



Согласовано:
директор ИП Коваль Я.А..
/Коваль Я.А./
« » апреля 2017г.



Утверждаю:
директор ОГАПОУ
«Валуйский индустриальный техникум»
/Волохова В.В./
« » апреля 2017г.

Рассмотрено:
на педагогическом совете
Протокол № 7 от 03 апреля 2017г.

программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих

областного государственного автономного
профессионального образовательного учреждения
«Валуйский индустриальный техникум»

ПО ПРОФЕССИИ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

43.01.09 Повар, кондитер

Нормативный срок обучения: 3 г. 10мес.

2017г.

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих областного государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Валуйский индустриальный техникум». Составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016г. №1569, зарегистрированного Министерством юстиции (рег.№44898 от 22.12.2016г.);

Авторы:

1. Захарова Л.М., зам. директора по УР ОГАПОУ «Валуйский индустриальный техникум»
2. Рябинин А.Н. зам. директора по УМР ОГАПОУ «Валуйский индустриальный техникум»
3. Иванков А.Н. зам. директора по УМР ОГАПОУ «Валуйский индустриальный техникум»
4. Родченко А.Г. преподаватель проф. цикла ОГАПОУ «Валуйский индустриальный техникум»
5. Сидорова С.Ю. преподаватель общеобразовательного цикла ОГАПОУ «Валуйский индустриальный техникум»
6. Синченко Е.В. преподаватель общеобразовательного цикла ОГАПОУ «Валуйский индустриальный техникум»
7. Калущая Н.П. преподаватель общеобразовательного цикла ОГАПОУ «Валуйский индустриальный техникум»
8. Гуц А.Н. преподаватель общеобразовательного цикла ОГАПОУ «Валуйский индустриальный техникум»
9. Веретенникова О.М. преподаватель общеобразовательного цикла ОГАПОУ «Валуйский индустриальный техникум»
10. Тютюнникова Г.В. преподаватель русского языка и литературы ОГАПОУ «Валуйский индустриальный техникум»
11. Стороженко А.А. преподаватель физической культуры ОГАПОУ «Валуйский индустриальный техникум»
12. Трофимова А.А., преподаватель информатики ОГАПОУ «Валуйский индустриальный техникум»
13. Лялина Н.И. мастер производственного обучения с ОГАПОУ «Валуйский индустриальный техникум»
14. Кошман А.В. преподаватель общеобразовательного цикла ОГАПОУ «Валуйский индустриальный техникум»
15. Зайцев С.Е. преподаватель общеобразовательного цикла ОГАПОУ «Валуйский индустриальный техникум»

**Областное государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Валуйский индустриальный техникум»**

**Лист согласования
ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ
по профессии: 43.01.09 «Повар, кондитер»**

срок получения СПО по ППКРС 3г.10мес. на базе основного общего образования

Дата составления: 22.03.2017г.

1. Общие сведения о предприятии (организации)

Наименования предприятия (организации)	Руководитель(Ф.И.О)	Телефон/факс
ИП Коваль Я.А.	Коваль Я.А.	8-47-236-5-54-59

2. Программная документация

ФГОС

Рабочий учебный план

Рабочие программы профессиональных модулей

3. Квалификации, ВПД, профессиональные компетенции

Квалификации выпускника: повар - кондитер

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
<i>ВД 1</i>	<i>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</i>
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
<i>ВД 2</i>	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</i>
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
<i>ВД 3</i>	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</i>
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
<i>ВД 4</i>	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</i>
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
<i>ВД 5</i>	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</i>
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

**Профессиональные модули (ПМ)
и входящий в них междисциплинарные курсы(МДК)**

ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента-216 часов

МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов-80 часов

МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов-136 часов

УП.01 Учебная практика -72 часа

ПП.01 Производственная практика-108 часов

ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента-454 часа

МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок-82 часа

МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок-372 часа

УП.02 Учебная практика -144 часа

ПП.02 Производственная практика-216 часов

ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента-385 часов

МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок-46 часов

МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок-339 часов

УП.03 Учебная практика -72 часа

ПП.03 Производственная практика-84 часа

ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента-396 часов

МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок-92 часа

МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки холодных блюд, кулинарных изделий, закусок-304 часа

УП.04 Учебная практика 72 часа

ПП.04 Производственная практика-132 часа

ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента – 565 часов

МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий -97 часов

МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий -468 часов

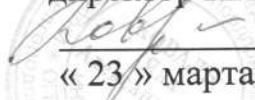
УП.05 Учебная практика -144 часа
ПП.05 Производственная практика- 180 часов

ПШКРС разработан на основании приказа от 09.12.2016г. №1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер» зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации (рег. № 44898 от 22 декабря 2016 г.) с учетом требований Профессиональных стандартов:

Профессиональный стандарт по профессии "Повар", утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. N 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный N 39023)
Профессиональный стандарт по профессии "Кондитер", утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. N 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный N 38940)

Согласовано:

директор ИП Коваль Я.А.

 /Коваль Я.А./

« 23 » марта 2017 г.



СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения

1.1. Нормативно-правовые основы разработки программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих. (Далее ППКРС)

1.2. Нормативный срок освоения программы

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения ППКРС .

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции

3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса.

3.1. Учебный план

3.2. Календарный учебный график

3.3. Программы дисциплин и профессиональных модулей профессионального цикла

Программы дисциплин общепрофессионального цикла.

3.3.1. Программа ОП.01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

3.3.2. Программа ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров .

3.3.3. Программа ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места

3.3.4. Программа ОП.04. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности

3.3.5. Программа ОП.05. Основы калькуляции и учета.

3.3.6. Программа ОП.06. Охрана труда

3.3.7. Программа ОП.07. Иностранный язык профессиональной деятельности

3.3.8. Программа ОП.08. Безопасность жизнедеятельности

3.3.9. Программа ОП.09. Физическая культура (для профессии СПО)

3.4. *Программы профессиональных модулей*

3.4.1. Программа профессионального модуля ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

3.4.2. Программа профессионального модуля ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

3.4.3. Программа профессионального модуля ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

3.4.4. Программа профессионального модуля ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

3.4.5. Программа профессионального модуля ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

4. Материально-техническое обеспечение реализации ППКРС .

5. Оценка результатов освоения ППКРС

5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся

5.2. Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы

5.3. Организация государственной итоговой аттестации выпускников

Приложения: Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей.

1. Общие положения

1.1. Нормативно-правовые основы разработки ППКРС

Основная профессиональная образовательная программа – программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих областного государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Валуйский индустриальный техникум» - комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер.

Нормативную правовую основу разработки ППКРС составляют:

Федеральный закон от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Федеральный государственный образовательный стандарт по профессии среднего профессионального образования 43.01.09, утверждённый приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09 декабря 2016 г., зарегистрированный Министерством юстиции Российской Федерации рег. № 44898 от 22 декабря 2016 г.;

Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» с изменениями от 15 декабря 2014 года;

Приказ Минобрнауки РФ от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;

Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 16 августа 2013 г. N 968 г. Москва "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования";

Устав ОГАПОУ «Валуйский индустриальный техникум»;

Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учётом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (Письмо Минобрнауки России от 17 марта 2015 года № 06-259).

ФЗ «О воинской обязанности и военной службе от 28.03.1998 г. №53»;

Приказ Министра обороны и Министерства образования и науки №96/134 от 24 февраля 2010 г. «Об утверждении Инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах» (Зарегистрировано в Минюсте РФ 12.04.2010 № 16866).

ППКРС разработана с учетом:

Профессионального стандарта по профессии Повар, утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610 Н

Профессионального стандарта по профессии Кондитер, утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. №597 Н.

Профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007 – 2008 годах НП «Федерация Рестораторов и Отельеров»;

Требований, предъявляемых к участникам международных конкурсов WorldSkills Russia / WorldSkills International по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дел

1.2. Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения программы подготовки по профессии 43.01.09

Повар, кондитер при очной форме получения образования:

- на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев.

Целями разработки программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего профессионального образования - по профессии

43.01.09 Повар, кондитер являются подготовка обучающихся по

профессии: 43.01.09 Повар, кондитер к работе по достижению цели

профессиональной деятельности, указанной в профессиональном стандарте

«Повар»: «Приготовление качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентация и продажа в организациях питания» и в

профессиональном стандарте «Кондитер»: «Изготовление качественной кондитерской и шоколадной продукции, их презентация и продажа в организациях питания»;

подготовка обучающихся по профессии 43.01.09 Повар, кондитер с учётом требований международных конкурсов, проводимых в рамках WorldSkills Russia/WorldSkills International по компетенциям «Повар» и «Кондитер».

В соответствии с заявленными целями, задачами - программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер являются:

обучение студентов выполнению в качестве помощника повара/кондитера к обобщенным трудовым функциям: «Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий, и другой продукции под руководством повара», «Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера»;

обучение студентов выполнению в качестве повара/кондитера к обобщенным трудовым функциям: «Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента», «Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента»;

обучение студентов выполнению заданий, разрабатываемых для международных конкурсов, проводимых WorldSkills Russia/WorldSkills International по компетенциям «Повар» и «Кондитер» ;

подготовка студентов – выпускников к прохождению независимой оценки квалификаций, проводимой центрами оценки квалификаций со стороны профессионального сообщества;

2. Характеристика профессиональной деятельности

выпускников и требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускника:

приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд, основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий в организациях питания с учётом потребностей различных категорий потребителей;

прикладные сферы профессиональной деятельности – работа в ресторанах, кафе, столовых, буфетах, на выездном обслуживании (кейтеринг) и других организациях питания

Современный выпускник программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер должен быть готов к работе на предприятиях питания различных форм собственности, различных концепций и национальных кухонь**, также он должен быть готов к участию в международных конкурсах WSI/WSR по компетенциям «Повар» и «Кондитер», а после прохождения программ профессиональной подготовки и приобретения опыта работы – на олимпиадном уровне.

Примечание - по требованиям WSI/WSR

Объекты профессиональной деятельности выпускника:

основное и дополнительное сырьё для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий;

технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства, используемое для приготовления разнообразных блюд, в том числе различные виды печей (индукционная, конвекционная и др.), холодильники и морозильники, грили, миксеры, посудомоечные машины и другая техника; посуда, рабочий инструмент и инвентарь, используемый для приготовления разнообразных блюд; процессы и операции приготовления продукции питания.

Примечание - требования проф. стандартов

Уровень квалификации	Профессиональный стандарт	Описание требований к уровню квалификации, в соответствии с Приказом Минтруда России от 12 апреля 2013 г. № 148н	Трудовые функции (ТФ), выполняемые в рамках данного уровня квалификации
3 уровень квалификации	Повар	Третий уровень квалификации означает деятельность под руководством с	К данному уровню квалификации отнесены ТФ помощника повара, которые выполняют следующие

		<p>проявлением самостоятельности при решении типовых практических задач. Планирование собственной деятельности исходя из поставленных</p>	<p>функции: «Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места», «Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий»</p>
	Кондитер	<p>руководителем задачи. Индивидуальная ответственность.</p>	<p>К данному уровню квалификации отнесены ТФ помощника кондитера или шоколадье, которые изготавливают тесто, полуфабрикаты, кондитерскую и шоколадную продукцию под руководством кондитера или шоколадье, выполняя следующие трудовые функции: «Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места», «Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции».</p>
4 уровень квалификации	Повар	<p>Деятельность под руководством с проявлением самостоятельности при решении практических задач, требующих анализа ситуации и ее изменений. Планирование собственной деятельности и/или группы работников исходя из поставленных задач. Ответственность за решение</p>	<p>К данному уровню квалификации отнесены ТФ повара, которые выполняют следующие функции: «Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе», «Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий». Так как в обязанности повара входит работа в качестве наставника</p>

		поставленных задач или результат деятельности группы сотрудников.	для помощников повара, то он несет ответственность за результат их деятельности
	Кондитер		К данному уровню квалификации отнесены ТФ кондитера или шоколатье, которые изготавливают тесто, отделочные полуфабрикаты, готовят десерты, кондитерскую и шоколадную продукцию разнообразного ассортимента выполняя следующие трудовые функции: «Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе», «Изготовление, оформление и презентация кондитерской, хлебобулочной и шоколадной продукции». Так как в обязанности кондитера входит работа в качестве наставника для помощников кондитера, то он несет ответственность за результат их деятельности.

2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции

ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

3.1. В результате освоения образовательной программы у выпускника должны быть сформированы общие и профессиональные компетенции.

3.2. Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими общими компетенциями (далее - ОК):

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

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

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

3.3. Выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению основных видов деятельности, предусмотренных настоящим ФГОС СПО, исходя из сочетания квалификаций квалифицированного рабочего, служащего, указанных в настоящего ФГОС СПО:

приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;

приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;

приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

3.4. Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать профессиональными компетенциями (далее - ПК), соответствующими основным видам деятельности:

3.4.1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента:

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

3.4.2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

3.4.3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

3.4.4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента:

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

3.4.5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента:

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию

отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

3.5. Минимальные требования к результатам освоения основных видов деятельности образовательной программы представлены к настоящему ФГОС СПО.

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

Требования к результатам освоения дисциплины в части знаний, умений и практического опыта дополнены на основе:

анализа требований профессиональных стандартов «Повар» и «Кондитер»;

анализа требований компетенции WSR «Повар» и «Кондитер»;

анализа актуального состояния и перспектив развития российского рынка труда;

обсуждения с якорными работодателями.

Учёт требований профессиональных стандартов по профессиям «Повар» и «Кондитер» позволит при существующем образовательном стандарте учесть требования работодателей и подготовить выпускников к трудоустройству, что повысит их востребованность на рынке труда.

В результате учёта требований WSR появляется возможность подготовить выпускников к участию в конкурсах, проводимых WS. Уровень подготовки в рамках системы среднего профессионального образования позволяет обучающимся освоить базовый уровень компетенций по требованиям WSR

и получить навыки. Подготовка к олимпиадному уровню освоения компетенций WSR в рамках обучения невозможно, так как требуется опыт работы в качестве линейного руководителя (старший повар, бригадир поваров).



Согласовано:
директор ИП Коваль Я.А.
Коваль Я.А.
« » апреля 2017 г.



Утверждаю:
Директор ОГАПОУ
«Валуйский индустриальный техникум»
В.В.Волохова
« » апреля 2017 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ОБЛАСТНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО АВТОНОМНОГО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
«ВАЛУЙСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»

43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация:
повар -кондитер
Форма обучения- **очная**
Нормативный срок обучения:
3 года10 месяцев
**на базе основного общего
образования**
Профиль получаемого
профессионального
образования- **естественнонаучный.**

2017г.

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Курс 4															Максимальная учебная нагрузка		Обязательная учебная нагрузка		
Семестр 6 16 (6) нед					Семестр 7 13 (4) нед					Семестр 8 16 (5) нед					ЦМК	Общ. часть	Вар. часть	Общ. часть	Вар. часть
Мес.исп.	Семест.	Комп.ул.г.	Обязательная	в том числе	Мес.исп.	Семест.	Комп.ул.г.	Обязательная	в том числе	Мес.исп.	Семест.	Комп.ул.г.	Обязательная	в том числе					
36			35,08		36			35,76		36			35,25						
144	10	134	60	74	187	4	183	161	22	214	10	204	202	2					
72	6	66		66															
72	6	66		66															
					108	4	104	94	10	177	6	171	171						
										177	6	171	171						
					108	4	104	94	10										
72	4	68	60	8	79		79	67	12	37	4	33	31	2		1,88		1,80	
72	4	68	60	8			45	41	4	37	4	33	31	2		1	72	68	
					34		34	26	8							1	82	78	
																1	34	34	
720	12	708	330	162	425		425	209	72	578	8	570	260	130		79,79%	20,21%	79,82%	20,18%
10		10		10	96		96	76	20	10		10	10			2930	742	2899	733
																2	44	44	
																2	44	44	
					42		42	32	10							2	46	46	
																2	42	42	
																1	38	38	
																2	42	42	
					44		44	44								2	44	44	
10		10		10						10		10	10			2	40	40	
					10		10	10								2	40	40	
710	12	698	330	152	329		329	133	52	568	8	560	260	120		2550	742	2519	733
																2	88	84	
																2	158	154	
час		нед			час		нед			час		нед				2	72	72	
час		нед			час		нед			час		нед				2	108	108	
																2	144	144	
																2	216	216	
																2	144	144	
																2	216	216	
180	4	176	66	26												356	150	349	149
																2	66	62	
96	4	92	66	26												2	134	150	131
час		нед			час		нед			час		нед				2	72	72	
час		нед	2	1/3	час		нед			час		нед				2	84	84	
																2	84	84	
530	8	522	264	126												477	182	469	182

СВЕДЕНИЯ О КОМПЛЕКСНЫХ ФОРМАХ КОНТРОЛЯ

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК			
3	Экз	Комплексный экзамен	6	[6] МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
					▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
					▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
					▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
					▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
					▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
					▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
					▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
					▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
					▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
					▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
					▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
					▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
4	Экз	Комплексный экзамен	8	[8] МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
				[8] МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
					▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
					▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
					▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
					▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
					▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
					▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
					▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
					▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
					▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
					▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
					▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
				[5] МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
				[6] МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
					▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
					▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
					▼	<input checked="" type="checkbox"/>	

СВЕДЕНИЯ О КОМПЛЕКСНЫХ ФОРМАХ КОНТРОЛЯ

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК				
						▼	☒	
5	Экз	Комплексный экзамен	6			▼	☒	☒
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
ПП.04	Производственная практика
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОУД.01	Русский язык
ОУД.02	Литература
ОУД.03	Иностранный язык
ОУД.04	Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия
ОУД.05	История
ОУД.06	Физическая культура
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности
ОУД.08	Информатика
ОУД.09	Физика
ОУД.10	Химия
ОУД.11	Обществознание (включая экономику и право)
ОУД.12	Биология
ОУД.13	Экология
УД.14	Основы предпринимательства
УД.15	История родного края
УД.16	Православная культура
ОП.01.	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02.	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03.	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04.	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05.	Основы калькуляции и учёта
ОП.06.	Охрана труда
ОП.07.	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08.	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09.	Физическая культура (для профессии СПО)
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОУД.01	Русский язык
ОУД.02	Литература
ОУД.03	Иностранный язык
ОУД.04	Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия
ОУД.05	История
ОУД.06	Физическая культура
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности
ОУД.08	Информатика
ОУД.09	Физика
ОУД.10	Химия
ОУД.11	Обществознание (включая экономику и право)
ОУД.12	Биология
ОУД.13	Экология
УД.14	Основы предпринимательства
УД.15	История родного края
УД.16	Православная культура
ОП.01.	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02.	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03.	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04.	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05.	Основы калькуляции и учёта
ОП.06.	Охрана труда
ОП.07.	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08.	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09.	Физическая культура (для профессии СПО)
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовка к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОУД.01	Русский язык
ОУД.02	Литература
ОУД.03	Иностранный язык
ОУД.04	Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия
ОУД.05	История
ОУД.06	Физическая культура
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности
ОУД.08	Информатика
ОУД.09	Физика
ОУД.10	Химия
ОУД.11	Обществознание (включая экономику и право)
ОУД.12	Биология
ОУД.13	Экология
УД.14	Основы предпринимательства
УД.15	История родного края
УД.16	Православная культура
ОП.01.	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02.	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03.	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04.	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05.	Основы калькуляции и учёта
ОП.06.	Охрана труда
ОП.07.	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08.	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09.	Физическая культура (для профессии СПО)

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовка к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОУД.01	Русский язык
ОУД.02	Литература
ОУД.03	Иностранный язык
ОУД.04	Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия
ОУД.05	История
ОУД.06	Физическая культура
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности
ОУД.08	Информатика
ОУД.09	Физика
ОУД.10	Химия
ОУД.11	Обществознание (включая экономику и право)
ОУД.12	Биология
ОУД.13	Экология
УД.14	Основы предпринимательства
УД.15	История родного края
УД.16	Православная культура
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

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
ОП.05.	Основы калькуляции и учёта
ОП.06.	Охрана труда
ОП.07.	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08.	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09.	Физическая культура (для профессии СПО)
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовка к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОУД.01	Русский язык
ОУД.02	Литература
ОУД.03	Иностранный язык
ОУД.04	Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия
ОУД.05	История
ОУД.06	Физическая культура
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности
ОУД.08	Информатика
ОУД.09	Физика
ОУД.10	Химия
ОУД.11	Обществознание (включая экономику и право)
ОУД.12	Биология
ОУД.13	Экология
УД.14	Основы предпринимательства
УД.15	История родного края

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
УД.16	Православная культура
ОП.01.	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02.	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03.	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04.	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05.	Основы калькуляции и учёта
ОП.06.	Охрана труда
ОП.07.	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08.	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09.	Физическая культура (для профессии СПО)
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовка к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОУД.01	Русский язык
ОУД.02	Литература
ОУД.03	Иностранный язык
ОУД.04	Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия
ОУД.05	История
ОУД.06	Физическая культура
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности
ОУД.08	Информатика
ОУД.09	Физика
ОУД.10	Химия

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
ОУД.11	Обществознание (включая экономику и право)
ОУД.12	Биология
ОУД.13	Экология
УД.14	Основы предпринимательства
УД.15	История родного края
УД.16	Православная культура
ОП.01.	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02.	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03.	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04.	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05.	Основы калькуляции и учёта
ОП.06.	Охрана труда
ОП.07.	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08.	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09.	Физическая культура (для профессии СПО)
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовка к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОУД.01	Русский язык
ОУД.02	Литература
ОУД.03	Иностранный язык
ОУД.04	Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия
ОУД.05	История

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
ОУД.06	Физическая культура
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности
ОУД.08	Информатика
ОУД.09	Физика
ОУД.10	Химия
ОУД.11	Обществознание (включая экономику и право)
ОУД.12	Биология
ОУД.13	Экология
УД.14	Основы предпринимательства
УД.15	История родного края
УД.16	Православная культура
ОП.01.	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02.	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03.	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04.	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05.	Основы калькуляции и учёта
ОП.06.	Охрана труда
ОП.07.	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08.	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09.	Физическая культура (для профессии СПО)
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовка к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
ОУД.01	Русский язык
ОУД.02	Литература
ОУД.03	Иностранный язык
ОУД.04	Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия
ОУД.05	История
ОУД.06	Физическая культура
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности
ОУД.08	Информатика
ОУД.09	Физика
ОУД.10	Химия
ОУД.11	Обществознание (включая экономику и право)
ОУД.12	Биология
ОУД.13	Экология
УД.14	Основы предпринимательства
УД.15	История родного края
УД.16	Православная культура
ОП.01.	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02.	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03.	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04.	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05.	Основы калькуляции и учёта
ОП.06.	Охрана труда
ОП.07.	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08.	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09.	Физическая культура (для профессии СПО)
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовка к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОУД.01	Русский язык
ОУД.02	Литература
ОУД.03	Иностранный язык
ОУД.04	Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия
ОУД.05	История
ОУД.06	Физическая культура
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности
ОУД.08	Информатика
ОУД.09	Физика
ОУД.10	Химия
ОУД.11	Обществознание (включая экономику и право)
ОУД.12	Биология
ОУД.13	Экология
УД.14	Основы предпринимательства
УД.15	История родного края
УД.16	Православная культура
ОП.01.	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02.	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03.	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04.	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05.	Основы калькуляции и учёта
ОП.06.	Охрана труда
ОП.07.	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08.	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09.	Физическая культура (для профессии СПО)
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
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	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
ОУД.01	Русский язык
ОУД.02	Литература
ОУД.03	Иностранный язык
ОУД.04	Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия
ОУД.05	История
ОУД.06	Физическая культура
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности
ОУД.08	Информатика
ОУД.09	Физика
ОУД.10	Химия
ОУД.11	Обществознание (включая экономику и право)
ОУД.12	Биология
ОУД.13	Экология
УД.14	Основы предпринимательства
УД.15	История родного края
УД.16	Православная культура
ОП.01.	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02.	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03.	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04.	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05.	Основы калькуляции и учёта
ОП.06.	Охрана труда
ОП.07.	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08.	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09.	Физическая культура (для профессии СПО)
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовка к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02	Учебная практика

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
ПП.02	Производственная практика
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика
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.03.	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04.	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.06.	Охрана труда
ОП.07.	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08.	Безопасность жизнедеятельности
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовка к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
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.04.	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05.	Основы калькуляции и учёта
ОП.06.	Охрана труда
ОП.07.	Иностранный язык в профессиональной деятельности
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовка к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
ОП.01.	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02.	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03.	Техническое оснащение и организация рабочего места

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
ОП.04.	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05.	Основы калькуляции и учёта
ОП.06.	Охрана труда
ОП.07.	Иностранный язык в профессиональной деятельности
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовка к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ОП.01.	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02.	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03.	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04.	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05.	Основы калькуляции и учёта
ОП.06.	Охрана труда
ОП.07.	Иностранный язык в профессиональной деятельности
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовка к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ОП.01.	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.03.	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04.	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
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	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
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
ОП.04.	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05.	Основы калькуляции и учёта
ОП.06.	Охрана труда
ОП.07.	Иностранный язык в профессиональной деятельности
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов 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.04.	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05.	Основы калькуляции и учёта
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	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов 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.04.	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05.	Основы калькуляции и учёта
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	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
ОП.01.	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02.	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03.	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04.	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05.	Основы калькуляции и учёта
ОП.06.	Охрана труда
ОП.07.	Иностранный язык в профессиональной деятельности
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	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки 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.04.	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05.	Основы калькуляции и учёта
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	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ОП.01.	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02.	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03.	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04.	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05.	Основы калькуляции и учёта
ОП.06.	Охрана труда
ОП.07.	Иностранный язык в профессиональной деятельности
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	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.
ОП.01.	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02.	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03.	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04.	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05.	Основы калькуляции и учёта
ОП.06.	Охрана труда
ОП.07.	Иностранный язык в профессиональной деятельности
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	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ОП.01.	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.03.	Техническое оснащение и организация рабочего места

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
ОП.04.	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
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 холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
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.04.	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05.	Основы калькуляции и учёта
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 холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
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.04.	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05.	Основы калькуляции и учёта
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 холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
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.04.	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05.	Основы калькуляции и учёта
ОП.06.	Охрана труда
ОП.07.	Иностранный язык в профессиональной деятельности

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
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.04.	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05.	Основы калькуляции и учёта
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 холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
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.04.	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05.	Основы калькуляции и учёта
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 холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ОП.01.	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.03.	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04.	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
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
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов 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.04.	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05.	Основы калькуляции и учёта
ОП.06.	Охрана труда
ОП.07.	Иностранный язык в профессиональной деятельности
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	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов 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.04.	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05.	Основы калькуляции и учёта
ОП.06.	Охрана труда
ОП.07.	Иностранный язык в профессиональной деятельности
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	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков 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.04.	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05.	Основы калькуляции и учёта
ОП.06.	Охрана труда
ОП.07.	Иностранный язык в профессиональной деятельности
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	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.
ОП.01.	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02.	Основы товароведения продовольственных товаров

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
ОП.03.	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04.	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05.	Основы калькуляции и учёта
ОП.06.	Охрана труда
ОП.07.	Иностранный язык в профессиональной деятельности
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	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
ОП.01.	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.03.	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04.	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.06.	Охрана труда
ОП.07.	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08.	Безопасность жизнедеятельности
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	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ОП.01.	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02.	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03.	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04.	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05.	Основы калькуляции и учёта
ОП.06.	Охрана труда
ОП.07.	Иностранный язык в профессиональной деятельности
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	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба 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.04.	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05.	Основы калькуляции и учёта
ОП.06.	Охрана труда
ОП.07.	Иностранный язык в профессиональной деятельности

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
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	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий 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.04.	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05.	Основы калькуляции и учёта
ОП.06.	Охрана труда
ОП.07.	Иностранный язык в профессиональной деятельности
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	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов 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.04.	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05.	Основы калькуляции и учёта
ОП.06.	Охрана труда
ОП.07.	Иностранный язык в профессиональной деятельности
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	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
		ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	
ОУД	Общие учебные дисциплины	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	
ОУД.01	Русский язык	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	
ОУД.02	Литература	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	
ОУД.03	Иностранный язык	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	
ОУД.04	Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	
ОУД.05	История	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	
ОУД.06	Физическая культура	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	
ОУД	Учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	
ОУД.08	Информатика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	
ОУД.09	Физика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	
ОУД.10	Химия	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	
ОУД.11	Обществознание (включая экономику и право)	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	
ОУД.12	Биология	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	
ОУД.13	Экология	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	
УД	Дополнительные образовательные дисциплины	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	
УД.14	Основы предпринимательства	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	
УД.15	История родного края	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	
УД.16	Православная культура	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	
ОП	Общепрофессиональный 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.									
ОП.01.	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	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.	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.
		ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.									
ОП.02.	Основы товароведения продовольственных товаров	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.2.	ПК 3.3.
		ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ОК 01.
		ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.		
ОП.03.	Техническое оснащение и организация рабочего места	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.	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.
		ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.									
ОП.04.	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	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.	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.
		ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.									
ОП.05.	Основы калькуляции и учёта	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.2.	ПК 3.3.
		ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ОК 01.
		ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.		

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
		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.
ОП.06.	Охрана труда	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.	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.
		ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.									
ОП.07.	Иностранный язык в профессиональной деятельности	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.	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.
		ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.									
ОП.08.	Безопасность жизнедеятельности	ПК 1.1.	ПК 2.1.	ПК 3.1.	ПК 4.1.	ПК 5.1.	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.
		ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.								
ОП.09.	Физическая культура (для профессии СПО)	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	
ПМ	Профессиональные модули	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.									
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	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.									
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовка к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.
		ОК 10.	ОК 11.	ОК 08.									
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ОК 01.	ОК 02.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 03.	ОК 08.
		ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.									
УП.01	Учебная практика	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.
		ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.									
ПП.01	Производственная практика	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.
		ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.									
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.	ОК 11.	ПК 2.1.
		ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.					
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.
		ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.					
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.
		ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.					
УП.02	Учебная практика	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.
		ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.					
ПП.02	Производственная практика	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.
		ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.					
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.	ОК 11.	ПК 3.1.
		ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.							
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.
		ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.							

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
		ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ПК 3.1. ОК 07.	ПК 3.2. ОК 08.	ПК 3.3. ОК 09.	ПК 3.4. ОК 10.	ПК 3.5. ОК 11.	ПК 3.6.	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.
УП.03	Учебная практика	ПК 3.1. ОК 07.	ПК 3.2. ОК 08.	ПК 3.3. ОК 09.	ПК 3.4. ОК 10.	ПК 3.5. ОК 11.	ПК 3.6.	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.
ПП.03	Производственная практика	ПК 3.1. ОК 07.	ПК 3.2. ОК 08.	ПК 3.3. ОК 09.	ПК 3.4. ОК 10.	ПК 3.5. ОК 11.	ПК 3.6.	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 4.1.
		ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.								
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ПК 4.1. ОК 08.	ПК 4.2. ОК 09.	ПК 4.3. ОК 10.	ПК 4.4. ОК 11.	ПК 4.5.	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ПК 4.1. ОК 08.	ПК 4.2. ОК 09.	ПК 4.3. ОК 10.	ПК 4.4. ОК 11.	ПК 4.5.	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.
УП.04	Учебная практика	ПК 4.1. ОК 08.	ПК 4.2. ОК 09.	ПК 4.3. ОК 10.	ПК 4.4. ОК 11.	ПК 4.5.	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.
ПП.04	Производственная практика	ПК 4.1. ОК 08.	ПК 4.2. ОК 09.	ПК 4.3. ОК 10.	ПК 4.4. ОК 11.	ПК 4.5.	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 5.1.
		ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.								
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ПК 5.1. ОК 08.	ПК 5.2. ОК 09.	ПК 5.3. ОК 10.	ПК 5.4. ОК 11.	ПК 5.5.	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ПК 5.1. ОК 08.	ПК 5.2. ОК 09.	ПК 5.3. ОК 10.	ПК 5.4. ОК 11.	ПК 5.5.	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.
УП.05	Учебная практика	ПК 5.1. ОК 08.	ПК 5.2. ОК 09.	ПК 5.3. ОК 10.	ПК 5.4. ОК 11.	ПК 5.5.	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.
ПП.05	Производственная практика	ПК 5.1. ОК 08.	ПК 5.2. ОК 09.	ПК 5.3. ОК 10.	ПК 5.4. ОК 11.	ПК 5.5.	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.
Государственная итоговая аттестация													
Защита выпускной квалификационной работы													
Проведение государственных экзаменов													

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

1. Пояснительная записка
1.1 Нормативная база реализации ППКРС
1. Настоящий учебный план областного государственного автономного профессионального образовательного учреждения "Валуйский индустриальный техникум" разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016г. №1569, зарегистрированного Министерством юстиции (рег. №44898 от 22.12.2016г.).
По окончании курса обучения и защите выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена присваиваются квалификации: Повар 3-4 уровня квалификации. Кондитер 3-4 уровня квалификации. Пекарь 3-4 уровня квалификации.
Нормативно-правовую основу разработки учебного плана составляют:
1. Федеральный закон от 29.12.2012 г. № 273 -ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
2. Федеральный государственный образовательный стандарт по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённый приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09 декабря 2016 г., зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации (рег. № 44898 от 22 декабря 2016 г.).
3. Профессиональный стандарт "Повар", утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. N 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный N 39023)
4. Профессиональный стандарт "Кондитер", утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. N 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный N 38940)
5. Профессиональный стандарт "Пекарь", утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. N 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный N 40270)
6. Программы дисциплин и профессиональных модулей:
ОП.01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров . ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места ОП.04. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности ОП.05. Основы калькуляции и учета. ОП.06. Охрана труда ОП.07. Иностранный язык профессиональной деятельности ОП.08. Безопасность жизнедеятельности ОП.09. Физическая культура (для профессии СПО)
Программы профессиональных модулей
ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента. ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
7. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
8. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования», зарегистрированный Министерством юстиции Российской Федерации (рег. N 30861 от 26 декабря 2013 г.);
9. Устав областного государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Валуйский индустриальный техникум»;
10. Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.03.2015 г. № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учётом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»;
11. СанПиН 2.4.3.1186 – 03 (с изменениями от 28 апреля 2007 г., 23 июля 2008 г.), СанПиН 2.4.3.2554 – 09;
12. Приказа Министра обороны и Министерства образования и науки №96/134 от 24 февраля 2010 г. «Об утверждении Инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах» (зарегистрированного в Минюсте РФ 12.04.2010 № 16866).

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

13. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;

14. Постановление Правительства Белгородской области от 18 марта 2013 года № 85-пп «О порядке организации дуального обучения учащихся и студентов».

15. Приказ от 30.11.2016г. №ПО/19 Союза «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Ворлдскиллс Россия». О пилотной апробации проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия в 2017 году.

1.2. Организация учебного процесса и режима занятий

Согласно учебному плану:

– начало учебных занятий – 1 сентября и окончание в соответствии с графиком учебного процесса;

– продолжительность каникул - 35 недели (27 недель в летний период и 8 недель в зимний период), что соответствует ФГОС СПО (не менее 10 недель в учебном году);

– продолжительность учебной недели – шестидневная;

– продолжительность занятий – 45 минут, занятия проводятся парами;

– текущий контроль знаний осуществляется в процессе проведения практических и лабораторных работ, тестирования, самостоятельной работы, контрольной работы, устного опроса и других форм контроля знаний

Производственная практика студентов проводится концентрировано. В организациях на основе договоров, заключаемых между техникумом и этими организациями.

Виды практик: учебная практика, производственная практика.

Учебная практика – 504 часа и производственная практика – 660 часов проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

- на практические занятия, проводимые в организациях в рамках дуального обучения, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся, отводиться не менее 50% от часов, отведённых на профессиональную составляющую.

По завершению учебной, производственной практики в место квалификационного экзамена с обучающимися проводят демонстрационный экзамен. Приказ от 30.11.2016г. №ПО/19 Союза «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Ворлдскиллс Россия». О пилотной апробации проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия в 2017 году.

Для подгрупп девушек часть учебного времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» (70 часов), отведенного на изучение основ военной службы может быть использована на освоение основ медицинских знаний. В период обучения с юношами проводятся учебные сборы (в период летних каникул 4 семестра).

Учебный план определяет качественные и количественные характеристики программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;

- перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей, демонстрационных экзаменов по профессиональным модулям и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);

- последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;

- виды учебных занятий;

- распределение различных форм промежуточной аттестации по годам обучения и по семестрам;

- распределение по семестрам и объемные показатели подготовки и проведения государственной итоговой аттестации.

При формировании учебного плана учитывались следующие нормы нагрузки:

- максимальный объем учебной нагрузки студентов составляет 45-47 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной работы;

- максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся составляет 36 академических часов в неделю.

С целью получения студентами среднего общего образования в состав учебного плана входит общеобразовательный цикл. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования реализуется в пределах образовательных программ среднего профессионального образования с учетом профиля получаемого профессионального образования (Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273 Ф3);

При формировании учебного плана распределен весь объем времени, отведенного на реализацию ППКРС, включая инвариантную и вариативную части.

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

Учебный план состоит из титульной части, пояснительной записки, таблицы «Сводные данные по бюджету времени (в неделях)», таблицы «План учебного процесса» и перечня кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по профессии.
Консультации приказом директора ОГАПОУ «Валуйский индустриальный техникум» могут ежегодно перераспределяться с учетом результатов входного контроля, промежуточной аттестации и других объективных причин.
1.3 Общеобразовательный цикл
Корректировка учебного рабочего плана проведена на основании рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ СПО на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования. Одобрено «Научно- методическим советом центра профессионального образования и системы квалификации ФГАУ «ФИРО» протокол №3 от 25 мая 2017г. фиксируются две учебные дисциплины «Русский язык», «Литература» в учебном плане.
Федеральный государственный образовательный стандарт (далее - ФГОС) среднего общего образования реализуется с учётом естественнонаучного профиля получаемого профессионального образования (часть 3 статьи 68 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации"), в соответствии с рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учётом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности профессионального образования (письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.03.2015 г. № 06-259).
Общеобразовательная подготовка реализуется на 1,2,3,4 курсе. Дисциплины общеобразовательного цикла делятся на базовые, профильные и дополнительные.
В учебном плане предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального учебного проекта по учебной дисциплине ОУД.12 Биология. Профиль обучения - естественнонаучный.
По русскому языку , математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия, химии, проводятся экзамены. По русскому язык , математика: алгебре и начала математического анализа; геометрии – в письменной форме, по химии – в устной.
В общеобразовательный учебный цикл. Раздел УД. Дополнительные учебные дисциплины на основании письма Департамента внутренней и кадровой политики области от 03.07.2014 г. №3-114/556 «О включении в курс обучения» введена дисциплина УД.14 «Основы предпринимательства» - 68 часов.
Также введена дисциплина УД.16 «Православная культура» - 34 часа.
Текущий контроль по дисциплинам общеобразовательного цикла проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии. Текущий контроль знаний осуществляется в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, контрольных работ, устного опроса и определяется оценками «5» - отлично, «4» - хорошо, «3» - удовлетворительно, «2» - неудовлетворительно.
Занятия по дисциплине «Иностранный язык» проводятся в подгруппах, если наполняемость каждой составляет не менее 8 человек.
По дисциплине «Физическая культура» еженедельно предусмотрены 2 час самостоятельной учебной нагрузки, включая игровые виды подготовки.
Практические работы по Информатике проводятся в подгруппах, если наполняемость каждой составляет не менее 8 человек.
1.4 Формирование вариативной части ППКРС
Вариативная часть 733часа обязательных учебных занятий дает возможность расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.
Вариативная часть ППКРС профессии распределена следующим образом:
МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента-26 часов.
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок -136 часов.
МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных-149 часов.
МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента-30 часов.
МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков - 152 часа.
МДК. 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий-20 часов.
МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий - 220 часов.

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

1.5 Формы проведения промежуточной аттестации
Промежуточная аттестация предусмотрена в 2семестре –2недели, 3семестре –неделя, 4семестре-1неделя, 6семестре-2недели, 8семестр -1неделя. Промежуточная аттестация в форме экзамена и дифференцированного зачета проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующего модуля или дисциплины.
Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации студентов не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов – 10.
Промежуточная аттестация предусмотрена в 2семестре –2недели, 3семестре –неделя, 4семестре-1неделя, 6семестре-2недели, 8семестр -1неделя. Промежуточная аттестация в форме экзамена и дифференцированного зачета проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующего модуля или дисциплины.
По дисциплинам общеобразовательного цикла формы промежуточной аттестации – ДЗ (дифференцированный зачет) и Э (экзамен);
По дисциплинам общепрофессионального цикла формы промежуточной аттестации – З (зачет), ДЗ (дифференцированный зачет), Э (экзамен);
Промежуточная аттестация по основным элементам программы профессионального модуля – по МДК экзамен, по учебной и производственной практике – ДЗ (дифференцированный зачет).
Условия допуска к экзамену (демонстрационному) является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля теоретической части модуля (МДК) и практики.
Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.
1.6 Формы проведения государственной итоговой аттестации
Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (демонстрационный экзамен и письменная экзаменационная работа). Обязательное требование – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. На государственную итоговую аттестацию отводится две недели (с 15.06.2021г. по 28.06.2021г.)
За полгода, до начала государственной итоговой аттестации обучающиеся знакомятся с программой государственной итоговой аттестации, утверждённой педагогическим советом. К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся успешно прошедшие промежуточную аттестацию.
Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимися компетенций при изучении ими теоретического материала и прохождении учебной и производственной практик по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть представлены отчёты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по профессии, характеристики с мест прохождения производственной практики.
Приложение №1
Консультации.
Часы, выделенные на консультации из расчёта наполняемости группы 25 студентов, распределены следующим образом:
1 ППК (9к)
1 курс
- ОУД.01 Русский язык – 10 часов. - ОУД.04 Математика: алгебра и начало математического анализа, геометрия – 6часов. - ОУД.07 ОБЖ – 4 часа. - ОУД.08 Информатика – 6 часов на две подгруппы - МДК.01.01. Организация приготовления, подготовка к реализации и хранение кулинарных полуфабрикатов – 4 часа. - МДК.01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов – 4 часа.
2 курс
- ОУД.04 Математика: алгебра и начало математического анализа, геометрия – 10часов. - ОУД.09. Физика – 6часов. - ОУД.10. Химия – 12 часов. - ОУД.12. Биология – 8 часов. - ОП.08 Безопасность жизнедеятельности – 4 часа -МДК.02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. – 4 часа. - МДК.02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. – 4 часа.
3 курс

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

- ОУД.02 Литература – 6 часов. - ОУД.03 Иностранный язык – 6 часов. - ОУД.05. История – 6 часов. - УД.14. Основы предпринимательства – 4 часа. - МДК.03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок – 4 часа. - МДК.03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок – 4 часа. - МДК.04.01. Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков. – 4 часа. - МДК.04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков. – 4 часа.

4 курс

-ОУД.11. Обществознание (включая экономику и право) – 6 часов. -ОУД.13. Экология – 8 часа. - УД.15. История родного края – 4 часа. -МДК.05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий – 4 часа. - МДК.05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. – 4 часа.

Согласовано

Зам. директора по УПР		Иванков А.Н.
Зам. директора по УР		Захарова Л.М.
Зам. директора по УМР		Рябинин А.Н.
Методист		Васянович М.А.
Председатель ЦМК преподавателей и мастеров профессионального цикла		Топычканов Д.Г.
Председатель ЦМК преподавателей общеобразовательного цикла		Тютюнникова Г.В.

ПЕРЕЧЕНЬ ЛАБОРАТОРИЙ, КАБИНЕТОВ, МАСТЕРСКИХ И ДР.

	Кабинеты:
1	социально-экономических дисциплин;
2	микробиологии, санитарии и гигиены;
3	иностранного языка;
4	безопасности жизнедеятельности и охраны труда.
	Лаборатории:
1	товароведения продовольственных товаров;
2	технического оснащения и организации рабочего места.
	Мастерские:
1	Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков.
2	Учебный кондитерский цех.
	Спортивный комплекс:
1	спортивный зал;
2	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
3	стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.
	Залы:
1	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
2	актовый зал.