ОК 03. ПК 5.5.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
УП.05.01	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</i>	ОК 01. ПК 5.3.	ОК 02. ПК 5.4.	ОК 03. ПК 5.5.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
ПП.05.01	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</i>	ОК 01. ПК 5.3.	ОК 02. ПК 5.4.	ОК 03. ПК 5.5.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
ПМ.06	Поварское и кондитерское дело	ОК 01. ДПК 6.2	ОК 02. ДПК 6.3	ОК 03. ДПК 6.4	ОК 04. ДПК 6.5	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ДПК 6.1
МДК.06.01	Поварское и кондитерское дело	ОК 01. ДПК 6.3	ОК 02. ДПК 6.4	ОК 03. ДПК 6.5	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ДПК 6.1	ДПК 6.2
УП.06.01	<i>Поварское и кондитерское дело</i>	ОК 01. ДПК 6.2	ОК 02. ДПК 6.3	ОК 03. ДПК 6.4	ОК 04. ДПК 6.5	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ДПК 6.1
ПП.06.01	<i>Поварское и кондитерское дело</i>	ОК 01. ДПК 6.2	ОК 02. ДПК 6.3	ОК 03. ДПК 6.4	ОК 04. ДПК 6.5	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ДПК 6.1
	Государственная итоговая аттестация	ОК 01. ПК 1.2. ПК 3.2. ПК 5.3.	ОК 02. ПК 1.3. ПК 3.3. ПК 5.4.	ОК 03. ПК 1.4. ПК 3.4. ПК 5.5.	ОК 04. ПК 2.1. ПК 3.5. ДПК 6.1	ОК 05. ПК 2.2. ПК 3.6. ДПК 6.2	ОК 06. ПК 2.3. ПК 4.1. ДПК 6.3	ОК 07. ПК 2.4. ПК 4.2. ДПК 6.4	ОК 08. ПК 2.5. ПК 4.3. ДПК 6.5	ОК 09. ПК 2.6. ПК 4.4.	ОК 10. ПК 2.7. ПК 4.5.	ОК 11. ПК 2.8. ПК 5.1.	ПК 1.1. ПК 3.1. ПК 5.2.
	<i>Защита выпускной квалификационной работы</i>												
		ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 1.1.

Проведение государственных экзаменов

ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.
ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ДПК 6.1	ДПК 6.2	ДПК 6.3	ДПК 6.4	ДПК 6.5				

№	Наименование
	Кабинеты:
1	Русского языка
2	Литературы
3	Истории
4	Обществознания
5	Географии
6	Иностранного языка
7	Математики
8	Информатики
9	Физики
10	Химии
11	Биологии
12	Социально-экономических дисциплин
13	Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
14	Товароведения продовольственных товаров
15	Технологии кулинарного и кондитерского производства
16	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
17	Технического оснащения и организации рабочего места
	Лаборатории:
1	Учебная кухня ресторана
2	Учебный кондитерский цех
	Залы:
1	Спортивный зал
2	Актовый зал
3	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет

Пояснения
Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования Государственного профессионального образовательного учреждения "Анжеро-Судженский политехнический колледж" (ГПОУ АСПК) разработан на основе
- Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1569 от 09.12.2016г. Зарегистрирован в Минюсте России от 22 декабря 2016г. №44898 с изменениями и дополнениями от от 17.12.2020.
- Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. № 413 с изменениями и дополнениями от 29.12.2014 г., 31.12.2015 г., 29 июня 2017 г., 24 сентября, 11 декабря 2020 г., 12 августа 2022 г.
- Приказа Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013 №464 "Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования"
Приказа Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»
- Приказ Минпросвещения России от 08.11.2021 N 800 (ред. от 19.01.2023) "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 07.12.2021 N 66211).
Учебный план предусматривает обучение студентов, имеющих основное общее образование. Нормативный срок освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 3 года 10 месяцев
Учебный год по очной форме обучения начинается 1 сентября и заканчивается в соответствии с графиком учебного процесса.
Продолжительность учебной недели - шестидневная, продолжительность занятия - 45 минут. Предусматривается проведение занятий парами. Образовательная нагрузка студента не превышает 36 часов в неделю. В период обучения с юношами проводятся учебные сборы.
Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в соответствии с разработанными фондами оценочных средств и позволяет оценить результаты обучения обучающихся по отдельным дисциплинам, модулям и практикам. Объем времени, отведенный на промежуточную аттестацию, составляет 4 недели за весь срок обучения. Обязательными являются экзамены по русскому языку, математике и химии. Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Промежуточная аттестация в форме зачёта, дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей дисциплины или модуля.
При освоении программ профессиональных модулей в последнем семестре изучения проводится экзамен квалификационный с элементами демонстрационного экзамена, который проводится в освобожденный от занятий день. Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации студентов не превышает 8, а количество зачётов и дифференцированных зачётов - 10.
Учебная практика проводится при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессионального модуля. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки студентов.
Общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы СПО формируется на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. № 413 с изменениями и дополнениями.

<p>В содержание общеобразовательного цикла включены следующие дополнительные учебные дисциплины, предлагаемые ПОО (в том числе из обязательных предметных областей ФГОС СОО): "Физика/Элементарная физика" из предметной области естественные науки; "Основы индивидуального проектирования/Индивидуальный проект" - дисциплины, раскрывающие основы индивидуального проектирования; "Введение в профессию/Правовые основы профессиональной деятельности" - дисциплины, которые содержат характеристику процесса труда, условия труда, психологические требования профессии к человеку; "Основы финансовой грамотности/Эффективное поведение на рынке труда" - дисциплины, направленные на формирование навыков и способов эффективного поведения на рынке труда; «Обществознание/Экономическая география» - дисциплины, направленные на формирование у обучающихся умения и навыков применения правовых норм в процессе практической деятельности, которая является основой для воспитания гражданственности, социальной ответственности, правового самосознания, патриотизма, приверженности конституционным принципам; «Личная гигиена на предприятиях общественного питания/Гигиена человека» - дисциплины, необходимые для получения знаний по личной гигиене, рабочей одежды и др.; "Экология пищевых продуктов / Экология" - дисциплины, необходимые для получения знаний по влиянию пищевых добавок на здоровье человека; "Санитарный минимум" - дисциплина, необходимая для получения знаний по санитарным правилам для предприятий общественного питания.</p>
<p>Вариативная часть распределена следующим образом: Увеличен объем времени на изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» - 16 часов; По согласованию с работодателем, увеличен объем времени на изучение профессиональных модулей ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента - 36 часов: УП 01.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента - 36 часов; ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента - 96 часа: МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок – 24 часа; УП 02.01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента - 36 часов; ПП 02.01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента – 36 часов; ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента - 92 часа: МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок – 56 часов; УП 03.01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента – 36 часов; ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента - 150 часов; МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков - 78 часов; УП 04.01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента - 36 часов; ПП 04.01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента – 36 часов; ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента - 224 часа: МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий -98 часов; УП 05.01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента - 72 часа; ПП 05.01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента - 54 часа.</p>
<p>Учебный план предусматривает консультации как групповые, так и индивидуальные, из расчета не более 4 часов на одного обучающегося на каждый учебный год, включая время, отведенное на практику.</p>
<p>Формы и порядок проведения Государственной итоговой аттестации определяется Положением о ГИА, реализующей программу СПО. Обязательным условием по ТОП-50 является проведение демонстрационного экзамена в рамках ГИА.</p>

	<i>Михеева</i>	
	Заместитель директора по УР Н.В. Михеева	
	Согласовано	
	Председатель МК профессий 23.01.17 МАСТЕР ПО РЕМОНТУ И ОБСЛУЖИВАНИЮ АВТОМОБИЛЕЙ, 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР, 15.01.05 СВАРЩИК (РУЧНОЙ И ЧАСТИЧНО МЕХАНИЗИРОВАННОЙ СВАРКИ (НАПЛАВКИ), 21.01.15 ЭЛЕКТРОСЛЕСАРЬ ПОДЗЕМНЫЙ	<div style="text-align: center;"><i>Бурлаченко</i></div> Ю.И. Бурлаченко