

Министерство образования и науки Российской Федерации

Утверждаю

Директор

Е.В. Пачков



# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение "Чугуевский колледж сельского хозяйства и сервиса"

*наименование образовательного учреждения (организации)*

по профессии среднего профессионального образования

19.01.17

Повар, кондитер

*код*

*наименование профессии*

уровень образования основное общее образование

квалификации:

повар (3 разряд);  
кондитер (3 разряд)

форма обучения

Очная

Срок получения СПО по ППКРС:

2г 10м

год начала подготовки по УП

2015

профиль получаемого профессионального образования

социально-экономический

*при реализации программы среднего общего образования*

Приказ об утверждении ФГОС

от 02.08.2013

№ 798

## 1 Календарный учебный график

Курс	Сентябрь				Октябрь			Ноябрь				Декабрь				Январь		Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август														
	1-7	8-14	15-21	22-28	29 сен - 5 окт	6-12	13-19	20-26	27 окт - 2 ноя	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29 дек - 4 янв	5-11	12-18	19-25	26 янв - 1 фев	2-8	9-15	16-22	23 фев - 1 мар	2-8	9-15	16-22	23-29	30 мар - 5 апр	6-12	13-19	20-26	27 апр - 3 май	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29 июн - 5 июл	6-12	13-19	20-26	27 июл - 2 авг	3-9	10-16	17-23	24-31				
I																	К	К																				У	У	У	У	А	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
II															У	У	У	К	К																	У	У	У	А	А	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	
III						У	У	У	У	П	П	П	П	П	П	П	А	К	К	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	А	Г	Г	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*		

- Обозначения:**
- |                          |  |                          |   |                           |                          |   |
|--------------------------|--|--------------------------|---|---------------------------|--------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> | Обучение по циклам и разделу "Физическая культура" | <input type="checkbox"/> | У | Учебная практика          | <input type="checkbox"/> |   |
| <input type="checkbox"/> | Промежуточная аттестация                           | <input type="checkbox"/> | П | Производственная практика | <input type="checkbox"/> | Г |
| <input type="checkbox"/> | Каникулы   | <input type="checkbox"/> |   |                           | <input type="checkbox"/> | Г |
|                          |  |                          |   |                           | <input type="checkbox"/> | * |
- Государственная итоговая аттестация  
Неделя отсутствует

## 2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по циклам и разделу "Физическая культура"						Промежуточная аттестация			Практики						ГИА	Каникулы	Всего	Студентов	Групп
										Учебная практика (Производственное обучение)			Производственная практика							
	Всего		1 сем		2 сем		Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	нед.							
	нед.	час. обяз. уч. зан.	нед.	час. обяз. уч. зан.	нед.	час. обяз. уч. зан.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.		нед.	нед.					
I	36	1296	17	612	19	684	1		1	4		4				11	52			
II	33	1188	14	504	19	684	2		2	6	3	3				11	52			
III	6	216	6	216			2	1	1	4	4		27	6	21	2	2	43		
<b>Всего</b>	<b>75</b>	<b>2700</b>		<b>1332</b>		<b>1368</b>	<b>5</b>			<b>14</b>			<b>27</b>			<b>2</b>	<b>24</b>	147		





№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК	
1	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4]	МДК.02.01 Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста
				[4]	УП.02.01 Учебная практика
2	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4]	ОУД.05 Естествознание
				[4]	ОУД.07 Экология
3	Диф. зач	Комплексный диф. зачет			
4	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6]	ПП.01.01 Производственная практика
				[6]	ПП.02.01 Производственная практика
				[6]	ПП.03.01 Производственная практика
				[6]	ПП.04.01 Производственная практика
				[6]	ПП.05.01 Производственная практика
				[6]	ПП.06.01 Производственная практика
				[6]	ПП.07.01 Производственная практика
				[6]	ПП.08.01 Производственная практика
5	ЭкзКв	Комплексный квалификационный экзамен	6	[6]	ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов
				[6]	ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста
6	ЭкзКв	Комплексный квалификационный экзамен	6	[6]	ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы
				[6]	ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы

Индекс	Содержание
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок
УП.06.01	Учебная практика
ПП.06.01	Производственная практика
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
УП.08.01	Учебная практика

ПП.08.01	Производственная практика
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок
УП.06.01	Учебная практика
ПП.06.01	Производственная практика
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
УП.08.01	Учебная практика
ПП.08.01	Производственная практика

ФК.00	ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок
УП.06.01	Учебная практика
ПП.06.01	Производственная практика
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
УП.08.01	Учебная практика



ПП.08.01	Производственная практика
ФК.00	ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок
УП.06.01	Учебная практика
ПП.06.01	Производственная практика
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
УП.08.01	Учебная практика

ПП.08.01	Производственная практика
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок
УП.06.01	Учебная практика
ПП.06.01	Производственная практика
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
УП.08.01	Учебная практика
ПП.08.01	Производственная практика

ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок
УП.06.01	Учебная практика
ПП.06.01	Производственная практика
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
УП.08.01	Учебная практика
ПП.08.01	Производственная практика
ФК.00	ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

ОК 7	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок
УП.06.01	Учебная практика
ПП.06.01	Производственная практика
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
УП.08.01	Учебная практика
ПП.08.01	Производственная практика

ОК 8	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок
УП.06.01	Учебная практика
ПП.06.01	Производственная практика
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
УП.08.01	Учебная практика
ПП.08.01	Производственная практика
ФК.00	ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

ПК 1.1	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
ПК 1.2	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
ПК 2.1	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика

ПК 2.2	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
ПК 2.3	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
ПК 2.4	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика

ПК 2.5	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
ПК 3.1	Готовить бульоны и отвары.
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
ПК 3.2	Готовить простые супы.
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика



ПК 3.3	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
ПК 3.4	Готовить простые холодные и горячие соусы.
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
ПК 4.1	Производить обработку рыбы с костным скелетом.
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика

ПК 4.2	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
ПК 4.3	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
ПК 5.1	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика

ПК 5.2	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
ПК 5.3	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
ПК 5.4	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика

ПК 6.1	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок
УП.06.01	Учебная практика
ПП.06.01	Производственная практика
ПК 6.2	Готовить и оформлять салаты.
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок
УП.06.01	Учебная практика
ПП.06.01	Производственная практика
ПК 6.3	Готовить и оформлять простые холодные закуски.
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок
УП.06.01	Учебная практика
ПП.06.01	Производственная практика

ПК 6.4	Готовить и оформлять простые холодные блюда.
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок
УП.06.01	Учебная практика
ПП.06.01	Производственная практика
ПК 7.1	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика
ПК 7.2	Готовить простые горячие напитки.
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика

ПК 7.3	Готовить и оформлять простые холодные напитки.
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика
ПК 8.1	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
УП.08.01	Учебная практика
ПП.08.01	Производственная практика
ПК 8.2	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
УП.08.01	Учебная практика
ПП.08.01	Производственная практика

ПК 8.3	Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
УП.08.01	Учебная практика
ПП.08.01	Производственная практика
ПК 8.4	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
УП.08.01	Учебная практика
ПП.08.01	Производственная практика
ПК 8.5	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
УП.08.01	Учебная практика
ПП.08.01	Производственная практика

ПК 8.6	Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
УП.08.01	Учебная практика
ПП.08.01	Производственная практика



<b>ОДБ</b>	<b>Базовые дисциплины</b>												
ОУД.09	Физическая культура												
ОУД.01	Русский язык и литература												
ОУД.02	Иностранный язык												
ОУД.03	История												
ОУД.04	Обществознание												
ОУД.05	Естествознание												
ОУД.06	География												
ОУД.07	Экология												
ОУД.08	Основы безопасности жизнедеятельности												
<b>ОДП</b>	<b>Профильные дисциплины</b>												
ОУД.10	Математика												
ОУД.11	Информатика												
ОУД.12	Право												
ОУД.13	Экономика												
<b>ПОО</b>	<b>Предлагаемые ОО</b>												
<b>ОП</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>ОК 1</b>	<b>ОК 2</b>	<b>ОК 3</b>	<b>ОК 4</b>	<b>ОК 5</b>	<b>ОК 6</b>	<b>ОК 7</b>	<b>ОК 8</b>	<b>ПК 1.1</b>	<b>ПК 1.2</b>	<b>ПК 2.1</b>	<b>ПК 2.2</b>
		<b>ПК 2.3</b>	<b>ПК 2.4</b>	<b>ПК 2.5</b>	<b>ПК 3.1</b>	<b>ПК 3.2</b>	<b>ПК 3.3</b>	<b>ПК 3.4</b>	<b>ПК 4.1</b>	<b>ПК 4.2</b>	<b>ПК 4.3</b>	<b>ПК 5.1</b>	<b>ПК 5.2</b>
		<b>ПК 5.3</b>	<b>ПК 5.4</b>	<b>ПК 6.1</b>	<b>ПК 6.2</b>	<b>ПК 6.3</b>	<b>ПК 6.4</b>	<b>ПК 7.1</b>	<b>ПК 7.2</b>	<b>ПК 7.3</b>	<b>ПК 8.1</b>	<b>ПК 8.2</b>	<b>ПК 8.3</b>
		<b>ПК 8.4</b>	<b>ПК 8.5</b>	<b>ПК 8.6</b>									
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 2.1	ПК 2.2
		ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 5.1	ПК 5.2
		ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 7.1	ПК 7.2	ПК 7.3	ПК 8.1	ПК 8.2	ПК 8.3
		ПК 8.4	ПК 8.5	ПК 8.6									
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 2.1	ПК 2.2
		ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 5.1	ПК 5.2
		ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 7.1	ПК 7.2	ПК 7.3	ПК 8.1	ПК 8.2	ПК 8.3
		ПК 8.4	ПК 8.5	ПК 8.6									
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 2.1	ПК 2.2
		ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 5.1	ПК 5.2
		ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 7.1	ПК 7.2	ПК 7.3	ПК 8.1	ПК 8.2	ПК 8.3
		ПК 8.4	ПК 8.5	ПК 8.6									
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 2.1	ПК 2.2
		ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 5.1	ПК 5.2
		ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 7.1	ПК 7.2	ПК 7.3	ПК 8.1	ПК 8.2	ПК 8.3
		ПК 8.4	ПК 8.5	ПК 8.6									
		ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 2.1	ПК 2.2

ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 5.1	ПК 5.2
		ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 7.1	ПК 7.2	ПК 7.3	ПК 8.1	ПК 8.2	ПК 8.3
		ПК 8.4	ПК 8.5	ПК 8.6									
<b>ПМ</b>	<b>Профессиональные модули</b>												
<b>ПМ.01</b>	<b>Приготовление блюд из овощей и грибов</b>	<b>ОК 1</b>	<b>ОК 2</b>	<b>ОК 3</b>	<b>ОК 4</b>	<b>ОК 5</b>	<b>ОК 6</b>	<b>ОК 7</b>	<b>ОК 8</b>	<b>ПК 1.1</b>	<b>ПК 1.2</b>		
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ПК 1.1	ПК 1.2		
УП.01.01	Учебная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ПК 1.1	ПК 1.2		
ПП.01.01	Производственная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ПК 1.1	ПК 1.2		
<b>ПМ.02</b>	<b>Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста</b>	<b>ОК 1</b>	<b>ОК 2</b>	<b>ОК 3</b>	<b>ОК 4</b>	<b>ОК 5</b>	<b>ОК 6</b>	<b>ОК 7</b>	<b>ОК 8</b>	<b>ПК 2.1</b>	<b>ПК 2.2</b>	<b>ПК 2.3</b>	<b>ПК 2.4</b>
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4
		ПК 2.5											
УП.02.01	Учебная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4
ПП.02.01	Производственная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4
		ПК 2.5											
<b>ПМ.03</b>	<b>Приготовление супов и соусов</b>	<b>ОК 1</b>	<b>ОК 2</b>	<b>ОК 3</b>	<b>ОК 4</b>	<b>ОК 5</b>	<b>ОК 6</b>	<b>ОК 7</b>	<b>ОК 8</b>	<b>ПК 3.1</b>	<b>ПК 3.2</b>	<b>ПК 3.3</b>	<b>ПК 3.4</b>
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4
УП.03.01	Учебная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4
ПП.03.01	Производственная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4
<b>ПМ.04</b>	<b>Приготовление блюд из рыбы</b>	<b>ОК 1</b>	<b>ОК 2</b>	<b>ОК 3</b>	<b>ОК 4</b>	<b>ОК 5</b>	<b>ОК 6</b>	<b>ОК 7</b>	<b>ОК 8</b>	<b>ПК 4.1</b>	<b>ПК 4.2</b>	<b>ПК 4.3</b>	
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	
УП.04.01	Учебная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	
ПП.04.01	Производственная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	
<b>ПМ.05</b>	<b>Приготовление блюд из мяса и домашней птицы</b>	<b>ОК 1</b>	<b>ОК 2</b>	<b>ОК 3</b>	<b>ОК 4</b>	<b>ОК 5</b>	<b>ОК 6</b>	<b>ОК 7</b>	<b>ОК 8</b>	<b>ПК 5.1</b>	<b>ПК 5.2</b>	<b>ПК 5.3</b>	<b>ПК 5.4</b>
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4
УП.05.01	Учебная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4
ПП.05.01	Производственная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4
<b>ПМ.06</b>	<b>Приготовление и оформление холодных блюд и закусок</b>	<b>ОК 1</b>	<b>ОК 2</b>	<b>ОК 3</b>	<b>ОК 4</b>	<b>ОК 5</b>	<b>ОК 6</b>	<b>ОК 7</b>	<b>ОК 8</b>	<b>ПК 6.1</b>	<b>ПК 6.2</b>	<b>ПК 6.3</b>	<b>ПК 6.4</b>
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4
УП.06.01	Учебная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4

ПП.06.01	Производственная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4
<b>ПМ.07</b>	<b>Приготовление сладких блюд и напитков</b>	<b>ОК 1</b>	<b>ОК 2</b>	<b>ОК 3</b>	<b>ОК 4</b>	<b>ОК 5</b>	<b>ОК 6</b>	<b>ОК 7</b>	<b>ОК 8</b>	<b>ПК 7.1</b>	<b>ПК 7.2</b>	<b>ПК 7.3</b>	
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ПК 7.1	ПК 7.2	ПК 7.3	
УП.07.01	Учебная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ПК 7.1	ПК 7.2	ПК 7.3	
ПП.07.01	Производственная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ПК 7.1	ПК 7.2	ПК 7.3	
<b>ПМ.08</b>	<b>Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</b>	<b>ОК 1</b>	<b>ОК 2</b>	<b>ОК 3</b>	<b>ОК 4</b>	<b>ОК 5</b>	<b>ОК 6</b>	<b>ОК 7</b>	<b>ОК 8</b>	<b>ПК 8.1</b>	<b>ПК 8.2</b>	<b>ПК 8.3</b>	<b>ПК 8.4</b>
		<b>ПК 8.5</b>	<b>ПК 8.6</b>										
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ПК 8.1	ПК 8.2	ПК 8.3	ПК 8.4
		ПК 8.5	ПК 8.6										
УП.08.01	Учебная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ПК 8.1	ПК 8.2	ПК 8.3	ПК 8.4
		ПК 8.5	ПК 8.6										
ПП.08.01	Производственная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ПК 8.1	ПК 8.2	ПК 8.3	ПК 8.4
		ПК 8.5	ПК 8.6										
<b>ФК.00</b>	<b>ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА</b>	<b>ОК 2</b>	<b>ОК 3</b>	<b>ОК 6</b>	<b>ОК 8</b>								

№	Наименование
	Кабинеты:
1	технологии кулинарного производства;
2	технологии кондитерского производства;
3	безопасности жизнедеятельности и охраны труда.
	Лаборатории:
1	микробиологии, санитарии и гигиены;
2	товароведения продовольственных товаров;
3	технического оснащения и организации рабочего места.
4	Учебный кулинарный цех.
5	Учебный кондитерский цех.
	Спортивный комплекс:
1	спортивный зал;
2	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
3	стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.
	Залы:
1	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
2	актовый зал.

<b>Пояснения</b>
Настоящий учебный план краевого государственного образовательного бюджетного профессионального образовательного учреждения "Чугуевский колледж сельского хозяйства и сервиса" разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования (далее СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №798 от 02 августа 2010 год3, 100701.01 "Продавец, контролер кассир", базисного учебного плана (далее БУП), примерных рабочих программ профессиональных модулей и дисциплин:
1. Примерные программы по дисциплинам "Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве", "Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров", "Техническое оснащение и организация рабочего места", "Экономические и правовые основы производственной деятельности", "Безопасность жизнедеятельности"
2. Примерные программы профессиональных модулей "Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов", "Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста", "Технология приготовления супов и соусов", "Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы", "Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы", "Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок", "Технология приготовления сладких блюд и напитков", "Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий".
Общеобразовательный цикл формируется с учетом следующих документов:
1. ФГОС по профессии "Повар, кондитер"
2. «Рекомендации по реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования в образовательных учреждениях начального профессионального образования в соответствии с федеральным базисным учебным планом и примерными учебными для образовательных учреждений РФ, реализующих программы общего образования» (письмо Минобрнауки России от 29.05.2007г. №03-1180).
3. Приказ Минобрнауки России от 20.08.2008 г. № 241 «О внесении изменений в федеральный базисный учебный план и примерные учебные планы и примерные учебные планы для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования, утвержденные приказом Министерства образования Российской Федерации от 09.03.2004 г. № 1312 «Об утверждении федерального базисного учебного плана и примерных учебных планов для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования».
4. Письмо № ИК-1494/19 от 08 Октября 2010 г. "О введении третьего часа физической культуры" (вместе с "Методическими рекомендациями о введении третьего часа физической культуры в недельный объем учебной нагрузки обучающихся общеобразовательных учреждений Российской Федерации").
Внесены изменения в соответствии с приказом Министерства образования и науки РФ от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении Перечня профессий и специальностей среднего профессионального образования» код профессии 19.01.17 корректировка учебного плана на 2015г. проводится на основании приказов Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 марта 2015г.№ 247, от 25 марта 2015г. № 272, от 9 апреля 2015г. № 389 , от 9 апреля 2015г. № 390 и от 9 апреля 2015г. №391 «Об изменениях в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»
Начало учебного года с 1 сентября.
Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению ППКРС и консультации.
Максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки составляет 36 академических часов в неделю.

	Продолжительность занятий 45 минут.
	Программа подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии СПО предусматривает изучение общепрофессионального и профессионального учебных циклов и разделов: физическая культура; учебная практика (производственное обучение); производственная практика, промежуточная аттестация, государственная (итоговая) аттестация.
	Общепрофессиональный цикл состоит из дисциплин, профессиональный цикл состоит из профессиональных модулей. В состав профессионального модуля входят междисциплинарные курсы. После освоения модуля проводится учебная и производственная практики.
	Обязательная часть профессионального цикла ППКРС предусматривает изучение дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" в объеме 32 часа. Из них 22 часа отводится на изучение основ медицинских знаний для девушек.
	Вариативная часть в объеме 144 часа добавлена в общерофессиональный и профессиональный цикл для расширения и углубления подготовки учащихся, для получения дополнительных компетенций, знаний, умений, навыков, необходимых для выпускника с учетом потребностей рынка труда.
	Текущий контроль по дисциплинам общеобразовательного цикла проводится за счет часов, отведенных на дисциплину или профессиональный модуль. Промежуточная аттестация проводится в форме зачетов, дифференцированных зачетов, экзаменов.
	Общая продолжительность зимних каникул составляет 2 недели на каждом курсе.
	Предмет "Естествознание" включает в себя физику, химию и биологию.
	По завершению второго курса учащиеся сдают экзамены по общеобразовательным предметам. Два экзамена обязательных: русский язык и математика, и один экзамен по профильному предмету ("Экономика").
	Промежуточная аттестация продолжительностью 1 неделя проводится в конце курса в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Учащиеся сдают экзамены (квалификационные) по всем восьми модулям учебного плана
	По дисциплинам и междисциплинарным курсам, по которым предусмотрены зачеты, дифференцированные зачеты и экзамены выставляются отметки "отлично", "хорошо", "удовлетворительно" или "зачтено".
	Производственная практика оценивается как "зачтено" или "не зачтено" по выполнению соответствующих видов работ, предусмотренных в профессиональном модуле.
	Организация консультаций – из расчёта 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год. Формы проведения консультаций групповые, индивидуальные, письменные, устные. При наполняемости группы в количестве 25 обучающихся 100 часов на учебный год. На полный курс обучения 300 часов.
	Государственная (итоговая) аттестация включает в себя выполнение выпускной практической квалификационной работы и защиту письменной экзаменационной работы. На проведение государственной (итоговой) аттестации отводится 2 недели.
	Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяется училищем на основании порядка проведения государственной (итоговой) аттестации выпускников по программе СПО.
	Необходимым условием допуска к государственной (итоговой) аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимися компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.
	После окончания полного курса обучения выдается диплом государственного образца о получении начального профессионального образования и присвоения квалификации повар 3 разряда; кондитер 3 разряда по профессии 260807.01 "Повар, кондитер".
	<b>Согласовано</b>

Код	Наименование ЦМК
-----	------------------