УТВЕРЖДАЮ

Директор

ГАПОУ ТО "Агротехнологический колледж"

В.Н. Агапов

10 сентября 2026 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

адаптированной 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 Повар, кондитер

код *наименование профессии*

основное общее образование

уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация: повар, кондитер

форма обучения очная **срок получения образования по ОП** 2г 10м **год начала подготовки по УП** 2026

профиль получаемого профессионального образования естественнонаучный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС **от** 09.12.2016 **№** 1569

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

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации: Экзамены	Зачеты	Дифф. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные работы	Другие	Учебная нагрузка обучающихся, ч.: Максимальная	Самост.(с.р.+и.п.)	Консультации	Обязательная: Всего	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Промежут. аттестация	Индивид. проект (входит в с.р.)	Курс 1, Семестр 1, 16 5/6 нед: Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Промежут. аттестация	Индивид. проект	Семестр 2, 23 1/6 нед: Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Промежут. аттестация	Индивид. проект	Распределени: Семестр 3, 12 1/6 (4) нед: Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Промежут. аттестация
	Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)																			36			34.34								36			33.67								36			35.51						
ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	6	1	10				5	1476	70	12	1358	386	878	52	42		36		612	26	2	578	174	364	20	20		6		864	44	10	780	212	514	32	22		30												
СО	Среднее общее образование	6	1	10				5	1476	70	12	1358	386	878	52	42		36		612	26	2	578	174	364	20	20		6		864	44	10	780	212	514	32	22		30												
БД	Базовые дисциплины	6	1	9				5	1440	64	12	1328	382	852	52	42		36		612	26	2	578	174	364	20	20		6		828	38	10	750	208	488	32	22		30												
ОД.01	Русский язык	2						1	72	2	2	62		62				6		36			36		36						36	2	2	26		26				6												
ОД.02	Литература			2				1	108	8		100	48	52						46	2		44	26	18						62	6		56	22	34																
ОДП.03	Математика	12							216	10	4	190		190				12		98	4	2	86		86				6		118	6	2	104		104				6												
ОДП.04	Иностранный язык			2					136			136	6	130						60			60	6	54						76			76		76																
ОД.05	Информатика	2						1	138	4	2	126	20	106				6		36	2		34	6	28						102	2	2	92	14	78				6												
ОД.06	Физика			2					108	8		100	74	12	14					34	4		30	22	2	6					74	4		70	52	10	8															
ОДП.07	Химия	2						1	144	8	2	128	40	62	24	2		6		74	4		70	24	34	10	2				70	4	2	58	16	28	14			6												
ОД.08	Биология			2					72			72	34	24	14					32			32	18	10	4					40			40	16	14	10															
ОД.09	История	2						1	130	12	2	110	70			40		6		52	6		46	28			18				78	6	2	64	42			22		6												
ОД.10	Обществознание			2					72			72		72						32			32		32						40			40		40																
ОД.11	География			2					72			72	48	24						36			36	24	12						36			36	24	12																
ОД. 12	Физическая культура (с модулем АФК)		1	2					72			72	10	62						32			32	4	28						40			40	6	34																
ОД. 13	Основы безопасности и защиты Родины			2					68			68	24	44						32			32	12	20						36			36	12	24																
-	Индивидуальный проект			2					32	12		20	8	12						12	4		8	4	4						20	8		12	4	8																
ОДВ	Предлагаемые ОО			1					36	6		30	4	26																	36	6		30	4	26																
ОДВ.01	Родной язык / Родная литература / Введение в профессию			2					36	6		30	4	26																	36	6		30	4	26																
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	17		17				12	2916	34	24	1760	732	1028				90																									612	2	8	432	152	280			26
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	3		6				12	714	10	6	680	224	456				18																									256	2	4	238	88	150			12
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	3							36		2	28	10	18				6																									36		2	28	10	18			6
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров			3					36			36	10	26																													36			36	10	26			
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	3							72		2	64	20	44				6																									72		2	64	20	44			6
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности							4	36			36	10	26																																						
ОП.05	Основы калькуляции и учета			4					36			36	10	26																																						
ОП.06	Охрана труда							4	36			36	10	26																																						
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	4							48		2	40	2	38				6																																		
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности							4	36			36	22	14																																						
ОП.09	Физическая культура (с модулем АФК)			3-6					42			42	2	40																													10			10	2	8			
ОП.10	История России							3	32	2		30	30																														32	2		30	30				
ОП.11	Основы предпринимательской деятельности (Расширяем горизонты. ПрофилУМ)							4	56	8		48	22	26																																						
ОП.12	Основы финансовой грамотности							4	36			36	18	18																													18			18	10	8			
ОП.13	Информационные технологии в профессиональной деятельности							5	36			36	18	18																																						
ОП.14	Основы бережливого производства							4	32			32	12	20																													16			16	6	10			
ОП.15	Кулинарный визаж / Кулинарный фьюжн / Европейский стиль в кондитерском производстве / Эксплуатация POS-терминала АТОЛ / Основы калькуляции Excel / Информационные технологии в питании / Магия слоеного теста / Автоматизированные системы в профессиональной деятельности							4	36			36	14	22																																						
ОП.16	Шоколадные фантазии/Карвинг/Секреты кухни/Блюда инновационной кухни/Изысканная выпечка/Живой хлеб/Секреты сервировки стола/Основы нутрициологии							6	36			36	14	22																																						
АД.01	Социально-психологический тренинг для обучающихся с ОВЗ							5	36			36		36																													36			36		36			
АД.02	Основы адаптации на рынке труда							3	36			36		36																																						
ПЦ	Профессиональный цикл	14		11					2202	24	18	1080	508	572				72																									356		4	194	64	130			14
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	3		2					356		4	194	64	130				14																									356		4	194	64	130			14
МДК 01.01*	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	3							74		2	68	32	36				4																									74		2	68	32	36			4

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

...е по курсам и семестрам

Курс 2												Курс 3																						ЦК	Максимальная учебная нагрузка	
	Семестр 4 17 1/3 (6) нед											Семестр 5 10 1/2 (6) нед											Семестр 6 10 1/6 (12) нед													
					в том числе											в том числе										в том числе									
Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Промежут. аттестация	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Промежут. аттестация	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Промежут. аттестация	Индивид. проект		Обяз. часть	Вар. часть
	36			35.08								36			34.67								36			35.02										
																																			74.35%	25.65%
	864	14	6	608	240	368				20		612	10	4	364	158	206				18		828	8	6	356	182	174				26			2168	748
	330	8	2	314	104	210				6		82			82	18	64						46			46	14	32							324	390
																																			36	
																																			36	
																																			36	36
	36			36	10	26																													36	
	36			36	10	26																													36	
	36			36	10	26																													36	
	48		2	40	2	38				6																									36	12
	36			36	22	14																													36	
	12			12		12						10			10		10						10			10		10							36	6
																																				32
	56	8		48	22	26																														56
	18			18	8	10																														36
												36			36	18	18																			36
	16			16	6	10																														32
	36			36	14	22																														36
																							36			36	14	22								36
																																				36
												36			36		36																			36
	534	6	4	294	136	158				14		530	10	4	282	140	142				18		782	8	6	310	168	142				26			1844	358
																																			284	72
																																			74	

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации: Экзамены	Зачеты	Дифферен. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные работы	Другие	Учебная нагрузка обучающихся, ч.: Максимальная	Самост.(с.р.+и.п.)	Консультации	Обязательная: Всего	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Промежут. аттестация	Индивид. проект (входит в с.р.)
МДК 01.02*	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	3							132		2	126	32	94				4	
УП 01	Учебная практика			3		РП	☐	час	72			72	нед			2			
ПП 01	Производственная практика			3		РП	☐	час	72			72	нед			2			
ПМ 01. ЭК	Экзамен по профессиональному модулю	3							6									6	
	Всего часов по МДК								206			194							
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	3		2					462	6	4	222	94	128				14	
МДК 02.01*	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	4							96	6	2	84	56	28				4	
МДК 02.02*	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	4							144		2	138	38	100				4	
УП 02	Учебная практика			4		РП	☐	час	108			108	нед			3			
ПП 02	Производственная практика			4		РП	☐	час	108			108	нед			3			
ПМ 02.ЭК	Экзамен по профессиональному модулю	4							6									6	
	Всего часов по МДК								240			222							
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	2		3					448		2	218	108	110				12	
МДК 03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.			5					92			92	58	34					
МДК 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	5							134		2	126	50	76				6	
УП 03	Учебная практика			5		РП	☐	час	108			108	нед			3			
ПП 03	Производственная практика			5		РП	☐	час	108			108	нед			3			
ПМ 03.ЭК	Экзамен по профессиональному модулю	5							6									6	
	Всего часов по МДК								226			218							
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	3		2					442	10	4	194	106	88				18	
МДК 04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих сладких блюд, десертов, напитков	5							86	10	2	68	42	26				6	
МДК 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	6							134		2	126	64	62				6	
УП 04	Учебная практика			6		РП	☐	час	108			108	нед			3			
ПП 04	Производственная практика			6		РП	☐	час	108			108	нед			3			
ПМ 04.ЭК	Экзамен по профессиональному модулю	6							6									6	
	Всего часов по МДК								220			194							
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	3		2					494	8	4	252	136	116				14	
МДК 05.01*	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	6							122	8	2	108	86	22				4	
МДК 05.02*	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	6							150		2	144	50	94				4	
УП 05	Учебная практика			6		РП	☐	час	108			108	нед			3			
ПП 05	Производственная практика			6		РП	☐	час	108			108	нед			3			
ПМ 05.ЭК	Экзамен по профессиональному модулю	6							6									6	
	Всего часов по МДК								272			252							
	Учебная и производственная (по профилю специальности) практики							час	1008			1008	нед			28			
	Учебная практика							час	504			504	нед			14			
	Концентрированная							час	504			504	нед			14			
	Рассредоточенная							час					нед						

Распределени… — Курс 1 — Семестр 1 (16 5/6 нед)

Индекс / Наименование	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Промежут. аттестация	Индивид. проект
МДК 01.02*											
УП 01	час				нед						
ПП 01	час				нед						
ПМ 01. ЭК											
Всего часов по МДК											
ПМ.02											
МДК 02.01*											
МДК 02.02*											
УП 02	час				нед						
ПП 02	час				нед						
ПМ 02.ЭК											
Всего часов по МДК											
ПМ.03											
МДК 03.01											
МДК 03.02											
УП 03	час				нед						
ПП 03	час				нед						
ПМ 03.ЭК											
Всего часов по МДК											
ПМ.04											
МДК 04.01											
МДК 04.02											
УП 04	час				нед						
ПП 04	час				нед						
ПМ 04.ЭК											
Всего часов по МДК											
ПМ.05											
МДК 05.01*											
МДК 05.02*											
УП 05	час				нед						
ПП 05	час				нед						
ПМ 05.ЭК											
Всего часов по МДК											
Учебная и производственная (по профилю специальности) практики	час				нед						
Учебная практика	час				нед						
Концентрированная	час				нед						
Рассредоточенная	час				нед						

Курс 1 — Семестр 2 (23 1/6 нед)

Индекс / Наименование	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Промежут. аттестация	Индивид. проект
МДК 01.02*											
УП 01	час				нед						
ПП 01	час				нед						
ПМ 01. ЭК											
Всего часов по МДК											
ПМ.02											
МДК 02.01*											
МДК 02.02*											
УП 02	час				нед						
ПП 02	час				нед						
ПМ 02.ЭК											
Всего часов по МДК											
ПМ.03											
МДК 03.01											
МДК 03.02											
УП 03	час				нед						
ПП 03	час				нед						
ПМ 03.ЭК											
Всего часов по МДК											
ПМ.04											
МДК 04.01											
МДК 04.02											
УП 04	час				нед						
ПП 04	час				нед						
ПМ 04.ЭК											
Всего часов по МДК											
ПМ.05											
МДК 05.01*											
МДК 05.02*											
УП 05	час				нед						
ПП 05	час				нед						
ПМ 05.ЭК											
Всего часов по МДК											
Учебная и производственная (по профилю специальности) практики	час				нед						
Учебная практика	час				нед						
Концентрированная	час				нед						
Рассредоточенная	час				нед						

Семестр 3 (12 1/6 (4) нед)

Индекс / Наименование	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Промежут. аттестация
МДК 01.02*	132		2	126	32	94				4
УП 01	час			72	нед	2				
ПП 01	час			72	нед	2				
ПМ 01. ЭК	6									6
Всего часов по МДК										
ПМ.02										
МДК 02.01*										
МДК 02.02*										
УП 02	час				нед					
ПП 02	час				нед					
ПМ 02.ЭК										
Всего часов по МДК										
ПМ.03										
МДК 03.01										
МДК 03.02										
УП 03	час				нед					
ПП 03	час				нед					
ПМ 03.ЭК										
Всего часов по МДК										
ПМ.04										
МДК 04.01										
МДК 04.02										
УП 04	час				нед					
ПП 04	час				нед					
ПМ 04.ЭК										
Всего часов по МДК										
ПМ.05										
МДК 05.01*										
МДК 05.02*										
УП 05	час				нед					
ПП 05	час				нед					
ПМ 05.ЭК										
Всего часов по МДК										
Учебная и производственная (по профилю специальности) практики	час			144	нед			4		
Учебная практика	час			72	нед			2		
Концентрированная	час			72	нед			2		
Рассредоточенная	час				нед					

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

е по курсам и семестрам																																				
Курс 2												Курс 3																						ЦК	Максимальная учебная нагрузка	
	Семестр 4											Семестр 5											Семестр 6													
	17 1/3 (6) нед											10 1/2 (6) нед											10 1/6 (12) нед													
					в том числе											в том числе											в том числе									
Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Промежут. аттестация	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Промежут. аттестация	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Промежут. аттестация	Индивид. проект		Обяз. часть	Вар. часть
																																			132	
	час				нед							час				нед							час				нед								36	36
	час				нед							час				нед							час				нед								36	36
																																			6	
	462	6	4	222	94	128				14																									354	108
	96	6	2	84	56	28				4																									96	
	144		2	138	38	100				4																									144	
	час			108	нед	3						час				нед							час				нед								72	36
	час			108	нед	3						час				нед							час				нед								36	72
	6									6																									6	
	72			72	42	30						376		2	146	66	80				12														442	6
	72			72	42	30						20			20	16	4																		92	
												134		2	126	50	76				6														128	6
	час				нед							час			108	нед	3						час				нед								108	
	час				нед							час			108	нед	3						час				нед								108	
												6									6														6	
												154	10	2	136	74	62				6		288		2	58	32	26				12			358	84
												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									6			6	
																							494	8	4	252	136	116				14			406	88
																							122	8	2	108	86	22				4			122	
																							150		2	144	50	94				4			134	16
	час				нед							час				нед							час			108	нед	3							72	36
	час				нед							час				нед							час			108	нед	3							72	36
																							6									6			6	
	час			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									

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации: Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные работы	Другие	Учебная нагрузка обучающихся, ч.: Максимальная	Самост.(с.р.+и.п.)	Консультации	Обязательная: Всего	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Промежут. аттестация	Индивид. проект (входит в с.р.)
	Производственная (по профилю специальности) практика							час	504			504	нед	14					
	Концентрированная							час	504			504	нед	14					
	Рассредоточенная							час					нед						
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)					РП	☐	час					нед						
	Государственная итоговая аттестация							час	36			36	нед	1					
	Государственная аттестация в форме демонстрационного экзамена							час	36			36	нед	1					
	КОНСУЛЬТАЦИИ по О								12										
	КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП								24										
	ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ	23	1	27				17	4428	104	36	3118	1150	1874	52	42		126	
	Экзамены (без учета физ. культуры)																		
	Зачеты (без учета физ. культуры)																		
	Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)																		
	Курсовые проекты (без учета физ. культуры)																		
	Курсовые работы (без учета физ. культуры)																		
	Контрольные работы (без учета физ. культуры)																		

Распределени

Курс 1

Наименование	Семестр 1 (16 5/6 нед): Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Промежут. аттестация	Индивид. проект	Семестр 2 (23 1/6 нед): Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Промежут. аттестация	Индивид. проект
Производственная (по профилю специальности) практика	час				нед							час				нед						
Концентрированная	час				нед							час				нед						
Рассредоточенная	час				нед							час				нед						
ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	час				нед							час				нед						
Государственная итоговая аттестация	час				нед							час				нед						
Государственная аттестация в форме демонстрационного экзамена	час				нед							час				нед						
КОНСУЛЬТАЦИИ по О	2											10										
КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП																						
ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ	612	26	2	578	174	364	20	20		6		864	44	10	780	212	514	32	22		30	
Экзамены (без учета физ. культуры)	1											5										
Зачеты (без учета физ. культуры)																						
Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)												9										
Курсовые проекты (без учета физ. культуры)																						
Курсовые работы (без учета физ. культуры)																						
Контрольные работы (без учета физ. культуры)																						

Наименование	Семестр 3 (12 1/6 (4) нед): Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Промежут. аттестация
Производственная (по профилю специальности) практика	час			72	нед	2				
Концентрированная	час			72	нед	2				
Рассредоточенная	час				нед					
ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	час				нед					
Государственная итоговая аттестация	час				нед					
Государственная аттестация в форме демонстрационного экзамена	час				нед					
КОНСУЛЬТАЦИИ по О										
КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП	8									
ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ	612	2	8	432	170	262				26
Экзамены (без учета физ. культуры)	4									
Зачеты (без учета физ. культуры)										
Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)	4									
Курсовые проекты (без учета физ. культуры)										
Курсовые работы (без учета физ. культуры)										
Контрольные работы (без учета физ. культуры)										

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

...е по курсам и семестрам

Курс 2												Курс 3																						ЦК	Максимальная учебная нагрузка	
	Семестр 4											Семестр 5											Семестр 6												
	17 1/3 (6) нед											10 1/2 (6) нед											10 1/6 (12) нед												
					в том числе										в том числе											в том числе									
Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Промежут. аттестация	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Промежут. аттестация	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Промежут. аттестация	Индивид. проект		Обяз. часть	Вар. часть
	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				нед							час				нед							час				нед									
	час				нед							час				нед							час			36	нед	1								
	час				нед							час				нед							час			36	нед	1							36	
	6											4											6												
	864	14	6	608	240	368				20		612	10	4	364	172	192				18		864	8	6	356	182	174				26			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	▼	☒	☒
				[3]	МДК 01.02* Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	▼	☒	
2	Экз	Комплексный экзамен	4	[4]	МДК 02.01* Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	▼	☒	☒
				[4]	МДК 02.02* Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	▼	☒	
3	Экз	Комплексный экзамен	6	[6]	МДК 05.01* Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	▼	☒	☒
				[6]	МДК 05.02* Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	▼	☒	

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 (с модулем АФК)
	ОД. 13	Основы безопасности и защиты Родины
	ОДВ.01	Родной язык / Родная литература / Введение в профессию
	ОП.09	Физическая культура (с модулем АФК)
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. ПрофилУМ)
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 (с модулем АФК)
	ОП.05	Основы калькуляции и учета
	ОП.06	Охрана труда
	ОП.11	Основы предпринимательской деятельности (Расширяем горизонты. ПрофилУМ)
	ОП.12	Основы финансовой грамотности
	ОП.13	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.14	Основы бережливого производства
	АД.01	Социально-психологический тренинг для обучающихся с ОВЗ
ОК 04.		Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.
	ОД.01	Русский язык

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс		Содержание
	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 (с модулем АФК)
	-	Индивидуальный проект
	ОДВ.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 (с модулем АФК)
	ОП.10	История России
	ОП.11	Основы предпринимательской деятельности (Расширяем горизонты. ПрофилУМ)
	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
	ОП.15	Кулинарный визаж / Кулинарный фьюжн / Европейский стиль в кондитерском производстве / Эксплуатация POS-терминала АТОЛ / Основы калькуляции Excel / Информационные технологии в питании / Магия слоеного теста / Автоматизированные системы в профессиональной деятельности
	АД.01	Социально-психологический тренинг для обучающихся с ОВЗ

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс		Содержание
	АД.02	Основы адаптации на рынке труда
	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
	ОДВ.01	Родной язык / Родная литература / Введение в профессию
	ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОП.11	Основы предпринимательской деятельности (Расширяем горизонты. ПрофилУМ)
	ОП.12	Основы финансовой грамотности
	ОП.13	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	АД.02	Основы адаптации на рынке труда
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
	ОД. 13	Основы безопасности и защиты Родины
	ОДВ.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

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс		Содержание
	ОП.09	Физическая культура (с модулем АФК)
	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 (с модулем АФК)
	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. ПрофилУМ)
	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
	ОДВ.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
	ПП 01	Производственная практика
ПК 1.2.		Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
	ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОП.05	Основы калькуляции и учета
	ОП.06	Охрана труда
	ОП.14	Основы бережливого производства

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс		Содержание
	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.		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.		Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
	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 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.		Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
	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
	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

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс		Содержание
	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
	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

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс		Содержание
	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
	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

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс		Содержание
	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
	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

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс		Содержание
	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
	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

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс		Содержание
	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
	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

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

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

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 разработан в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1569, ред. от 03.07.2024), Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по программам СПО (приказ № 762 от 24.08.2022), Методическими рекомендациями ИРПО (2022), Уставом и локальными актами колледжа. Структура учебного плана: титульный лист, график учебного процесса, перечень комплексных форм промежуточного контроля, формируемые компетенции, перечень кабинетов и лабораторий. Объём образовательной программы — 4428 ч., в том числе: инвариантная часть — 2168 ч.; вариативная часть — 748 ч.; общеобразовательный цикл — 1476 ч.; ГИА — 36 ч. Адаптационная составляющая (за счёт вариативной части): АД.01. Социально-психологический тренинг для обучающихся с ОВЗ — 36 ч.; АД.02. Основы адаптации на рынке труда — 36 ч. Общий объём адаптационных дисциплин — 72 ч. Дисциплина «Физическая культура» (ОП.09) реализуется для обучающейся с НОДА в особом порядке. Общий объём дисциплины — [уточнить] ч., в том числе 36 ч. — адаптационный модуль «Адаптивная физическая культура» (АФК). В учебном плане дисциплина указана как «Физическая культура (с модулем АФК для обучающейся с ОВЗ)». Адаптационный модуль АФК реализуется в форме индивидуальных занятий параллельно с освоением основной образовательной программы другими обучающимися. Общий объём адаптационной составляющей — 108 ч. (72 ч. + 36 ч.). Форма промежуточной аттестации по адаптационным дисциплинам — защита портфолио. Для обучающейся с НОДА (сколиоз, металлоконструкция в позвоночнике) создаются специальные условия: специальная мебель (регулируемая по высоте и наклону, поддержка спины), дополнительные перерывы для смены положения тела, ограничение длительного стояния и подъёма тяжестей, ортопедический режим. Возможность перехода на ИУП — предусмотрена.

Согласовано

Председатель ЦК преподавателей общеобразовательного и социально-гуманитарного профиля		О.В. Бондаренко
Председатель ЦК преподавателей естественнонаучного профиля		С.А. Натальчук
Председатель ЦК преподавателей управленческого и технологического профиля		А.Н.Акатьева