

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 специалистов среднего звена

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Тюменской области "Агротехнологический колледж"

наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15

Поварское и кондитерское дело

код

наименование специальности

основное общее образование

уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация:

специалист по поварскому и кондитерскому делу

форма обучения

очная

срок получения образования по ОП

3г 10м

год начала подготовки по УП

2024

профиль получаемого профессионального образования

технологический

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016 № 1565

Виды деятельности
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

СВЕДЕНИЯ О КОМПЛЕКСНЫХ ФОРМАХ КОНТРОЛЯ

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК				
1	Экз	Комплексный экзамен	4	[4]	МДК.01.01* Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
				[4]	МДК.01.02* Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
2	Экз	Комплексный экзамен	5	[5]	МДК.02.01** Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
				[5]	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.03.01* Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
				[6]	МДК.03.02* Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
4	Экз	Комплексный экзамен	7	[7]	МДК.04.01* Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
				[7]	МДК.04.02* Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков 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
ОД.03	Математика
ОД.04	Иностранный язык
ОД.05	Информатика
ОД.06	Физика
ОД.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
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОГСЭ.05	Психология общения
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности ("Расширяем горизонты. profilUM")
ОП.11	Цифровая обработка изображений/Технологии цифровой культуры и безопасности/ Социокультурное пространство Интернет/ Сетевая социализация/Цифровая обработка изображений в редакторе Photoshop/Программирование Web-ресурсов/Система сетевого планирования и управления/Язык программирования
ОП.12	Практическое право/ Основы управления личными финансами/ Основы экономической грамотности/ Основы правовой грамотности/ Финансовая независимость/ Правовые основы антикоррупционной деятельности/ Система сетевого планирования и управления/ Антикоррупционный ликбез/
ОП.15	Программирование в Excel/Автоматизация предприятий общественного питания/Информационные технологии в технологическом проектировании/Проектирование зданий с применением BIM технологий/Инженерное проектирование/Основы электродинамики квантовой физики/Будущее и энергия/Информационные технологии в обслуживании
ОП.17	Технологии создания личного сайта/Веб-программирование/Электронная техника/Современные конструкционные материалы/Информационное обеспечение технологических процессов предприятий общественного питания/Утилизация отходов агропромышленного комплекса/Современные электротехнологии в общественном питании/Технологические тренды поставки блюд на заказ
ОП.18	Персональная эффективность. Тайм-менеджмент/Самоменеджмент/Маркетинг/На пути к новой цивилизации/История и философия техники/Теория знаний и критическое мышление/Устойчивое развитие/ Социально - экономические проблемы: исследование, решения, действия
ОП.19	История развития предпринимательства Тюменской области/Франчайзинг в предпринимательстве/Бизнес проектирование крестьянско-фермерского хозяйства/Организация и бизнес -планирование собственного дела/Социальное предпринимательство/Организация предпринимательской деятельности/Бюджетная грамотность/Основы ведения фермерского хозяйства
ОП.21	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 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОД.02	Литература
ОД.03	Математика

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
ОД.04	Иностранный язык
ОД.05	Информатика
ОД.06	Физика
ОД.07	Химия
ОД.08	Биология
ОД.09	История
ОД.10	Обществознание
ОД.11	География
ОД. 13	Основы безопасности и защиты Родины
ОД	Индивидуальный проект
ОГСЭ.02	История
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.08	Охрана труда
ОП.11	Цифровая обработка изображений/Технологии цифровой культуры и безопасности/ Социокультурное пространство Интернет/ Сетевая социализация/Цифровая обработка изображений в редакторе Photoshop/Программирование Web-ресурсов/Система сетевого планирования и управления/Язык программирования
ОП.14	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.15	Программирование в Excel/Автоматизация предприятий общественного питания/Информационные технологии в технологическом проектировании/Проектирование зданий с применением BIM технологий/Инженерное проектирование/Основы электродинамики квантовой физики/Будущее и энергия/Информационные технологии в обслуживании
ОП.17	Технологии создания личного сайта/Веб-программирование/Электронная техника/Современные конструкционные материалы/Информационное обеспечение технологических процессов предприятий общественного питания/Утилизация отходов агропромышленного комплекса/Современные электротехнологии в общественном питании/Технологические тренды поставки блюд на заказ
ОП.22	Технологическое проектирование/Проектное мышление/Основы проектно-исследовательской деятельности/Основы индивидуального проектирования/Лидерство, командная работа, переговоры/ Основы социального проектирования/Проектная деятельность/Индивидуальное проектирование
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.02	Литература
ОД.03	Математика
ОД.06	Физика
ОД.10	Обществознание
ОД.11	География
ОД. 12	Физическая культура / Адаптивная физическая культура
ОД. 13	Основы безопасности и защиты Родины
ОД	Индивидуальный проект
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОГСЭ.05	Психология общения
ОГСЭ.06	Основы цифровой экономики
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности ("Расширяем горизонты. profiIUM")
ОП.18	Персональная эффективность. Тайм-менеджмент/Самоменеджмент/Маркетинг/На пути к новой цивилизации/История и философия техники/Теория знаний и критическое мышление/Устойчивое развитие/ Социально - экономические проблемы: исследование, решения, действия
ОП.19	История развития предпринимательства Тюменской области/Франчайзинг в предпринимательстве/Бизнес проектирование крестьянско-фермерского хозяйства/Организация и бизнес -планирование собственного дела/Социальное предпринимательство/Организация предпринимательской деятельности/Бюджетная грамотность/Основы ведения фермерского хозяйства
ОП.20	Гигиена и экология человека/География человеческих перспектив/История и философия техники/История в лицах:реформы и реформаторы/История Тюмнского края/Этимология как раздел языкознания/Английский язык в сфере информационных технологий/Английский язык в программировании
ОП.21	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
ОП.23	Среда обитания человека / Основы ландшафтного дизайна / Экология сообществ и экосистем / Аэроэкосистемы / Цветоводство / Основы флористического дизайна / Уроки садового цветоводства / Биотехнологии
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОД.01	Русский язык
ОД.02	Литература
ОД.03	Математика
ОД.04	Иностранный язык
ОД.06	Физика
ОД.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
ОД	Индивидуальный проект
ПОО.01	Родной язык / Родная литература / Введение в специальность
ОГСЭ.05	Психология общения
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.12	Практическое право/ Основы управления личными финансами/ Основы экономической грамотности/ Основы правовой грамотности/ Финансовая независимость/ Правовые основы антикоррупционной деятельности/ Система сетевого планирования и управления/ Антикоррупционный ликбез/
ОП.18	Персональная эффективность. Тайм-менеджмент/Самоменеджмент/Маркетинг/На пути к новой цивилизации/История и философия техники/Теория знаний и критическое мышление/Устойчивое развитие/ Социально - экономические проблемы: исследование, решения, действия
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
ОД.03	Математика

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
ОД.06	Физика
ОД.09	История
ОД.10	Обществознание
ОД.11	География
ПОО.01	Родной язык / Родная литература / Введение в специальность
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.03	Математика
ОД.09	История
ОД.10	Обществознание
ОД.11	География
ОД. 13	Основы безопасности и защиты Родины
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.06	Основы цифровой экономики
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности ("Расширяем горизонты. profiLUM")
ОП.12	Практическое право/ Основы управления личными финансами/ Основы экономической грамотности/ Основы правовой грамотности/ Финансовая независимость/ Правовые основы антикоррупционной деятельности/ Система сетевого планирования и управления/ Антикоррупционный ликбез/
ОП.14	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.19	История развития предпринимательства Тюменской области/Франчайзинг в предпринимательстве/Бизнес проектирование крестьянско-фермерского хозяйства/Организация и бизнес -планирование собственного дела/Социальное предпринимательство/Организация предпринимательской деятельности/Бюджетная грамотность/Основы ведения фермерского хозяйства
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОД. 12	Физическая культура / Адаптивная физическая культура
ОД. 13	Основы безопасности и защиты Родины
ОГСЭ.04	Физическая культура
ПК.1.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.20	Гигиена и экология человека/География человеческих перспектив/История и философия техники/История в лицах:реформы и реформаторы/История Тюменского края/Этимология как раздел языкознания/Английский язык в сфере информационных технологий/Английский язык в программировании
МДК.01.01*	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02*	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
ПК.1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, не рыбного водного сырья, дичи.
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
МДК.01.01*	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации 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 для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
МДК.01.01*	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02*	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
ПК.1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов сырья
МДК.01.01*	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02*	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
ПК.2.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.20	Гигиена и экология человека/География человеческих перспектив/История и философия техники/История в лицах:реформы и реформаторы/История Тюмского края/Этимология как раздел языкознания/Английский язык в сфере информационных технологий/Английский язык в программировании
МДК.02.01**	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.
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, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов сырья
ОП.08	Охрана труда
МДК.02.01**	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.
МДК.02.02**	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
ПК.2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.
МДК.02.01**	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.
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, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.13	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
МДК.02.01**	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.
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 из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
МДК.02.01**	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.
МДК.02.02**	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
ПК.2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, не рыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
МДК.02.01**	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.
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 из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
МДК.02.01**	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.
МДК.02.02**	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
ПК.2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
МДК.02.01**	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.
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	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;
ОП.20	Гигиена и экология человека/География человеческих перспектив/История и философия техники/История в лицах:реформы и реформаторы/История Тюмнского края/Этимология как раздел языкознания/Английский язык в сфере информационных технологий/Английский язык в программировании
МДК.03.01*	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.03.02*	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
ПК.3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
МДК.03.01*	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.03.02*	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
ПК.3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ОП.16	Шоколадные фантазии/Карвинг/Секреты кухни/Блюда инновационной кухни/Изысканная выпечка/Живой хлеб/Секреты сервировки стола/Основы нутрициологии
МДК.03.01*	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.03.02*	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
ПК.3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ОП.16	Шоколадные фантазии/Карвинг/Секреты кухни/Блюда инновационной кухни/Изысканная выпечка/Живой хлеб/Секреты сервировки стола/Основы нутрициологии
МДК.03.01*	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.03.02*	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
ПК.3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, не рыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
МДК.03.01*	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.03.02*	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
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 сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
МДК.03.01*	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.03.02*	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
ПК.3.7	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
МДК.03.01*	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.03.02*	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
ПК.4.1	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:
ОП.20	Гигиена и экология человека/География человеческих перспектив/История и философия техники/История в лицах:реформы и реформаторы/История Тюменского края/Этимология как раздел языкознания/Английский язык в сфере информационных технологий/Английский язык в программировании
МДК.04.01*	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.
МДК.04.02*	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
ПК.4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
МДК.04.01*	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.
МДК.04.02*	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
ПК.4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
МДК.04.01*	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.
МДК.04.02*	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
ПК.4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
МДК.04.01*	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.
МДК.04.02*	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
МДК.04.01*	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.
МДК.04.02*	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
ПК.4.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
МДК.04.01*	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.
МДК.04.02*	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
ПК.5.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ОП.20	Гигиена и экология человека/География человеческих перспектив/История и философия техники/История в лицах:реформы и реформаторы/История Тюменского края/Этимология как раздел языкознания/Английский язык в сфере информационных технологий/Английский язык в программировании
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
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, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
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 приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
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 приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
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 приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика
ПК.5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика
ПК.6.1	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ОП.20	Гигиена и экология человека/География человеческих перспектив/История и философия техники/История в лицах: реформы и реформаторы/История Тюменского края/Этимология как раздел языкознания/Английский язык в сфере информационных технологий/Английский язык в программировании
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
УП.06	Учебная практика
ПП.06	Производственная практика
ПК.6.2	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
УП.06	Учебная практика
ПП.06	Производственная практика
ПК.6.3	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
УП.06	Учебная практика
ПП.06	Производственная практика
ПК.6.4	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
УП.06	Учебная практика
ПП.06	Производственная практика
ПК.6.5	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
УП.06	Учебная практика
ПП.06	Производственная практика
ПК.7.1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
МДК.07.01	Технология выполнения работ по профессии "Повар"
УП.07	Учебная практика
ПП.07	Производственная практика
ПК.7.2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
МДК.07.01	Технология выполнения работ по профессии "Повар"
УП.07	Учебная практика
ПП.07	Производственная практика
ПК.7.3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
МДК.07.01	Технология выполнения работ по профессии "Повар"
УП.07	Учебная практика
ПП.07	Производственная практика
ПК.8.1	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
МДК.08.01	Технология выполнения работ по профессии "Кондитер"
УП.08	Учебная практика
ПП.08	Производственная практика
ПК.8.2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
МДК.08.01	Технология выполнения работ по профессии "Кондитер"
УП.08	Учебная практика
ПП.08	Производственная практика
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОД.03	Математика
ОД.06	Физика
ОД.07	Химия
ОД.08	Биология
ОД.10	Обществознание
ОД.11	География
ЕН.01	Химия
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
ОП.22	Технологическое проектирование/Проектное мышление/Основы проектно-исследовательской деятельности/Основы индивидуального проектирования/Лидерство, командная работа, переговоры/ Основы социального проектирования/Проектная деятельность/Индивидуальное проектирование
ОП.23	Среда обитания человека / Основы ландшафтного дизайна / Экология сообществ и экосистем / Аэроэкосистемы / Цветоводство / Основы флористического дизайна / Уроки садового цветоводства / Биотехнологии
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках
ОД.04	Иностранный язык
ОД.05	Информатика
ОД.10	Обществознание
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОГСЭ.06	Основы цифровой экономики
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности ("Расширяем горизонты. profilUM")

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
НО	Начальное общее образование												
ОО	Основное общее образование												
ОД	Общеобразовательные дисциплины	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 08.	ОК 07	ОК 09			
ОД.01	Русский язык	ОК 04.	ОК 05.										
ОД.02	Литература	ОК 02.	ОК 01.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.							
ОД.03	Математика	ОК 02.	ОК 01.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07					
ОД.04	Иностранный язык	ОК 02.	ОК 01.	ОК 04.	ОК 09								
ОД.05	Информатика	ОК 02.	ОК 01.	ОК 09									
ОД.06	Физика	ОК 02.	ОК 01.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 07						
ОД.07	Химия	ОК 02.	ОК 01.	ОК 04.	ОК 07								
ОД.08	Биология	ОК 02.	ОК 01.	ОК 04.	ОК 07								
ОД.09	История	ОК 02.	ОК 01.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.							
ОД.10	Обществознание	ОК 02.	ОК 01.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 09	ОК 07				
ОД.11	География	ОК 02.	ОК 01.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07					
ОД. 12	Физическая культура / Адаптивная физическая культура	ОК 01.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 08.								
ОД. 13	Основы безопасности и защиты Родины	ОК 02.	ОК 01.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 06.	ОК 08.						
ОД	Индивидуальный проект	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.									
ПД	Профильные дисциплины												
ПОО	Предлагаемые ОО	ОК 04.	ОК 05.										
ПОО.01	Родной язык / Родная литература / Введение в специальность	ОК 04.	ОК 05.										
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 06.	ОК 08.	ОК 09					
ОГСЭ.01	Основы философии	ОК 06.											
ОГСЭ.02	История	ОК 02.	ОК 03.	ОК 06.									
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ОК 01.	ОК 03.	ОК 09									
ОГСЭ.04	Физическая культура	ОК 08.											
ОГСЭ.05	Психология общения	ОК 01.	ОК 03.	ОК 04.									
ОГСЭ.06	Основы цифровой экономики	ОК 06.	ОК 09	ОК 03.									
ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	ОК 07											
ЕН.01	Химия	ОК 07											
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ОК 07											
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 06.	ПК.1.1	ПК.1.2	ПК.1.3	ПК.1.4	ПК.2.1	ПК.2.2	ПК.2.4
		ПК.3.1	ПК.3.3	ПК.3.4	ПК.4.1	ПК.5.1	ПК.6.1	ОК 07	ОК 09				
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	ПК.1.3	ПК.1.4	ПК.2.1	ПК.2.4	ОК 07							
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов сырья	ПК.1.1	ПК.1.2	ПК.1.4	ПК.2.1	ПК.2.2							
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	ПК.1.1	ПК.1.2	ПК.1.3	ПК.2.1								
ОП.04	Организация обслуживания	ПК.2.4											
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ОК 01.	ОК 03.	ОК 04.									
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ОК 01.	ОК 02.	ОК 06.	ОК 09								

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
		ОК 02.	ОК 09										
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ОК 02.	ОК 09										
ОП.08	Охрана труда	ОК 02.	ОК 04.	ПК.2.2	ОК 07								
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ОК 07											
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности ("Расширяем горизонты. profiUM")	ОК 01.	ОК 03.	ОК 06.	ОК 09								
ОП.11	Цифровая обработка изображений/Технологии цифровой культуры и безопасности/ Социокультурное пространство Интернет/ Сетевая социализация/Цифровая обработка изображений в редакторе Photoshop/Программирование Web-ресурсов/Система сетевого планирования и управления/Язык программирования	ОК 01.	ОК 02.										
ОП.12	Практическое право/ Основы управления личными финансами/ Основы экономической грамотности/ Основы правовой грамотности/ Финансовая независимость/ Правовые основы антикоррупционной деятельности/ Система сетевого планирования и управления/ Антикоррупционный ликбез/	ОК 01.	ОК 04.	ОК 06.									
ОП.13	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	ПК.2.4											
ОП.14	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 02.	ОК 06.										
ОП.15	Программирование в Excel/Автоматизация предприятий общественного питания/Информационные технологии в технологическом проектировании/Проектирование зданий с применением BIM технологий/Инженерное проектирование/Основы электродинамики квантовой физики/Будущее и энергия/Информационные технологии в обслуживании	ОК 01.	ОК 02.										
ОП.16	Шоколадные фантазии/Карвинг/Секреты кухни/Блюда инновационной кухни/Изысканная выпечка/Живой хлеб/Секреты сервировки стола/Основы нутрициологии	ПК.3.3	ПК.3.4										
ОП.17	Технологии создания личного сайта/Веб-программирование/Электронная техника/Современные конструкционные материалы/Информационное обеспечение технологических процессов предприятий общественного питания/Утилизация отходов агропромышленного комплекса/Современные электротехнологии в общественном питании/Технологические тренды поставки блюд на заказ	ОК 01.	ОК 02.										

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
		ОК 01.	ОК 03.	ОК 04.									
ОП.18	Персональная эффективность. Тайм-менеджмент/Самоменеджмент/Маркетинг/На пути к новой цивилизации/История и философия техники/Теория знаний и критическое мышление/Устойчивое развитие/ Социально - экономические проблемы: исследование, решения, действия	ОК 01.	ОК 03.	ОК 04.									
ОП.19	История развития предпринимательства Тюменской области/Франчайзинг в предпринимательстве/Бизнес проектирование крестьянско-фермерского хозяйства/Организация и бизнес -планирование собственного дела/Социальное предпринимательство/Организация предпринимательской деятельности/Бюджетная грамотность/Основы ведения фермерского хозяйства	ОК 01.	ОК 03.	ОК 06.									
ОП.20	Гигиена и экология человека/География человеческих перспектив/История и философия техники/История в лицах:реформы и реформаторы/История Тюменского края/Этимология как раздел языкознания/Английский язык в сфере информационных технологий/Английский язык в программировании	ОК 03.	ПК.1.1	ПК.2.1	ПК.3.1	ПК.4.1	ПК.5.1	ПК.6.1					
ОП.21	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 01.	ОК 03.										
ОП.22	Технологическое проектирование/Проектное мышление/Основы проектно-исследовательской деятельности/Основы индивидуального проектирования/Лидерство, командная работа, переговоры/ Основы социального проектирования/Проектная деятельность/Индивидуальное проектирование	ОК 02.	ОК 07										
ОП.23	Среда обитания человека / Основы ландшафтного дизайна / Экология сообществ и экосистем / Аэроэкосистемы / Цветоводство / Основы флористического дизайна / Уроки садового цветоводства / Биотехнологии	ОК 03.	ОК 07										
ПЦ	Профессиональный цикл	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.3.7	ПК.4.1	ПК.4.2	ПК.4.3	ПК.4.4	ПК.4.5
		ПК.4.6	ПК.5.1	ПК.5.2	ПК.5.3	ПК.5.4	ПК.5.5	ПК.5.6	ПК.6.1	ПК.6.2	ПК.6.3	ПК.6.4	ПК.6.5
		ПК.7.1	ПК.7.2	ПК.7.3	ПК.8.1	ПК.8.2							
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	ПК.1.1	ПК.1.2	ПК.1.3	ПК.1.4								
МДК.01.01*	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	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	ПК.1.1	ПК.1.2	ПК.1.3	ПК.1.4								
ПП.01	Производственная практика	ПК.1.1	ПК.1.2	ПК.1.3	ПК.1.4								

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции																		
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	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 процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.	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.02.02**	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ПК.2.1	ПК.2.2	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.2.2	ПК.2.3	ПК.2.4	ПК.2.5	ПК.2.6	ПК.2.7	ПК.2.8											
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											
ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК.3.1	ПК.3.2	ПК.3.3	ПК.3.4	ПК.3.5	ПК.3.6	ПК.3.7												
МДК.03.01*	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ПК.3.1	ПК.3.2	ПК.3.3	ПК.3.4	ПК.3.5	ПК.3.6	ПК.3.7												
МДК.03.02*	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ПК.3.1	ПК.3.2	ПК.3.3	ПК.3.4	ПК.3.5	ПК.3.6	ПК.3.7												
УП.03	Учебная практика	ПК.3.1	ПК.3.2	ПК.3.3	ПК.3.4	ПК.3.5	ПК.3.6	ПК.3.7												
ПП.03	Производственная практика	ПК.3.1	ПК.3.2	ПК.3.3	ПК.3.4	ПК.3.5	ПК.3.6	ПК.3.7												
ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	ПК.4.1	ПК.4.2	ПК.4.3	ПК.4.4	ПК.4.5	ПК.4.6													
МДК.04.01*	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	ПК.4.1	ПК.4.2	ПК.4.3	ПК.4.4	ПК.4.5	ПК.4.6													
МДК.04.02*	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	ПК.4.1	ПК.4.2	ПК.4.3	ПК.4.4	ПК.4.5	ПК.4.6													
УП.04	Учебная практика	ПК.4.1	ПК.4.2	ПК.4.3	ПК.4.4	ПК.4.5	ПК.4.6													
ПП.04	Производственная практика	ПК.4.1	ПК.4.2	ПК.4.3	ПК.4.4	ПК.4.5	ПК.4.6													
ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК.5.1	ПК.5.2	ПК.5.3	ПК.5.4	ПК.5.5	ПК.5.6													

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
		ПК.5.1	ПК.5.2	ПК.5.3	ПК.5.4	ПК.5.5	ПК.5.6						
МДК.05.01	Организация процессов 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	ПК.5.6						
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	ПК.5.6						
УП.05	Учебная практика	ПК.5.1	ПК.5.2	ПК.5.3	ПК.5.4	ПК.5.5	ПК.5.6						
ПП.05	Производственная практика	ПК.5.1	ПК.5.2	ПК.5.3	ПК.5.4	ПК.5.5	ПК.5.6						
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПК.6.1	ПК.6.2	ПК.6.3	ПК.6.4	ПК.6.5							
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	ПК.6.1	ПК.6.2	ПК.6.3	ПК.6.4	ПК.6.5							
УП.06	Учебная практика	ПК.6.1	ПК.6.2	ПК.6.3	ПК.6.4	ПК.6.5							
ПП.06	Производственная практика	ПК.6.1	ПК.6.2	ПК.6.3	ПК.6.4	ПК.6.5							
ПМ.07	Выполнение работ по профессии "Повар"	ПК.7.1	ПК.7.2	ПК.7.3									
МДК.07.01	Технология выполнения работ по профессии "Повар"	ПК.7.1	ПК.7.2	ПК.7.3									
УП.07	Учебная практика	ПК.7.1	ПК.7.2	ПК.7.3									
ПП.07	Производственная практика	ПК.7.1	ПК.7.2	ПК.7.3									
ПМ.08	Выполнение работ по профессии "Кондитер"	ПК.8.1	ПК.8.2										
МДК.08.01	Технология выполнения работ по профессии "Кондитер"	ПК.8.1	ПК.8.2										
УП.08	Учебная практика	ПК.8.1	ПК.8.2										
ПП.08	Производственная практика	ПК.8.1	ПК.8.2										
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)												
	Государственная итоговая аттестация												
	Подготовка выпускной квалификационной работы												
	Защита выпускной квалификационной работы												
	Подготовка к государственным экзаменам												
	Проведение государственных экзаменов												

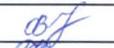
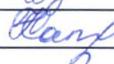
ПЕРЕЧЕНЬ ЛАБОРАТОРИЙ, КАБИНЕТОВ, МАСТЕРСКИХ И ДР.

	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	Социально-экономических дисциплин
10	Информационно-коммуникационных технологий
11	Безопасности жизнедеятельности
12	Организации хранения и контроля запасов и сырья
13	Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
14	Экологических основ природопользования
15	Технологии кулинарного и кондитерского производства
16	Организации обслуживания
17	Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства
	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	Актный зал

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

Пояснения
Учебный план по специальности 43.01.15 Поварское и кондитерское дело 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 09.12.2016 г. № 1565 (ред. от 17.12.2020 г.) "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования" (с изменениями и дополнениями) Редакция с изменениями N 732 от 12.08.2022
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
- Формируемые компетенции
- 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 34 недели. Из них зимние - 8 недель, летние - 26 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, преддипломной, 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;
Социально-гуманитарных дисциплин и социально-экономический цикл;

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

Математический и общий естественнонаучный учебный цикл		
Общепрофессиональных дисциплин;		
Профессиональных дисциплин;		
Государственной итоговой аттестации.		
Структура и объем образовательной нагрузки:		
Объем образовательной программы в академических часах составляет 5940, в том числе на освоение дисциплин СОО запланировано - 1476 часов;		
объем инвариантной части ОП без учета часов на ГИА - 2952 час. (69,49%).		
объем вариативной части ОП - 1296 час. (30,51%).		
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" проводится в форме открытой защиты.		
Общий объем дисциплины "Физическая культура", в рамках СГ цикла составляет 164 часа. Дисциплина "Безопасность жизнедеятельности" - 68 академических часов.		
Учебным планом предусмотрено выполнение курсовой работы по МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала.		
Рабочая профессия "Повар" присваивается решением квалификационной комиссии после окончания теоретического курса по ПМ.07 Выполнение работ по профессии "Повар". Рабочая профессия "Кондитер" присваивается решением квалификационной комиссии после окончания теоретического курса по ПМ.08 Выполнение работ по профессии "Кондитер".		
Общий объем дисциплины "Физическая культура", в рамках СГ цикла составляет 164 часа. Дисциплина "Безопасность жизнедеятельности" - 68 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 1152 часов, 32 недели.		
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), курсовые работы, 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.		
Государственная итоговая аттестация - 216 часов, из них подготовка дипломной работы - 144 часа, защита дипломной работы - 36 часов, проведение государственного демонстрационного экзамена - 36 часов.		
Запланировано проведение производственной практики (преддипломной) - 144 час. 4 недели.		
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 защиты дипломного проекта и демонстрационного экзамена. Содержание заданий демонстрационного экзамена разработано ФГБОУ ДПО "ИРПО". По итогам прохождения ГИА, обучающимся присваивается квалификация - специалист по поварскому и кондитерскому делу		
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

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

Председатель ПЦК технологии и управления



А.Н. Акатьева