

Одобен
на заседании педагогического совета
Протокол № 4 от 18 апреля 2024 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор
ГАПОУ ТО "Агротехнологический колледж"
В.Н. Агапов
29 апреля 2024 г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Тюменской области "Агротехнологический колледж"
наименование образовательного учреждения

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09
код

Повар, кондитер

наименование профессии

основное общее образование

уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация:

повар, кондитер

форма обучения

очная

срок получения образования по ОП

2г 10м

год начала подготовки по УП

2024

профиль получаемого профессионального образования

естественнонаучный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016

№ 1569

1 Календарный учебный график

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

- Обозначения:**
- | | | | | | |
|--------------------------|--|--------------------------|--|--------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> | Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам | <input type="checkbox"/> | Учебная практика | <input type="checkbox"/> | Подготовка к государственной итоговой аттестации |
| <input type="checkbox"/> | Промежуточная аттестация | <input type="checkbox"/> | Производственная практика (по профилю специальности) | <input type="checkbox"/> | Государственная итоговая аттестация |
| <input type="checkbox"/> | Каникулы | <input type="checkbox"/> | Производственная практика (преддипломная) | <input type="checkbox"/> | Неделя отсутствует |

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам			Промежуточная аттестация			Практики						ГИА		Каникулы	Всего	Студентов	Групп
							Учебная практика			Производственная практика (по профилю специальности)		Производственная практика (преддипломная)		Подготовка				
	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	нед.		нед.	нед.	нед.	
I	40	16 5/6	23 1/6	1	1/6	5/6												
II	29 2/3	12 1/3	17 1/3	1 1/3	2/3	2/3	5	2	3	5	2	3					11	52
III	20 5/6	10 1/2	10 1/3	1 1/6	1/2	2/3	9	3	6	9	3	6					11	52
Всего	90 1/2	39 2/3	50 5/6	3 1/2	1 1/3	2 1/6	14	5	9	14	5	9		1	24	147		

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

е по курсам и семестрам

		Курс 2											Курс 3											Объём ОП		ЦК											
		Семестр 4 17 1/3 (6) нед						Семестр 5 10 1/2 (6) нед					Семестр 6 10 1/3 (12) нед						Обяз. часть	Вар. часть																	
		в том числе						в том числе					в том числе																								
Индик. проект	Объём ОП	Семестр	Консульт.	С. период	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проекты	Проект. аттестация	Индив. проект	Объём ОП	Семестр	Консульт.	С. период	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проекты	Проект. аттестация	Индив. проект	Объём ОП				Семестр	Консульт.	С. период	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проекты	Проект. аттестация	Индив. проект	
																																			1808	394	
534	8	2	296	136	160					12		530	10	4	282	140	142				18		782	10	4	312	168	144			24		284	72			
																																			74		
																																			132		
час				нед								час				нед							час				нед							36	36		
час				нед								час				нед							час				нед							36	36		
																																			6		
																																			318	144	
462	8	2	224	94	130					12																									96		
96	8		88	56	32																													144			
144	2		136	38	98					6																									36	72	
час			108	нед	3							час				нед							час				нед							36	72		
час			108	нед	3							час				нед							час				нед							36	72		
										6																									6		
																																			442	6	
72			72	42	30						376	2	146	66	80							12												92			
72			72	42	30						20		20	16	4																			128	6		
											134	2	126	50	76							6												108			
час				нед							час		108	нед	3								час				нед							108			
час				нед							час		108	нед	3								час				нед							108			
											6											6													6		
																																			358	84	
											154	10	2	136	74	62						6		288	2	58	32	26				12		86			
											86	10	2	68	42	26						6													86		
											68		68	32	36								66	2	58	32	26				6			122	12		
час				нед							час			нед									час			108	нед	3						72	36		
час				нед							час			нед									час			108	нед	3						72	36		
																																			6		
																																			406	88	
																																				122	
																																				122	

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

е по курсам и семестрам																				Объём ОП																						
Курс 2										Курс 3					Курс 4							ЦК	Обяз. часть	Вар. часть																		
Семестр 4					Семестр 5					Семестр 6																																
17 1/3 (6) нед																																										
Индивиду. проект	Объём ОП	Самост.	Консульт.	С препод.	в том числе										Объём ОП	Самост.	Консульт.	С препод.	в том числе										Объём ОП	Самост.	Консульт.	С препод.	в том числе									
					Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Промежут. аттестация	Индивиду. проект	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия					Семинар. занятия	Курс. проектир.	Промежут. аттестация	Индивиду. проект	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Промежут. аттестация					Индивиду. проект									
																				150		2	142	50	92									6					134	16		
час				нед	час				нед	час				нед	час				нед	108	нед	3									72	36										
час				нед	час				нед	час				нед	час				нед	108	нед	3									72	36										
															6																6											
				216 нед				6		час			216 нед				6		час			432 нед			12																	
час				108 нед				3		час			108 нед				3		час			216 нед			6																	
час				108 нед				3		час			108 нед				3		час			216 нед			6																	
час				нед						час			нед						час			нед																				
час				108 нед				3		час			108 нед				3		час			216 нед			6																	
час				нед						час			нед						час			нед																				
час				нед						час			нед						час			36 нед			1																	
час				нед						час			нед						час			нед																				
час				нед						час			нед						час			нед																				
час				нед						час			нед						час			нед																				
час				нед						час			нед						час			36 нед			1								36									
				4				4					4				4																									
864	16	4	610	234	376			18		612	10	4	364	172	192			18		864	10	4	358	182	176			24							3680	748						
				3								3									4																					
				4								4								5																						

СВЕДЕНИЯ О КОМПЛЕКСНЫХ ФОРМАХ КОНТРОЛЯ

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК				
1	Экз	Комплексный экзамен	3	[3]	МДК.01.01* Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
				[3]	МДК.01.02* Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
2	Экз	Комплексный экзамен	4	[4]	МДК.02.01* Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
				[4]	МДК.02.02* Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
3	Экз	Комплексный экзамен	6	[6]	МДК.05.01* Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
				[6]	МДК.05.02* Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОД.02	Литература
ОДП.03	Математика
ОДП.04	Иностранный язык
ОД.05	Информатика
ОД.06	Физика
ОДП.07	Химия
ОД.08	Биология
ОД.09	История
ОД.10	Обществознание
ОД.11	География
ОД. 12	Физическая культура / Адаптивная физическая культура
ОД. 13	Основы безопасности и защиты Родины
ПОС.01	Родной язык / Родная литература / Введение в профессию
ОП.09	Физическая культура
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОД.02	Литература
ОД.05	Информатика
ОДП.07	Химия
ОД.08	Биология
ОД.09	История
ОД.10	Обществознание
ОД.11	География
ОД. 13	Основы безопасности и защиты Родины
-	Индивидуальный проект
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.11	Основы предпринимательской деятельности ("Расширяем горизонты. profilUM")
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.
ОД. 12	Физическая культура / Адаптивная физическая культура
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.11	Основы предпринимательской деятельности ("Расширяем горизонты. profilUM")
ОП.12	Основы финансовой грамотности
ОП.13	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.14	Основы бережливого производства
ОП.16	Живые процессы русской разговорной речи/ Культурология/Основы делопроизводства/Русский язык в социальных сетях/Документационное обеспечение профессиональной деятельности/ Этимология, как раздел языкознания/ Культура исследования проектирования/Лидерство, командная работа, переговоры

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.
ОД.01	Русский язык
ОД.02	Литература
ОДП.03	Математика
ОДП.04	Иностранный язык
ОД.05	Информатика
ОД.06	Физика
ОДП.07	Химия
ОД.08	Биология
ОД.09	История
ОД.10	Обществознание
ОД.11	География
ОД.12	Физическая культура / Адаптивная физическая культура
-	Индивидуальный проект
ПОО.01	Родной язык / Родная литература / Введение в профессию
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Физическая культура
ОП.10	История России
ОП.11	Основы предпринимательской деятельности ("Расширяем горизонты. profilUM")
ОП.12	Основы финансовой грамотности
ОП.13	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.14	Основы бережливого производства
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОД.01	Русский язык
ОД.02	Литература
ОДП.03	Математика
ОД.06	Физика
ОД.09	История
ОД.10	Обществознание
ОД.11	География
ОП.13	Информационные технологии в профессиональной деятельности

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
ОП.15	Кулинарный визаж / Кулинарный фьюжн / Европейский стиль в кондитерском производстве / Эксплуатация POS-терминала АТОЛ / Основы калькуляции Excel / Информационные технологии в питании / Магия слоенного теста / Автоматизированные системы в профессиональной деятельности
ОП.16	Живые процессы русской разговорной речи/ Культурология/Основы делопроизводства/Русский язык в социальных сетях/Документационное обеспечение профессиональной деятельности/ Этимология, как раздел языкознания/ Культура исследования проектирования/Лидерство, командная работа, переговоры
ОП.18	Этика делового общения / Психология межличностного общения / Культура профессионального общения / Эффективное поведение в конфликте / Технология личной и профессиональной успешности / Психология и умения управлять своими эмоциями / Культура делового общения / Инструменты бережливого мышления
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОД.01	Русский язык
ОДП.03	Математика
ОД.09	История
ОД.10	Обществознание
ОД.11	География
ОД. 13	Основы безопасности и защиты Родины
-	Индивидуальный проект
ПОО.01	Родной язык / Родная литература / Введение в профессию
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.11	Основы предпринимательской деятельности ("Расширяем горизонты. profiIUM")
ОП.12	Основы финансовой грамотности
ОП.13	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.18	Этика делового общения / Психология межличностного общения / Культура профессионального общения / Эффективное поведение в конфликте / Технология личной и профессиональной успешности / Психология и умения управлять своими эмоциями / Культура делового общения / Инструменты бережливого мышления
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОД.06	Физика
ОДП.07	Химия
ОД.08	Биология
ОД.09	История
ОД.10	Обществознание
ОД.11	География

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
ОД. 13	Основы безопасности и защиты Родины
ПОО.01	Родной язык / Родная литература / Введение в профессию
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.06	Охрана труда
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Физическая культура
ОП.12	Основы финансовой грамотности
ОП.14	Основы бережливого производства
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОД.08	Биология
ОД. 12	Физическая культура / Адаптивная физическая культура
ОД. 13	Основы безопасности и защиты Родины
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОДП.04	Иностранный язык
ОД.05	Информатика
ОД.11	География
-	Индивидуальный проект
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.11	Основы предпринимательской деятельности ("Расширяем горизонты. profiLUM")
ОП.12	Основы финансовой грамотности
ОП.13	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.14	Основы бережливого производства
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ОДП.07	Химия
ОД.08	Биология
ПОО.01	Родной язык / Родная литература / Введение в профессию
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
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

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИИ

Индекс	Содержание
ПП.01	Производственная практика
ПК 1.2.	
ОП.01	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ОП.02	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.05	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.06	Основы калькуляции и учета
ОП.14	Охрана труда
ОП.14	Основы бережливого производства
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
ПК 1.3.	
ОД.08	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
ОД.08	Биология
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
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
ПК 1.4.	
ОДП.07	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ОД.08	Химия
ОД.08	Биология
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
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
ПК 2.1.	
ОДП.07	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ОД.08	Химия
ОД.08	Биология
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
МДК.02.01*	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02*	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
ОД.08	Биология
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.06	Охрана труда
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
ОДП.07	Химия
ОД.08	Биология
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.06	Охрана труда
МДК.02.01*	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02*	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
ОДП.07	Химия
ОД.08	Биология
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.05	Основы калькуляции и учета
МДК.02.01*	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02*	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
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 организаций питания
МДК.02.01*	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02*	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.02	Учебная практика

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
ПП.02	Производственная практика
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
ОД.08	Биология
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
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.
ОДП.07	Химия
ОД.08	Биология
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.14	Основы бережливого производства
МДК.02.01*	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02*	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
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.
ОДП.07	Химия
ОД.08	Биология
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.05	Основы калькуляции и учета
МДК.02.01*	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02*	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
ПК 3.1	ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ОДП.07	Химия
ОД.08	Биология

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИИ

Индекс	Содержание
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
ПК 3.2	
Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.	
ОДП.07	Химия
ОД.08	Биология
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
ПК 3.3	
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.	
ОДП.07	Химия
ОД.08	Биология
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
ПК 3.4	
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.	
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
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 организаций питания
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03	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.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03	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.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих 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 4.2	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 организаций питания
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
УП.04	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 организаций питания
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих 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 организаций питания
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих 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
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих 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.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
МДК.05.01*	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
МДК.05.02*	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
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 организаций питания
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
МДК.05.01*	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02*	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
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.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
МДК.05.01*	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02*	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
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 организаций питания
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
МДК.05.01*	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02*	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
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 организаций питания
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
МДК.05.01*	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
МДК.05.02*	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
НО	Начальное общее образование												
ОО	Основное общее образование												
БД	Базовые дисциплины	ОК 01. ПК 2.1.	ОК 02. ПК 2.2.	ОК 03. ПК 2.3.	ОК 04. ПК 2.4.	ОК 05. ПК 2.6.	ОК 06. ПК 2.7.	ОК 07. ПК 2.8.	ОК 08. ПК 3.1.	ОК 09. ПК 3.2.	ПК 1.1. ПК 3.3.	ПК 1.3.	ПК 1.4.
ОД.01	Русский язык	ОК 05.	ОК 04.	ОК 06.									
ОД.02	Литература	ОК 02.	ОК 01.	ОК 05.	ОК 04.								
ОДП.03	Математика	ОК 01.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 04.								
ОДП.04	Иностранный язык	ОК 01.	ОК 04.	ОК 09.									
ОД.05	Информатика	ОК 02.	ОК 01.	ОК 04.	ОК 09.								
ОД.06	Физика	ОК 01.	ОК 05.	ОК 04.	ОК 07.								
ОДП.07	Химия	ОК 02.	ОК 01.	ПК 1.1.	ОК 04.	ОК 07.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1
		ПК 3.2	ПК 3.3										
ОД.08	Биология	ОК 02.	ОК 01.	ПК 1.1.	ПК 1.3.	ОК 04.	ОК 07.	ОК 08.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.
		ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3						
ОД.09	История	ОК 02.	ОК 01.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 04.	ОК 07.						
ОД.10	Обществознание	ОК 02.	ОК 01.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 04.	ОК 07.						
ОД.11	География	ОК 02.	ОК 01.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 04.	ОК 07.						
ОД. 12	Физическая культура / Адаптивная физическая культура	ОК 01.	ОК 08.	ОК 03.	ОК 04.			ОК 09.					
ОД. 13	Основы безопасности и защиты Родины	ОК 02.	ОК 01.	ОК 06.	ОК 08.	ОК 07.							
	Индивидуальный проект	ОК 02.	ОК 04.	ОК 06.	ОК 09.								
ПД	Профильные дисциплины												
ПОО	Предлагаемые ОО	ОК 01.	ОК 04.	ОК 06.	ОК 07.	ПК 1.1.							
ПОО.01	Родной язык / Родная литература / Введение в профессию	ОК 01.	ПК 1.1.	ОК 04.	ОК 06.	ОК 07.							
СГ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл												
ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл												
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	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 3.1	ОК 04.	ОК 07.	ОК 08.	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 3.2	ПК 3.3	ПК 3.5	ПК 3.6	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4.
		ПК 4.5	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5						
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ПК 1.1.	ПК 3.1	ПК 3.2	ОК 04.	ОК 07.	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 3.3	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 09.					
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	ПК 1.1.	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 4.1	ПК 4.2	ОК 04.	ОК 07.	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 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 5.4	ПК 5.5	ОК 09.								

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
		ОК 04.	ОК 07.										
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	ОК 04.	ОК 07.										
ОП.05	Основы калькуляции и учета	ОК 02.	ПК 1.2.	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 3.6	ОК 03.	ОК 04.	ПК 1.3.	ПК 1.4.
		ПК 2.4.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	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 09.									
ОП.06	Охрана труда	ПК 1.2.	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 1.3.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 07.	ПК 1.4.	ПК 2.2.	ПК 2.3.
		ПК 2.6.	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 09.										
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ОК 02.	ОК 04.	ОК 06.	ОК 09.								
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	ПК 2.6.	ОК 04.	ОК 07.									
ОП.09	Физическая культура	ОК 01.	ОК 04.	ОК 07.									
ОП.10	История России	ОК 04.											
ОП.11	Основы предпринимательской деятельности ("Расширяем горизонты. profilUM")	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 06.	ОК 09.							
ОП.12	Основы финансовой грамотности	ОК 03.	ОК 04.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.							
ОП.13	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 09.							
ОП.14	Основы бережливого производства	ОК 03.	ОК 04.	ОК 07.	ПК 1.2.	ПК 2.7.	ОК 09.						
ОП.15	Кулинарный визаж / Кулинарный фьюжн / Европейский стиль в кондитерском производстве / Эксплуатация POS-терминала АТОЛ / Основы калькуляции Excel / Информационные технологии в питании / Магия слоенного теста / Автоматизированные системы в профессиональной деятельности	ОК 05.											
ОП.16	Живые процессы русской разговорной речи/ Культурология/Основы делопроизводства/Русский язык в социальных сетях/Документационное обеспечение профессиональной деятельности/ Этимология, как раздел языкознания/ Культура исследования проектирования/Лидерство, командная работа, переговоры	ОК 03.	ОК 05.										
ОП.17	Шоколадные фантазии/Карвинг/Секреты кухни/Блюда инновационной кухни/Изысканная выпечка/Живой хлеб/Секреты сервировки стола/Основы нутрициологии												
ОП.18	Этика делового общения / Психология межличностного общения / Культура профессионального общения / Эффективное поведение в конфликте / Технология личной и профессиональной успешности / Психология и умения управлять своими эмоциями / Культура делового общения / Инструменты бережливого мышления	ОК 05.	ОК 06.										
ПЦ	Профессиональный цикл	ОК 04.	ОК 05.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	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 05.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.							
МДК.01.01*	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.								

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
		ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.								
МДК.01.02*	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.								
УП.01	Учебная практика	ОК 05.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.							
ПП.01	Производственная практика	ОК 05.	ПК 1.1.	ПК 1.3.	ПК 1.4.								
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ОК 05.	ПК 2.1.	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 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.					
МДК.02.02*	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ПК 2.1.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.					
УП.02	Учебная практика	ПК 2.1.	ПК 2.3.	ОК 05.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.				
ПП.02	Производственная практика	ПК 2.1.	ПК 2.3.	ОК 05.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.				
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	ОК 05.	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						
МДК.03.02	Процессы 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						
УП.03	Учебная практика	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 3.6	ОК 05.					
ПП.03	Производственная практика	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 3.6	ОК 05.					
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ОК 05.	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5						
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих сладких блюд, десертов, напитков	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5							
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5							
УП.04	Учебная практика	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5	ОК 05.						
ПП.04	Производственная практика	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5	ОК 05.						
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ОК 04.	ОК 05.	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	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5							
МДК.05.02*	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5							
УП.05	Учебная практика	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5	ОК 04.	ОК 05.					
ПП.05	Производственная практика	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5	ОК 04.	ОК 05.					

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
пдп	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)												
	Государственная итоговая аттестация												
	<i>Подготовка выпускной квалификационной работы</i>												
	<i>Защита выпускной квалификационной работы</i>												
	<i>Подготовка к государственным экзаменам</i>												
	<i>Государственная аттестация в форме демонстрационного экзамена</i>												


ПЕРЕЧЕНЬ ЛАБОРАТОРИЙ, КАБИНЕТОВ, МАСТЕРСКИХ И ДР.

	Кабинеты:
1	Русского языка и литературы
2	Истории и обществознания
3	Иностранного языка
4	Биологии
5	Химии
6	Физики
7	Основ безопасности и защиты Родины
8	Географии
9	Информационно-коммуникационных технологий
10	Безопасности жизнедеятельности
11	Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
12	Технологии кулинарного и кондитерского производства
13	Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства
14	Товароведения продовольственных товаров
	Лаборатории:
1	Химии
2	Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)
3	Учебный кондитерский цех
	Спортивный комплекс:
1	Спортивный зал
2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3	Стрелковый тир
	Залы:
1	Библиотека; читальный зал: с выходом в Интернет
2	Актовый зал

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

Пояснения:
Учебный план по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработан в соответствии с
- Федеральным законом от 29.12.2012 №273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" с изменениями на 13 июня 2023 года;
- Приказом Мипросвещения Российской Федерации от 09.12.2016 г. № 1569 (ред. от 03.07.2024 г.) "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 "Повар, кондитер"
- Приказом Минпросвещения Российской Федерации от 24.08.2022 №762 "Об утверждении Порядка организации осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования"
- Приказом Минпросвещения Российской Федерации от 08.11.2021 №800 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования"
- Приказом Минпросвещения Российской Федерации от 05.08.2020 № 885/390"О практической подготовке обучающихся"
- Приказом Минобрнауки Российской Федерации от 14.10.2022 №906 "Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов"
- Письмом Департамента государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения Минпросвещения Российской Федерации от 01.03.2023 № 05-592 "Рекомендации по получению среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования"
- Уставом ГАПОУ ТО "Агротехнологический колледж"
Учебный план имеет следующую структуру:
- Титульный лист
- График учебного процесса
- Перечень комплексных форм и видов промежуточного контроля
- Матрица формируемых компетенций
- Перечень учебных кабинетов, лабораторий, мастерских, помещений для организации внеаудиторной и воспитательной работы
Общие сведения:
Объем обязательной нагрузки составляет 36 часов в неделю, включает в себя все виды аудиторной, внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению настоящей ОП СПО.
Начало учебного года - 1 сентября. Окончание учебного года осуществляется в соответствии с учебным графиком. Для каждой учебной группы разрабатывается отдельный график учебного процесса с учетом соблюдения запланированного бюджета времени.
Продолжительность учебного занятия - 45 мин. Учебные занятия сгруппированы парами.
Каникулы составляют 24 недели. Из них зимние - 6 недель, летние - 18 недель.
При реализации ОП СПО предусмотрены следующие виды учебных занятий: урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультации, лекции, семинары, учебные и производственные практики.
График учебного процесса разрабатывается для каждой группы при обязательном соблюдении продолжительности учебных семестров, экзаменационных сессий, производственной и учебной практик, каникул и сроков проведения государственной итоговой аттестации.
План учебного процесса включает в себя перечень учебных дисциплин, форм промежуточного контроля, объем учебной нагрузки по курсам, семестрам в разрезе циклов:
- Общеобразовательных дисциплин;
- Общепрофессиональных дисциплин;
- Профессиональных дисциплин;
- Государственной итоговой итоговой аттестации.

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

Структура и объем образовательной нагрузки:		
Объем образовательной программы в академических часах составляет 4428, в том числе на освоение дисциплин СОО запланировано - 1476 часов;		
- объем инвариантной части ОП без учета часов на ГИА - 2168 час. (74,35%).		
- объем вариативной части ОП - 748 час. (25,65%).		
Вариативные часы учебного плана распределены на изучение УД / МДК / ПМ, в том числе на реализацию элективного курса ОП. 10 История России, индивидуальных образовательных траекторий обучающихся - ОП. 15-ОП. 18, ОП. 03, ОП. 07, ОП. 09, ОП. 12, ОП.14, ОП. 07, ОП. 09, МДК.01.01, МДК. 01.02, УП.01, ПП. 01, МДК.02.01, МДК.02.02, УП.02, МДК.03.01, МДК.03.02, УП.03, ПП.03, МДК.03.02, МДК. 05.02, МДК.04.02, УП.02, ПП.02, УП.04, ПП.04, УП.05, ПП.05 дисциплину ОП.11 Основы предпринимательской деятельности (Расширяем горизонты.ProfilUM) (РК), а также включены в общий объем УД, МДК, УП, ПП в соответствии с запросами работодателей.		
Общеобразовательный цикл состоит из 13 обязательных дисциплин, блока дисциплин по выбору обучающихся, индивидуального проекта. Профиль получаемого профессионального образования - естественнонаучный. В соответствии с этим учебные дисциплины "Химия" и "Математика", "Иностранный язык" являются профильными. Запланировано выполнение "Индивидуального проекта" - 32 часа. Аттестация по "Индивидуальному проекту" (6 часов) проводится в форме открытой защиты.		
Общий объем дисциплины "Физическая культура", ОП цикла составляет 42 часа. Дисциплина "Безопасность жизнедеятельности" - 36 академических часов.		
Практическая подготовка при проведении практики реализуется через учебную и производственную виды практик в профессиональных модулях, путем выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. Производственная практика является завершающим этапом освоения профессионального модуля. Реализуется концентрировано. Общий объем практик составляет 1008 часов, 28 недель.		
Промежуточная аттестация проводится два раза в учебном году, в соответствии с настоящим учебным планом и включает в себя: экзамены, дифференцированные зачеты (в том числе комплексные), контрольные работы, накопительную систему оценивания. Количество экзаменов в учебном году не превышает 8, зачетов - 10. Для оптимизации количества экзаменов и зачетов применяется комплексный подход к их проведению. Промежуточная аттестация обучающихся включена в учебные циклы, осуществляется в соответствии с разработанными фондами оценочных средств. Все формы промежуточной аттестации проводятся за счет часов, отводимых на освоение конкретной УД / МДК / ПМ.		
В учебном плане предусмотрена реализация адаптационных дисциплин, обеспечивающих коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.		
Консультации проводятся за счет часов теоретического обучения.		
Учебный план предусматривает наличие часов самостоятельной работы.		
Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена. Содержание заданий демонстрационного экзамена разработано ИРПО. По итогам прохождения ГИА, обучающимся присваивается квалификация - повар, кондитер.		
Для обучающихся из числа лиц с ОВЗ обучение и прохождение ГИА проводится с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.		
Согласовано		
Председатель ПЦК общепрофессиональных дисциплин		О.В. Бондаренко
Председатель ПЦК естественнонаучных дисциплин		С.А. Натальчук
Председатель ПЦК технологии и управления		А.Н.Акатьева