



УТВЕРЖДАЮ

Директор

ГАПОУ ТО «Агротехнологический колледж»

В.Н. Агапов

11 сентября 2025 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

адаптированной 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

2025

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 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
Освоение профессии "Повар"
Освоение профессии "Кондитер"

[illegible]

[illegible]

учебный план "Учебный план 43.02.15 Поварское и кондитерское дело ООО, 2026.osf", Код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2025

3

учебный план "Учебный план 43.02.15 Поварское и кондитерское дело ООО, 2026.osf", Код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2025

стран

учебный план "Учебный план 43.02.15 Поварское и кондитерское дело ООО, 2026.osf", Код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2025

1

[illegible]

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	▼	☒	☒
				[4] МДК 01.02* Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	▼	☒	
2	Экз	Комплексный экзамен	5	МДК 02.01** Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.	▼	☒	☒
				[5] МДК 02.02** Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	▼	☒	
3	Экз	Комплексный экзамен	6	МДК 03.01* Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	▼	☒	☒
				[6] МДК 03.02* Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	▼	☒	
4	Экз	Комплексный экзамен	7	МДК 04.01* Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	▼	☒	☒
				[7] МДК 04.02* Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	▼	☒	
5	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4] ПП 01 Производственная практика	▼	☒	☒
				[4] УП 01 Учебная практика	▼	☒	

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 (с модулем АФК)
	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. ПрофилУМ)
	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.13	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.15	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.16	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.17	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.19	Этика делового общения / Психология межличностного общения / Культура профессионального общения / Эффективное поведение в конфликте / Технологии личной и профессиональной успешности / Психология и умения управлять своими эмоциями / Культура делового общения / Инструменты бережливого мышления
	АД.01	Социально-психологический тренинг для обучающихся с ОВЗ
ОК 02.		Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
	ОД.02	Литература
	ОД.03	Математика
	ОД.04	Иностранный язык

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
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.13	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.15	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.20	Технологическое проектирование/Проектное мышление/Основы проектно-исследовательской деятельности/Основы индивидуального проектирования/Лидерство, командная работа, переговоры/ Основы социального проектирования/Проектная деятельность/Индивидуальное проектирование
АД.02	Основы адаптации на рынке труда
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 (с модулем АФК)
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
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности (Расширяем горизонты. ПрофилУМ)

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс		Содержание
	ОП.16	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.17	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.18	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
	ОП.19	Этика делового общения / Психология межличностного общения / Культура профессионального общения / Эффективное поведение в конфликте / Технологии личной и профессиональной успешности / Психология и умения управлять своими эмоциями / Культура делового общения / Инструменты бережливого мышления
	ОП.21	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 (с модулем АФК)
	ОД. 13	Основы безопасности и защиты Родины
	ОД	Индивидуальный проект
	ОДВ.01	Родной язык / Родная литература / Введение в специальность
	ОГСЭ.05	Психология общения
	ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.08	Охрана труда
	ОП.16	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
	АД.01	Социально-психологический тренинг для обучающихся с ОВЗ
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
	ОД.06	Физика
	ОД.09	История
	ОД.10	Обществознание

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс		Содержание
	ОД.11	География
	ОДВ.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. ПрофилУМ)
	ОП.17	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
	АД.01	Социально-психологический тренинг для обучающихся с ОВЗ
	АД.02	Основы адаптации на рынке труда
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 (с модулем АФК)
	ОД. 13	Основы безопасности и защиты Родины
	ОГСЭ.04	Физическая культура (с модулем АФК)
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.18	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
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

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
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.18	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 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
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

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс		Содержание
	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
	ОПА.12	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
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

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс		Содержание
ПК.3.1		Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;
	ОП.18	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 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.14	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.14	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.
	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.

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.3.7		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.18	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.
	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.

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.4.6		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.18	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.
	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.

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.5.6		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.18	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.
	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 16675 "Повар"
	УП.07	Учебная практика

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
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 16675 "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 16675 "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 12901 "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 12901 "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
ОП.20	Технологическое проектирование/Проектное мышление/Основы проектно-исследовательской деятельности/Основы индивидуального проектирования/Лидерство, командная работа, переговоры/ Основы социального проектирования/Проектная деятельность/Индивидуальное проектирование
ОП.21	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

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс		Содержание
	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. ПрофилУМ)

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 разработан в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1565, 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. Объем образовательной программы — 5940 ч., в том числе: инвариантная часть — 2952 ч.; вариативная часть — 1296 ч.; общеобразовательный цикл — 1476 ч.; ГИА — 216 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 объем адаптационных дисциплин — 72 ч. Дисциплина «Физическая культура» (СГ.04) реализуется для обучающегося с нарушениями зрения в особом порядке. Общий объем дисциплины — 164 ч., в том числе 36 ч. — адаптационный модуль «Адаптивная физическая культура» (АФК). В учебном плане дисциплина указана как «Физическая культура (с модулем АФК)». Адаптационный модуль АФК реализуется в форме индивидуальных занятий параллельно с освоением основной образовательной программы другими обучающимися. Общий объем адаптационной составляющей — 108 ч. (72 ч. + 36 ч.). Форма промежуточной аттестации по адаптационным дисциплинам — защита портфолио. Для обучающегося с нарушениями зрения создаются специальные условия: индивидуальное освещение рабочего места (не менее 300 лк), увеличивающие устройства, увеличенный шрифт учебных материалов, аудиоформат материалов, контрастные ориентиры. Возможность перехода на ИУП — предусмотрена.		
Согласовано		
Председатель цикловой методической комиссии преподавателей общеобразовательных дисциплин (отделение в г. Заводоуковск)		Ж.П.Сычёва
Председатель ЦК преподавателей профессионального цикла (отделение в г. Заводоуковск)		Н.С.Бабакова