Министерство образования и науки
Самарской области
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Самарской области
«Красноярский государственный техникум»

СОГЛАСОВАНО
Директор ООО «Технология»
_____/О.Ю. Трухтанова/
Акт согласования
от «11» мая 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ СО «Красноярский государственный техникум»
_____/Е.Ю. Юдина/
Приказ от «11» мая 2023 г. № 29 о/д

# УЧЕБНЫЙ ПЛАН
## образовательной программы среднего профессионального образования государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Самарской области «Красноярский государственный техникум»

**по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих**
**43.01.09 Повар, кондитер**

**Квалификация:** повар, кондитер
**Форма обучения:** очно-заочная
**Нормативный срок обучения:** 4 года 10 месяцев

**Уровень образования:** на базе основного общего образования
**Профиль получаемого профессионального образования:** социально-экономический
**ФГОС утвержден приказом от 09 декабря 2016 г. N 1569**

C=RU, O="ГБПОУ СО "" Красноярский государственный техникум"""", CN=Директор Юдина Е.Ю., E=pu_67@samara.edu.ru
00cdcf264f4d36e67e
2023.05.12 16:01:44+04'00'

| Год обучения | Курс | № группы |
|---|---|---|
| 2023-2024 | 1 | 12 - ПК |
| 2024-2025 | 2 | 22 - ПК |
| 2025-2026 | 3 | 32 - ПК |
| 2026-2027 | 4 | 42 - ПК |
| 2027-2028 | 5 | 52 - ПК |

**2023 г.**

## 1.1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях для профессии)

| Курсы | Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам (в т.ч. промежуточная аттестация) | Учебная практика | Производственная практика | Государственная итоговая аттестация | Каникулы | Всего (по курсам) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| I курс | 41 | - | - | - | 11 | 52 |
| II курс | 36 | 3 | 2 | - | 11 | 52 |
| III курс | 27 | 5 | 9 | - | 11 | 52 |
| IV курс | 27 | 5 | 9 | - | 11 | 52 |
| | | | | | | |
| V курс | **24** | 4 | 11 | 2 | 2 | 43 |
| **Всего** | **155** | **17** | **31** | **2** | **46** | **251** |

**2.** План учебного процесса по профессии **43.01. 09** Повар, кондитер

| Индекс | Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик | Формы промежуточной Аттестации (семестр) | | | | Учебная нагрузка студента (час) | | | | | | | | Распределение обязательной и вариативной нагрузки по курсам и семестрам (часов в семестре) | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | | Обязательная аудиторная | | | | | I курс | | II курс | | III курс | | IV курс | | V курс | |
| | | | | | | | | | | | | | | 1 сем. | 2 сем. | 3 сем. | 4 сем. | 5 сем. | 6 сем. | 7 сем. | 8 сем. | 9 сем. | 10 сем. |
| | | | | | | | | | | в том числе | | | | | | | | | | | | | |
| | | **зачет** | **диф. зачет (семестр)** | **экзамен** | **контрольная работа (курсовая)** | Объём образовательной программы | В том числе в форме практич. подготовки | Самостоятельная работа при очно-заочной форме обучения | Всего при очно-заочной форме обучения | лабораторные и практические | Практики | Консультации | Промежуточная аттестация | | | | | | | | | | |
| **О.00** | **Общеобразовательный цикл** | | | | | **2196** | **1018** | **1450** | **668** | **390** | | **8** | **16** | **266** | **368** | | | | | | | | |
| **ОУП** | **Общие учебные предметы** | | | | | **2101** | **976** | **1389** | **634** | **368** | | **8** | **16** | **266** | **368** | | | | | | | | |
| ОУП.01. | Русский язык | | | 2 | | 140 | 40 | 66 | 74 | 40 | | 2 | 4 | 42 | 32 | | | | | | | | |
| ОУП.02. | Литература | | 2 | | | 176 | 40 | 66 | 74 | 40 | | | | 42 | 32 | | | | | | | | |
| ОУП.03. | Математика | | | 2 | | 298 | 134 | 206 | 92 | 34 | | 2 | 4 | 42 | 50 | | | | | | | | |
| ОУП.04. | Иностранный язык | | 2 | | | 174 | 166 | 130 | 44 | 26 | | | | 26 | 18 | | | | | | | | |
| ОУП.05. | Информатика | | 2 | | | 108 | 50 | 80 | 28 | 20 | | | | 16 | 12 | | | | | | | | |
| ОУП.06. | Физика | | 2 | | | 116 | 40 | 76 | 40 | 30 | | | | 12 | 28 | | | | | | | | |
| ОУП.07. | Химия | | | 2 | | 180 | 60 | 124 | 56 | 30 | | 2 | 4 | 16 | 40 | | | | | | | | |
| ОУП.08. | Биология | | 2 | | | 133 | 40 | 99 | 34 | 20 | | | | 12 | 22 | | | | | | | | |
| ОУП.09. | История | | 2 | | | 212 | 156 | 116 | 54 | 40 | | | | 10 | 44 | | | | | | | | |
| ОУП.10. | Обществознание | | | 2 | | 198 | 60 | 148 | 50 | 20 | | 2 | 4 | 14 | 36 | | | | | | | | |
| ОУП.11. | География | | 2 | | | 72 | 30 | 56 | 16 | 12 | | | | 8 | 8 | | | | | | | | |
| ОУП.1 | Физическая | 1 | 2 | | | 174 | 174 | 13 | 44 | 44 | | | | 12 | 32 | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 2 | культура | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ОУП.13 | Основы безопасности жизнедеятельности | | 2 | | | 72 | 36 | 56 | 16 | 12 | | | | 8 | 8 | | | | | | | | | |
| * | Индивидуальный проект | 2 | | | | 48 | 0 | 36 | 12 | | | 2 | 4 | 6 | 6 | | | | | | | | | |
| **ОУПВ.00** | **Учебные предметы по выбору из обязательных предметных областей** | | | | | **39** | **8** | **29** | **10** | **4** | | | | | | **6** | **12** | | | | | | | |
| УВП.01 | Родная литература | | 4 | | | 39 | 8 | 29 | 10 | 4 | | | | | | 6 | 12 | | | | | | | |
| **ДУПК.00** | **Дополнительные учебные предметы, курсы** | | | | | **56** | **34** | **32** | **24** | **18** | | | | | | **14** | **10** | | | | | | | |
| ДУПК.01. | Химия и пища | | 4 | | | 56 | 34 | 32 | 24 | 18 | | | | | | 14 | 10 | | | | | | | |
| **ОП.00** | **Общепрофессиональный цикл** | | | | | **1183** | **990** | **730** | **448** | **344** | | | | **6** | | **164** | **68** | **10** | **58** | **12** | **64** | | | |
| ОП.01. | Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены | | 4 | | | 102 | 88 | 56 | 46 | 40 | | | | | | 26 | 20 | | | | | | | |
| ОП.02. | Основы товароведения продовольственных товаров | | 4 | | | 104 | 84 | 56 | 48 | 40 | | | | | | 28 | 20 | | | | | | | |
| ОП.03. | Техническое оснащение и организация рабочего места | | 4 | | | 79 | 64 | **39** | **40** | 26 | | | | | | 20 | 20 | | | | | | | |
| | Экономические и правовые основы | | 4 | | | 100 | 88 | 54 | 46 | 30 | | | | | | 26 | 20 | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ОП.04. | профессиональной деятельности | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ОП.05. | Основы калькуляции и учета | | 3 | | | 42 | 32 | 30 | 12 | 8 | | | | | | 12 | | | | | | | | |
| ОП.06. | Охрана труда | | 3 | | | 36 | 26 | 26 | 10 | 6 | | | | | | 10 | | | | | | | | |
| ОП.07. | Иностранный язык в профессиональной деятельности | | 8 | | | 114 | 98 | 74 | 40 | 34 | | | | | | | | | | 2 | 38 | | | |
| ОП.08. | Безопасность жизнедеятельности | | 4 | | | 36 | 26 | 16 | 20 | 16 | | | | | | 6 | 14 | | | | | | | |
| ОП.09. ОАП.09. | Физическая культура | 3,4,5 | 6 | | | 106 | 106 | 70 | 36 | 34 | | | | | | 8 | 14 | 2 | 12 | | | | | |
| ОП.10. | Информационные технологии в профессиональной деятельности | | 8 | | | 83 | 52 | 47 | 36 | 30 | | | | | | 4 | 12 | 2 | 12 | 2 | 4 | | | |
| ОП.11. | Организация обслуживания в ресторане | | 4 | | | 80 | 72 | **50** | 30 | 26 | | | | | | 18 | 10 | | | | | | | |
| ОП.12. | Этика и психология профессиональной деятельности | | 8 | | | 42 | 34 | 30 | 12 | | | | | | | | | | 4 | 2 | 6 | | | |
| ОП.13. | Рисование и лепка | | 8 | | | 70 | 64 | 52 | 18 | 16 | | | | | | | | | | 2 | 16 | | | |
| ОП.14. | Инновационные технологии в приготовлении блюд | | 6 | | | 85 | 80 | 52 | 28 | 24 | | | | | | | | 2 | 26 | | | | | |
| ОП.15. | Общие компетенции профессионала | 1,3 | 5 | | | 38 | 28 | 28 | 10 | 8 | | | | 4 | | 4 | | 2 | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | (по уровням) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ОП.16. | Основы предпринимательства | | 6 | | | 24 | 18 | 18 | 6 | 4 | | | | | | | | | 6 | | | | | |
| ОП.17. | Рынок труда и профессиональная карьера | | 7 | | | 6 | 4 | 4 | 2 | 2 | | | | | | | | | | 2 | | | | |
| ОП.18 | Социально значимая деятельность | 1-7 | | | | 36 | 26 | 28 | 8 | | | | | 2 | | 2 | | 2 | | 2 | | | | |
| **П.00** | **Профессиональный цикл** | | | | | **2453** | **1861** | **383** | **292** | **216** | **1728** | **6** | **12** | | | **86** | **216** | **262** | **308** | **212** | **348** | **50** | **318** | |
| **ПМ.00** | **Профессиональные модули** | | | | | **2453** | **1861** | **383** | **292** | **216** | **1728** | **6** | **12** | | | **86** | **216** | **262** | **308** | **212** | **348** | **50** | **318** | |
| **ПМ.01** | **Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** | | | | | **258** | **238** | **50** | **62** | **42** | **144** | **2** | **4** | | | **86** | **120** | | | | | | | |
| МДК.01.01. | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | | 3 | | | 40 | 38 | 18 | 22 | 18 | | | | | | 22 | | | | | | | | |
| | Процессы | | | 4 | | | 56 | 32 | 28 | 24 | | 2 | 4 | | | 28 | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| МДК.01 .02. | приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | | | | | 60 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| УП.01 | Учебная практика | | 4 | | | 72 | 72 | | | | 72 | | | | | **36** | **36** | | | | | | | |
| ПП.01 | Производственная практика | | **4** | | | 72 | 72 | | | | **72** | | | | | | **72** | | | | | | | |
| | Экзамен квалификационн ый ПМ.01 | | | **КЭ 6** | | 14 | | | **12** | | | | | | | | **12** | | | | | | | |
| ПМ.**02** | Приготовление,офор мле ние и подготовка к реализации горячих блюд**,** кулинарных изделий**,** закусок разнообразного ассортимента | | | | | **533** | **509** | **89** | **82** | **64** | **360** | **2** | **4** | | | | **96** | **262** | **78** | | | | | |
| МДК.02 .01. | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | | | 5 * | | 38 | 34 | 20 | 18 | 14 | | | | | | | 18 | | | | | | | |
| МДК.02 .02. | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | | | 5 * | | 121 | 115 | 69 | 52 | 50 | | 2 | 4 | | | | 42 | 10 | | | | | | |
| УП.02 | Учебная практика | | 5 | | | 144 | 144 | | | | 144 | | | | | | 36 | 108 | | | | | | |
| ПП.02 | Производствен ная практика | | 6 | | | 216 | 216 | | | | 216 | | | | | | | 144 | 72 | | | | | |
| | Экзамен квалификационн ый ПМ.02 | | | **КЭ 6** | | 14 | | | **12** | | | | | | | | | | **6** | | | | | |
| | Приготовление**,** | | | | | | | **44** | **50** | **42** | **216** | **2** | **4** | | | | | | **230** | **42** | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ПМ.**03** | оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | | | | | **328** | **306** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| МДК.03 .01. | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | | 6 | | | 36 | 32 | 16 | 20 | 16 | | | | | | | | | 20 | | | | | |
| МДК.03 .02. | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | | | 6 * | | 62 | 58 | 32 | 30 | 26 | | 2 | 4 | | | | | | 30 | | | | | |
| УП.03 | Учебная практика | | 6 | | | 72 | 72 | | | | 72 | | | | | | | | 72 | | | | | |
| ПП.03 | Производствен ная практика | | 7 | | | 144 | 144 | | | | 144 | | | | | | | | 108 | 36 | | | | |
| | Экзамен квалификационн ый ПМ.03 | | | **КЭ** 7 | | 14 | | | | | | | | | | | | | | 6 | | | | |
| ПМ.**04** | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | | | | | 837 | 808 | 89 | 50 | 44 | 684 | | | | | | | | | 170 | 348 | | | |
| МДК.04 .01. | Организация приготовления, подготовки к реализации горячих | | 7 | | | 47 | 44 | 27 | 20 | 16 | | | | | | | | | | **20** | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | и холодных сладких блюд, десертов, напитков | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| МДК.04.02. | Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков | | 8 | | | 92 | 80 | 62 | 30 | 28 | | | | | | | | | 6 | 24 | | | |
| УП.04 | Учебная практика | | 8 | | | 180 | 180 | | | | 180 | | | | | | | | 144 | 36 | | | |
| ПП.04 | Производственная практика | | 9 | | | 504 | 504 | | | | 504 | | | | | | | | | 288 | 216 | | |
| | Экзамен квалификационн ый ПМ.04 | | | **КЭ 9** | | 12 | | | | | | | | | | | | | | | 6 | | |
| ПМ**.05** | Приготовление**,** оформление и подготовка к реализации хлебобулочных**,** мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | | | | | 497 | 470 | 111 | 48 | 24 | 324 | | | | | | | | | | 50 | 318 | |
| МДК.05.01. | Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | | 10 | | | 40 | 36 | 22 | 18 | 24 | | | | | | | | | | | 14 | **4** | |
| МДК.05.02. | Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских | | 10 | | | 119 | 110 | 89 | 30 | | | | | | | | | | | | | 20 | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | изделий | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| УП.05 | Учебная практика | | 10 | | | 144 | 144 | | | | 144 | | | | | | | | | | 36 | 108 | |
| ПП.05 | Производственная практика | | 10 | | | 180 | 180 | | | | 180 | | | | | | | | | | | 180 | |
| | Экзамен квалификационный ПМ.05 | | | **КЭ 10** | | 12 | | | | | | | | | | | | | | | | **6** | |
| ГИА | Государственная итоговая аттестация | | | | | 72 | | | | | | | | | | | | | | | | 72 | |
| Всего часов на обучение по учебным циклам ППКРС | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Объем образовательной программы (всего)** | | | | | | **5904** | | **5904** | | | | | 272 | 368 | 272 | 368 | 272 | 368 | 272 | 368 | 272 | 390 | |
| **ВСЕГО** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | дисциплин и МДК | 272 | 368 | 236 | 224 | 20 | 116 | 92 | 44 | 20 | 24 |
| Консультации 4 часа на обучающегося в учебный год | учебной практики (недель) | 0 | 0 | 1 | 2 | 3 | 2 | 4 | 1 | 1 | 3 |
| Государственная итоговая аттестация – 2 недели<br>1. Программа базовой подготовки | производственной практики (недель) | 0 | 0 | 0 | 2 | 4 | 5 | 1 | 8 | 6 | 5 |
| | экзаменов | | 4 | | 1 | | 1 | 1 | | 1 | 1 |
| Подготовка выпускной квалификационной работы (1 неделя) | диф. зачетов | 0 | 8+1 (физ-ра) | 2 | 8 | 2 | 4 | 2 | 2 | 1 | 4 |
| Защита выпускной квалификационной работы (1 неделя) | зачетов | 3 | | 3 | 1 | 1 | 1 | 1 | | | |
| | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |

## 3. Перечень кабинетов и лабораторий для подготовки по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

| № | Наименование |
|---|---|
| **Кабинеты** | |
| 1. | Русского языка и литературы |
| 2. | Иностранного языка |
| 3. | Истории и обществознания |
| 4. | Химии и биологии |
| 5. | Основ безопасности жизнедеятельности |
| 6. | Математики |
| 7. | Физики |
| 8. | Информатики |
| 9. | Социально-экономических дисциплин |
| 10. | Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены |
| 11. | Товароведения продовольственных товаров |
| 12. | Технологии кулинарного и кондитерского производства |
| 13. | Безопасности жизнедеятельности и охраны труда |
| 14. | Технического оснащения и организации рабочего места |
| **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. | Место для стрельбы |
| **Залы** | |
| 1. | Библиотека, читальный зал с выходом в Интернет |
| 2. | Актовый зал |

## 4. Пояснительная записка

### 4.1. Нормативная база реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Настоящий учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее УП ППКРС) государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Самарской области «Красноярский государственный техникум» по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер разработан в соответствии с требованиями следующих документов:

- Федеральный Закон Российской Федерации от 29 декабря 2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» в ред. от 03.07.2016, с изм. от 19.12.2016;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 9 декабря 2016 г., зарегистрированный Министерством юстиции 20.12.2016 г. № 44898;
- Профессиональный стандарт «Повар» (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 марта 2022 г. N 113н, зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 апреля 2022 г, регистрационный № 68148);
- Профессиональный стандарт «Кондитер» (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015 г. №597н, зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г №38940);
- Профессиональный стандарт «Пекарь» (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г №914 н, зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015г №40270);
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «17» мая 2012г. № 413 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации от «7» июня 2012г. № 24480) с изменениями (ред. от 11.12.2020);
- Приказ Минпросвещения России от 23.11.2022 N 1014 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования». (Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2022 N 71763);
- Приказ Минпросвещения России от 18.05.2023 N 371 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования». (Зарегистрировано в Минюсте России 12.07.2023 N 74228), добавлено при актуализации;
- Приказ Министерства Просвещения Российской Федерации от 17 декабря 2020 г №747 «О внесении изменений в федеральные государственные

образовательные стандарты среднего профессионального образования» зарегистрировано в Минюсте России 22.01.2021, N 62178);

- Приказ Минпросвещения России от 12.08.2022 N 732 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г №413». (Зарегистрировано в Минюсте России 12.09.2022 N 70034);
- Приказ Минпросвещения России от 30.09.2022 N 874 «Об утверждении Порядка разработки и утверждения федеральных основных общеобразовательных программ». (Зарегистрировано в Минюсте России 02.11.2022 N 70809);
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (Зарегистрирован 21.09.2022 № 70167);
- Приказ Минпросвещения России от 08.11.2021 N 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 07.12.2021 N 66211);
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 19.01.2023 № 37 «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 8 ноября 2021 г. № 800» (Зарегистрировано в Минюсте России 3.04.2023 №72843);
- Приказ Минпросвещения России от 14.10.2022 № 906 «Об утверждении Порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов (Зарегистрировано в Минюсте России 24.11.2022 N 71119);
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 17.05.2022 № 336 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установлении соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199 "Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 17.06.2022 № 68887);
- Приказ Минпросвещения России от 28 августа 2020 № 442 Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной

деятельности по основным общеобразовательным программам – образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования (зарегистрировано в Минюсте России 06.10.2020 №60252);

- Приказ Минобрнауки России N 885, Минпросвещения России N 390 от 05.08.2020 (в ред. Приказа Минобрнауки России N 1430, Минпросвещения России N 652 от 18.11.2020) «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся») (Зарегистрировано в Минюсте России 11.09.2020 N 59778);
- Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4. 3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (Зарегистрирован 18.12.2020 № 61573);
- Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 № 2 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (Зарегистрирован 29.01.2021 № 62296);
- Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-2О «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (Зарегистрирован 11.11.2020 № 60833);
- Письмо Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259 Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ СПО на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности СПО (с учетом изменений от 28.08.2020 г);
- Письмо МОиН РФ от 20 06. 2017 №ТС-194/08 Об организации изучения учебного предмета «Астрономия»;
- Инструктивно-методическое письмо Департамента государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения от 20.07.2020 №05-772 по организации применения современных методик и программ преподавания по общеобразовательным дисциплинам в системе среднего профессионального образования, учитывающих образовательные потребности обучающихся образовательных организаций, реализующих программы среднего профессионального образования;

- Распоряжение Минпросвещения России №Р – 98 от 30 апреля 2021 г «Об утверждении Концепции преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования»;
- Методические рекомендации по формированию вариативной составляющей (части) основных профессиональных образовательных программ в соответствии с федеральными государственными образовательными стандартами среднего профессионального образования в Самарской области (письмо МОиН СО №16/1846 от 15.06.2018г.);
- Методические рекомендации по реализации дисциплины «Социально значимая деятельность» в рамках освоения образовательной программы среднего профессионального образования (Протокол заседания коллегии министерства образования и науки Самарской области от 09.06.2021 №4);
- Методические рекомендации по реализации учебного модуля «Нравственные основы семейной жизни» Протокол заседания коллегии министерства образования и науки Самарской области от 09.06.2021 №4);
- Примерная образовательная программа, разработанная федеральным учебно-методическим объединением в системе среднего профессионального образования по укрупненным группам профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм (Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело), 2017 г;
- Технические требования Всероссийского чемпионатного движения по профессиональному мастерству «Профессионалы» по компетенциям «Поварское дело», «Кондитерское дело».
- Устав и локальные акты государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Красноярский государственный техникум»"

**4.2. Организация учебного процесса и режим занятий**

- Занятия очно-заочной формы обучения начинаются 1 сентября и организуются семестрами. Окончание учебного года – в соответствии с календарным учебным графиком.
- Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 36 академических часов в неделю, включая все виды работы во взаимодействии с преподавателем и самостоятельную учебную работу по освоению программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – ППКРС). Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки обучающихся при освоении образовательной программы СПО в очно-заочной форме составляет не более 16 часов в неделю.
- Максимальный объем нагрузки при прохождении практики составляет 36 часов в неделю. При прохождении практики никаких других обязательных занятий не проводится.
- Продолжительность учебной недели составляет шесть учебных дней.
- Занятия группируются парами, для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 мин, с перерывом между учебными занятиями 10 минут. В период реализации образовательной программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, занятия могут не группироваться парами.
- В учебных циклах выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельной работы обучающихся.
- В учебные циклы включается промежуточная аттестация обучающихся, которая осуществляется в рамках освоения указанных циклов в соответствии с разработанными фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижения запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные) определяются преподавателем исходя из специфики изучения учебного материала.
- Общий объем каникулярного времени при очно-заочной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, составляет 46 недель:
  - на первом курсе 11 недель, в том числе 2 недели в зимний период;
  - на втором курсе 11 недель, в том числе 2 недели в зимний период;
  - на третьем курсе 11 недель, в том числе 2 недели в зимний период;
  - на четвертом курсе 11 недель, в том числе 2 недели в зимний

период;

- на пятом курсе 2 недели в зимний период.

Дисциплина «Физическая культура» осуществляется в пределах объема часов, обозначенных ФГОС СПО и составляет 106 часов. В случае наличия на момент реализации ППКРС обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья установлен особый порядок освоения дисциплины «Физическая культура» с учетом состояния их здоровья

- По дисциплине «Безопасность жизнедеятельности» часы, отведенные на изучение основ военной службы, планируется чередовать с занятиями по основам медицинских знаний.
- Дисциплина «Социально значимая деятельность» включена в цикл общепрофессиональных дисциплин учебного плана как региональная составляющая за счет объема вариативной части образовательной программы и реализуется на основе модельной рабочей программы дисциплины. Обьем часов дисциплины составляет 36 аудиторных часов на весь период обучения. Содержание учебной дисциплины «Социально значимая деятельность» согласуется с рабочей программой воспитания и календарным планом воспитательной работы.
- Для закрепления знаний и формирования умений спланированы лабораторные работы, практические занятия, а также семинарские занятия.
- В случае наличия на момент реализации ППКРС обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья предусмотрено изучение адаптационной дисциплины «Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний», обеспечивающей коррекцию нарушений развития и социальной адаптации.
- Высокая практикоориентированность МДК (от 8 0 до 9 0%) позволяет более детально и качественно сформировать умения у всех категорий, обучающихся (слабо успевающих, продвинутых и т.п.).
- В процессе реализации образовательной программы предусмотрена учебная (17 недель) и производственная практика (по профилю специальности) (31 неделя).

Учебная практика проводится в учебно-производственных мастерских, лабораториях образовательной организации либо на предприятиях общественного питания в специально оборудованных помещениях на основе договоров между организациями – стратегическими партнерами ГБПОУ СО «Красноярский государственный техникум», осуществляющими деятельность по образовательной программе соответствующего профиля и образовательной организацией. Учебная практика проводится мастерами производственного обучения.

Учебная практика проводится в объеме 17 недель (612 часов), рассредоточено при освоении профессиональных модулей:

ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента – 2 недели (72 часа);
ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента – 4 недели (144 часа);
ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента – 2 недели (72 часа);
ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента – 5 недель (180 часов);
ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента – 4 недели (144 часов).

Производственная практика (по профилю специальности) проводится на предприятиях, в организациях и учреждениях города Самары, м.р. Красноярский различных форм собственности в объеме 31 недели (1116 часов), и проводится, как рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями так и концентрировано, в рамках профессиональных модулей:
ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента – 2 недели (72 часа);
ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента – 6 недель (216 часов);
ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента – 4 недели (144 часа);
ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента – 14 недель (504 часа);
ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента – 5 недель (180 часов).

## 4.3. Общеобразовательный цикл

Освоение ППКРС на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования. В соответствии с требованиями ФГОС СПО, объем образовательной программы при этом увеличивается на 2952 часа.

Данный объем распределен следующим образом:

- освоение ФГОС среднего общего образования – 2196 часов;
- на увеличения трудоемкости общепрофессионального цикла и практик (вариативная часть) – 756 часов.

Общеобразовательный цикл учебного плана с социально-экономическим профилем получения среднего общего образования состоит, в соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования, из общеобразовательных учебных предметов (общих и по выбору) из обязательных предметных областей и дополнительных учебных предметов по выбору обучающихся, предлагаемые профессиональной образовательной организацией.

Общеобразовательный цикл ППКРС содержит пятнадцать учебных предметов: общие учебные предметы (включая индивидуальный проект), учебных предметов по выбору из обязательных предметных областей и дополнительные учебные предметы, курсы, предлагаемые ПОО.

Распределение вариативной части предметов общеобразовательного цикла представлено в таблице:

Таблица 1.

| Индекс | Наименование предмета | Всего часов | Обязательная часть | Вариативная часть |
|---|---|---|---|---|
| | | **2196** | **1318** | **878** |
| ОУП 00 | Общие учебные предметы | 2101 | 1318 | 783 |
| ОУП.01 | Русский язык | 140 | 98 | 42 |
| ОУП.02 | Литература | 176 | 148 | 28 |
| ОУП.03 | Математика | 298 | 243 | 55 |
| ОУП.04 | Иностранный язык | 174 | 148 | 28 |
| ОУП.05 | Информатика | 108 | 30 | 78 |
| ОУП. 06 | Физика | 116 | 60 | 56 |
| ОУП.07 | Химия | 180 | 36 | 142 |
| ОУП.08 | Биология | 133 | 98 | 33 |
| ОУП.09 | История | 212 | 153 | 59 |
| ОУП. 10 | Обществознание | 198 | 152 | 48 |
| ОУП.11 | География | 72 | 30 | 42 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| ОУП.12 | Физическая культура | 174 | 92 | 82 |
| ОУП.13 | Основы безопасности жизнедеятельности | 72 | 30 | 42 |
| | Индивидуальный учебный проект | 48 | | 48 |
| УПВ.00 | Учебные предметы по выбору из обязательных предметных областей | 39 | 0 | 39 |
| УПВ.01 | Родная литература | 39 | 0 | 39 |
| ДУПК.00 | Дополнительные учебные предметы, курсы | 56 | 0 | 56 |
| ДУПК.01 | Химия и пища | 56 | 0 | 56 |

Учебные предметы «Математика», «Обществознание» изучаются на углубленном уровне.

Изучение учебных предметов общеобразовательного цикла осуществляется на 1, 2 и 3 курсах; умения и знания, полученные обучающимися при освоении учебных предметов общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются в процессе изучения учебных дисциплин общепрофессионального цикла образовательной программы.

Учебным планом ППКРС предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального проекта.

Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме. Объем времени на выполнение индивидуального проекта составляет 48 часов (в том числе по 30 часов на самостоятельную работу, 6 часов консультаций и 12 часов на защиту проекта).

Промежуточная аттестация по предметам общеобразовательного цикла проводится в форме дифференцированных зачетов и экзаменов. Экзамены предусмотрены по учебным предметам «Русский язык», «Математика», «Химия», «Обществознание».

## 4.4. Формирование вариативной части

Вариативная часть ППКРС в объеме 1332 часов использована:

- на увеличение объема времени, отведенного на дисциплины и модули обязательной части **для расширения основных видов деятельности**, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, согласно получаемой квалификации;
- **на углубление подготовки обучающихся** по получаемой специальности в соответствии с запросами работодателей;
- получения **дополнительных компетенций**, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда, согласно концепции, вариативной составляющей ППКРС среднего профессионального образования в Самарской области.

Распределение вариативной части по циклам УП ППКРС представлено в таблице:

Таблица 1.

| Индексы циклов | Всего (часов) | Распределение вариативной части по циклам, часов | | |
|---|---|---|---|---|
| | | В том числе | | |
| | | На увеличение объема обязательных дисциплин/МДК | На углубление подготовки специалистов | На получение дополнительных компетенций |
| ОП.00 | 859 | | 755 | 104 |
| П.00 | 473 | 473 | | |
| **Вариативная часть (ВЧ)** | **1332** | **473** | **755** | **104** |

Перечень вариативных дисциплин и необходимость их введения, а также обоснование увеличения объема обязательной части циклов представлены в таблице 2 приложения 1.

## 4.5. Порядок аттестации обучающихся

Оценка качества освоения ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер включает: текущий контроль, промежуточную и государственную итоговую аттестацию.

Для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по дисциплинам, междисциплинарным курсам, учебной и производственной практикам созданы фонды оценочных средств (далее – ФОС).

Текущий контроль успеваемости проводится по изученным темам учебных дисциплин, МДК, учебной и производственной практикам в форме опросов, контрольных работ, отчетов по результатам лабораторных, практических занятий и самостоятельных работ с применением фонда оценочных средств (ФОС), за счет времени обязательной учебной нагрузки.

Промежуточная аттестация проводится для оценки уровня освоения учебных дисциплин, МДК, практик и оценки общих и профессиональных компетенций обучающихся. Формы оценочных ведомостей для промежуточной аттестации устанавливает администрация техникума. ФОС согласуются ПМК, утверждаются заместителем директора по УПР и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения соответственно каждому году обучения.

Формы промежуточной аттестации отражены в учебном плане и за 1 год не превышают 8 экзаменов и 10 дифференцированных зачетов по дисциплинам, МДК и модулям. В указанное количество не входят зачеты по физической культуре.

Промежуточная аттестация по дисциплинам проводится в форме зачета (З), дифференцированного зачета (ДЗ), комплексного дифференцированного зачета (ДЗ*); экзамена (Э), комплексного экзамена (Э*); по междисциплинарному курсу проводится в форме дифференцированного зачета (ДЗ), экзамена (Э), комплексного экзамена (Э*); по учебной, производственной (по профилю специальности) практикам в форме дифференцированного зачета (ДЗ).

Форма аттестации по дисциплине «Социально значимая деятельность» предполагает промежуточную аттестацию в форме зачета, проводимого каждое полугодие (результаты отражаются в ведомости и зачетной книжке обучающегося, итоговый результат – в приложении к диплому). Зачеты по дисциплине «Социально значимая деятельность» не входят в обязательной количество экзаменов и зачетов в учебном году на основании п.32 Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 14.06.2013 №464).

Проведение зачета и дифференцированного зачета осуществляется за счет часов, отводимых на изучение дисциплины. Экзамены проводятся в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Экзамены рассредоточены в семестре и могут чередоваться с днями учебных занятий.

Промежуточная аттестация по профессиональным модулям проводится в виде квалификационного экзамена ($Э_{кв}$) и является итоговой аттестацией по профессиональному модулю. Экзамен (квалификационный) проверяет готовность обучающегося к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и сформированность у него компетенций, определенных в разделе «Требования к результатам освоения образовательной программы» ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Итогом проверки является однозначное решение: «основной вид деятельности освоен/не освоен».

Экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю запланирован после прохождения всех видов практики модуля и представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей. Условием допуска к экзамену (квалификационному) является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля – МДК и предусмотренных практик.

Государственная итоговая аттестация (далее ГИА) проводится с целью установления соответствия уровня и качества подготовки выпускников требованиям ФГОС СПО и включает защиту выпускной квалификационной работы (далее ВКР) в виде демонстрационного экзамена.

Выпускная квалификационная работа выполняется в виде демонстрационного экзамена, который способствует выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности с учетом положений стандартов «Профессионалы». Процедура демонстрационного экзамена проводится как минимум по одной из компетенций. Требования к оснащению процесса демонстрационного экзамена в рамках ГИА составлены в соответствии с инфраструктурными листами Чемпионатов.

Необходимым условием допуска к ГИА является представление документов, подтверждающих освоение обучающимися компетенций при изучении теоретического материала и прохождения практики по каждому из основных видов деятельности. В том числе выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по профессии, характеристики с места прохождения практики.

Приложение
Таблица 2

## Перечень вариативных дисциплин, обоснование необходимости их введения/увеличения объема обязательной части цикла

| Индекс | Индексы циклов и обязательная учебная нагрузка по циклам во ФГОС, часов | Распределение вариативной части по циклам, часов | | | | Обоснование |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Всего (часов) | В том числе | | | |
| | | | На увеличение объема обязательных дисциплин/МДК | На углубление подготовки специалистов | На получение дополнительных компетенций | |
| ОП.01 | Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены | 56 | 56 | | | Данный объем вариативной части использован с целью **расширения основных видов деятельности,** к которым должен быть готов выпускник, согласно получаемой квалификации. |
| ОП.02 | Основы товароведения продовольственных товаров | 57 | 57 | | | |
| ОП.03 | Техническое оснащение и организация рабочего места | 40 | 40 | | | |
| ОП.04 | Экономические и правовые основы профессиональной деятельности/Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний | 64 | 64 | | | |
| ОП.05 | Основы калькуляции и учета | 18 | 18 | | | |
| ОП.07 | Иностранный язык в профессиональной деятельности | 94 | 94 | | | В целях формирования ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках согласно ФГОС СПО и рекомендациям федерального учебно-методического объединения в связи с необходимостью изучения курса в течение 2-х лет для обеспечения непрерывности образования.<br>Данный объем вариативной части использован на повышение уровня освоения дисциплины. |
| ОП.09 | Физическая культура | 66 | 66 | | | Данный объем вариативной части использован с целью расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, согласно получаемой квалификации. |
| ОП.10 | Информационные технологии в профессиональной деятельности | 83 | | 83 | | Данный объем вариативной части использован на повышение уровня освоения дисциплины. с учетом требований WSR. **Углубление подготовки** обучающихся по получаемой специальности в соответствии с запросами работодателей |
| ОП.11 | Организация обслуживания в ресторане | 80 | | 80 | | |
| ОП.12 | Этика и психология профессиональной деятельности | 42 | | 42 | | |
| ОП.13 | Рисование и лепка | 70 | | 70 | | |
| ОП.14 | Инновационные технологии в приготовлении блюд | 85 | | 85 | | |
| ОП.15 | Общие компетенции профессионала (по уровням) | 38 | | | 38 | Дисциплина введена на основании Методических рекомендаций по формированию вариативной составляющей (части) основных профессиональных образовательных программ в Самарской области с целью преемственного развития общих компетенций учащихся |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | общеобразовательных школ и студентов техникумов, зафиксированных в рамках ФГОС СПО. Способствует **получению дополнительных компетенций**, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда. |
| ОП.16 | Основы предпринимательства | 24 | | | 24 | **Получение дополнительных компетенций**, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.<br>Дисциплина введена на основании Методических рекомендаций по формированию вариативной составляющей (части) основных профессиональных образовательных программ в Самарской области и способствует получению навыков (умений) по открытию собственного дела, по решению задач текущей предпринимательской деятельности, по поиску новых идей и ресурсов для развития бизнеса. Способствует овладению обучающимися общей компетенцией (ОК.11 по ФГОС) «Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере». |
| ОП.17 | Рынок труда и профессиональная карьера | 6 | | | 6 | Данная дисциплина **способствует получению дополнительных компетенций**, формированию способов эффективного поведения на рынке труда и введена на основании Методических рекомендаций по формированию вариативной составляющей (части) основных профессиональных образовательных программ СПО в Самарской области. |
| ОП.18 | Социально значимая деятельность | 36 | | | 36 | Дисциплина введена на основании Методических рекомендаций по реализации дисциплины «Социально значимая деятельность» в рамках освоения образовательной программы среднего профессионального образования (Протокол заседания коллегии министерства образования и науки Самарской области от 09.06.2021 №4). Способствует **получению дополнительных компетенций**, направленных на личностно-ценностное восприятие окружающей действительности, социализацию личности, развитие социальной активности, межличностного социального взаимодействия и творческой самореализации. |
| **ОП.00** | **Общепрофессиональный цикл** | **859** | **395** | **360** | **104** | |
| **ПМ.04** | **Приготовление, оформление и подготовка к реализации** | **457** | **457** | | | **Иметь практический опыт в** -выборе, оценке качества, безопасности |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | **холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента** | | | | | продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;<br>- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;<br>упаковке, складировании неиспользованных продуктов;<br>-порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;<br>-ведении расчетов с потребителями. |
| МДК.04.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков | 25 | 25 | | | Данный объем вариативной части использован с целью **расширения основных видов деятельности,** к которым должен быть готов выпускник, согласно получаемой квалификации, в том числе с учетом требований WSR и требованиями работодателей. |
| **ПМ.05** | **Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента** | **16** | **16** | | | **Иметь практический опыт в**:<br>приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;<br>подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;<br>приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных |
| МДК.05.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | 16 | 16 | | | Данный объем вариативной части использован с целью **расширения основных видов деятельности,** к которым должен быть готов выпускник, а также **углубления подготовки** согласно получаемой квалификации в том числе с учетом требований WSR. |
| **ПП.00** | **Профессиональный цикл** | **473** | **473** | | | |
| | **Вариативная часть (ВЧ)** | **1332** | **868** | **360** | **104** | |

Приложение 2

**Матрица формирования компетенций в соответствии с ФГОС СПО**
**по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

| Общие компетенции | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Наименование программ, предметных областей, учебных циклов, разделов, модулей, дисциплин, междисциплинарных курсов | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учётом особенностей социального и культурного контекста. | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения. | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности. | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. (ОК-10) | Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. |
| | **ОК-1** | **ОК-2** | **ОК-3** | **ОК-4** | **ОК-5** | **ОК-6** | **ОК-7** | **ОК-8** | **ОК-9** | **ОК-10** | **ОК-11** |

| | ОК-1 | ОК-2 | ОК-3 | ОК-4 | ОК-5 | ОК-6 | ОК-7 | ОК-8 | ОК-9 | ОК-10 | ОК-11 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **1. Общепрофессиональный цикл** | | | | | | | | | | | |
| Обязательная часть | | | | | | | | | | | |
| ОП.01Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены | + | + | + | + | + | + | + | | + | + | |
| ОП.02Основы товароведения продовольственных товаров | + | + | + | + | + | + | + | | + | + | |
| ОП.03Техническое оснащение и организация рабочего места | + | + | + | + | + | + | + | | + | + | |
| ОП.04Экономические и правовые основы профессиональной деятельности | + | + | + | + | + | + | + | | + | + | + |
| ОП.05Основы калькуляции и учета | + | + | + | + | + | + | + | | + | + | |
| ОП.06 Охрана труда | + | + | + | + | + | + | + | | + | + | |
| ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности | + | + | + | + | + | + | + | | + | + | |
| ОП.08 Безопасность жизнедеятельности | | | | | | + | | + | | | |
| ОП.09 Физическая культура | | | | | | | | + | | | |
| Вариативная часть | | | | | | | | | | | |

| | ОК-1 | ОК-2 | ОК-3 | ОК-4 | ОК-5 | ОК-6 | ОК-7 | ОК-8 | ОК-9 | ОК-10 | ОК-11 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ОП.10 Информационные технологии в профессиональной деятельности | + | + | + | + | + | + | + | | + | + | + |
| ОП.11 Организация обслуживания в ресторане | + | + | + | + | + | + | + | | + | + | |
| ОП.12 Этика и психология профессиональной деятельности | + | + | + | + | + | + | + | | + | + | |
| ОП.13 Рисование и лепка | + | + | + | + | + | + | + | | + | + | |
| ОП.14 Инновационные технологии в приготовлении блюд | + | + | + | + | + | + | + | | + | + | |
| ОП.15 Общие компетенции профессионала (по уровням) | + | + | + | + | + | | | | | | |
| ОП.16 Основы предпринимательства | + | + | + | + | + | + | + | | + | + | + |
| ОП.17 Рынок труда и профессиональная карьера | + | + | + | + | + | + | + | | + | + | + |
| ОП.18 Социально значимая деятельность | | | + | + | | + | + | + | | | + |

| | ОК-1 | ОК-2 | ОК-3 | ОК-4 | ОК-5 | ОК-6 | ОК-7 | ОК-8 | ОК-9 | ОК-10 | ОК-11 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **2. Профессиональный учебный цикл** | | | | | | | | | | | |
| ПМ.01Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | + | + | + | + | + | + | + | | + | + | |
| МДК 01.01Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов | + | + | + | + | + | + | + | | + | + | |
| МДК 01.02Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | + | + | + | + | + | + | + | | + | + | |
| ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | + | + | + | + | + | + | + | | + | + | |
| МДК 02.01Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | + | + | + | + | + | + | + | | + | + | |
| МДК 02.01Процессы приготовления, подготовки к | + | + | + | + | + | + | + | | + | + | |

| | ОК-1 | ОК-2 | ОК-3 | ОК-4 | ОК-5 | ОК-6 | ОК-7 | ОК-8 | ОК-9 | ОК-10 | ОК-11 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | | | | | | | | | | | |
| ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | + | + | + | + | + | + | + | | + | + | |
| МДК 03.01Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | + | + | + | + | + | + | + | | + | + | |
| МДК 03.02Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | + | + | + | + | + | + | + | | + | + | |
| **ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента** | + | + | + | + | + | + | + | | + | + | |
| МДК 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, | + | + | + | + | + | + | + | | + | + | |

| | ОК-1 | ОК-2 | ОК-3 | ОК-4 | ОК-5 | ОК-6 | ОК-7 | ОК-8 | ОК-9 | ОК-10 | ОК-11 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| десертов, напитков | | | | | | | | | | | |
| МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков | + | + | + | + | + | + | + | | + | + | |
| **ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента** | + | + | + | + | + | + | + | | + | + | |
| МДК 05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | + | + | + | + | + | + | + | | + | + | |
| МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | + | + | + | + | + | + | + | | + | + | |
| 5. Практика | | | | | | | | | | | |
| УП.01 Учебная практика | + | + | + | + | + | + | + | | + | + | |
| ПП.01 Производственная практика (по профилю специальности) | + | + | + | + | + | + | + | | + | + | |

| | ОК-1 | ОК-2 | ОК-3 | ОК-4 | ОК-5 | ОК-6 | ОК-7 | ОК-8 | ОК-9 | ОК-10 | ОК-11 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| УП.02 Учебная практика | + | + | + | + | + | + | + | | + | + | |
| ПП.02 Производственная практика (по профилю специальности) | + | + | + | + | + | + | + | | + | + | |
| УП.03 Учебная практика | + | + | + | + | + | + | + | | + | + | |
| ПП.03 Производственная практика (по профилю специальности) | + | + | + | + | + | + | + | | + | + | |
| УП.04 Учебная практика | + | + | + | + | + | + | + | | + | + | |
| ПП.04 Производственная практика (по профилю специальности) | + | + | + | + | + | + | + | | + | + | |
| УП.05 Учебная практика | + | + | + | + | + | + | + | | + | + | |
| ПП.05 Производственная практика (по профилю специальности) | + | + | + | + | + | + | + | | + | + | |
| ПДП.00 Производственная (преддипломная) практика | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | |

| | | Наименование программ, предметных областей, учебных циклов, разделов, модулей, дисциплин, междисциплинарных курсов | |
|---|---|---|---|
| 1.1 | ПК. | ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. | Профессиональные компетенции |
| 1.2 | ПК. | ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. | |
| 1.3 | ПК | ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья. | |
| 1.4 | ПК | ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика. | |
| 2.1 | ПК | 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. | |
| 2.2 | ПК | ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента. | |
| 2.3 | ПК | ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента. | |
| 2.4 | ПК | ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента. | |
| 2.5 | ПК | ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента. | |
| 2.6 | ПК. | ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента. | |
| 2.7 | ПК | ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. | |
| 2.8 | ПК | 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. | |
| 3.1 | ПК | ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами. | |
| 3.2 | ПК | ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента. | |
| 3.3 | ПК | ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента. | |
| 3.4 | ПК | ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента. | |
| 3.5 | ПК | ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. | |
| 3.6 | ПК | ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента. | |
| 4.1 | ПК | 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. | |
| 4.2 | ПК. | ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. | |
| 4.3 | ПК. | ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. | |
| 4.4 | ПК. | ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента. | |
| 4.5 | ПК. | ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента. | |
| 5.1 | ПК | ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами. | |
| 5.2 | ПК | ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | |
| 5.3 | ПК | ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента. | |
| 5.4 | ПК. | ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. | |
| 5.5 | ПК | ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента. | |

| | ПК. 1.1 | ПК. 1.2 | ПК 1.3 | ПК 1.4 | ПК 2.1 | ПК 2.2 | ПК 2.3 | ПК 2.4 | ПК 2.5 | ПК. 2.6 | ПК 2.7 | ПК 2.8 | ПК 3.1 | ПК 3.2 | ПК 3.3 | ПК 3.4 | ПК 3.5 | ПК 3.6 | ПК 4.1 | ПК. 4.2 | ПК. 4.3 | ПК. 4.4 | ПК. 4.5 | ПК 5.1 | ПК 5.2 | ПК 5.3 | ПК. 5.4 | ПК 5.5 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **1. Общепрофессиональный цикл** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Обязательная часть | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ОП.01Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + |
| ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + |
| ОП.03Техническое оснащение и организация рабочего места | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + |
| ОП.04Экономические и правовые основы профессиональной деятельности | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + |
| ОП.05Основы калькуляции и учета | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + |
| ОП.06 Охрана труда | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + |
| ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | ПК. 1.1 | ПК. 1.2 | ПК 1.3 | ПК 1.4 | ПК 2.1 | ПК 2.2 | ПК 2.3 | ПК 2.4 | ПК 2.5 | ПК. 2.6 | ПК 2.7 | ПК 2.8 | ПК 3.1 | ПК 3.2 | ПК 3.3 | ПК 3.4 | ПК 3.5 | ПК 3.6 | ПК 4.1 | ПК. 4.2 | ПК. 4.3 | ПК. 4.4 | ПК. 4.5 | ПК 5.1 | ПК 5.2 | ПК 5.3 | ПК. 5.4 | ПК 5.5 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ОП.08 Безопасность жизнедеятельности | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ОП.09 Физическая культура | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Вариативная часть | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ОП.10 Информационные технологии в профессиональной деятельности | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ОП.11 Организация обслуживания в ресторане | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + |
| ОП.12 Этика и психология профессиональной деятельности | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + |
| ОП.13 Рисование и лепка | | | | | | | + | | + | + | + | + | | | + | + | + | + | | + | + | + | + | | | + | + | + |
| ОП.14 Инновационные технологии в приготовлении блюд | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + |
| ОП.15 Общие компетенции профессионала (по уровням) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | ПК. 1.1 | ПК. 1.2 | ПК 1.3 | ПК 1.4 | ПК 2.1 | ПК 2.2 | ПК 2.3 | ПК 2.4 | ПК 2.5 | ПК. 2.6 | ПК 2.7 | ПК 2.8 | ПК 3.1 | ПК 3.2 | ПК 3.3 | ПК 3.4 | ПК 3.5 | ПК 3.6 | ПК 4.1 | ПК. 4.2 | ПК. 4.3 | ПК. 4.4 | ПК. 4.5 | ПК 5.1 | ПК 5.2 | ПК 5.3 | ПК. 5.4 | ПК 5.5 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ОП.16 Основы предпринимательства | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ОП.17 Рынок труда и профессиональная карьера | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ОП.18 Социально значимая деятельность | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **2. Профессиональный цикл** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ПМ.01Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | + | + | + | + | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| МДК 01.01Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов | + | + | + | + | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | + | + | + | + | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | ПК. 1.1 | ПК. 1.2 | ПК 1.3 | ПК 1.4 | ПК 2.1 | ПК 2.2 | ПК 2.3 | ПК 2.4 | ПК 2.5 | ПК. 2.6 | ПК 2.7 | ПК 2.8 | ПК 3.1 | ПК 3.2 | ПК 3.3 | ПК 3.4 | ПК 3.5 | ПК 3.6 | ПК 4.1 | ПК. 4.2 | ПК. 4.3 | ПК. 4.4 | ПК. 4.5 | ПК 5.1 | ПК 5.2 | ПК 5.3 | ПК. 5.4 | ПК 5.5 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | | | | | + | + | + | + | + | + | + | + | | | | | | | | | | | | | | | | |
| МДК 02.01Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | | | | | + | + | + | + | + | + | + | + | | | | | | | | | | | | | | | | |
| МДК 02.02Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | | | | | + | + | + | + | + | + | + | + | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | | | | | | | | | | | | | + | + | + | + | + | + | | | | | | | | | | |
| МДК 03.01Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | | | | | | | | | | | | | + | + | + | + | + | + | | | | | | | | | | |

| | ПК. 1.1 | ПК. 1.2 | ПК 1.3 | ПК 1.4 | ПК 2.1 | ПК 2.2 | ПК 2.3 | ПК 2.4 | ПК 2.5 | ПК. 2.6 | ПК 2.7 | ПК 2.8 | ПК 3.1 | ПК 3.2 | ПК 3.3 | ПК 3.4 | ПК 3.5 | ПК 3.6 | ПК 4.1 | ПК. 4.2 | ПК. 4.3 | ПК. 4.4 | ПК. 4.5 | ПК 5.1 | ПК 5.2 | ПК 5.3 | ПК. 5.4 | ПК 5.5 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| МДК 03.02Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | | | | | | | | | | | | | + | + | + | + | + | + | | | | | | | | | | |
| **ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | + | + | + | + | + | | | | | |
| МДК 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков | | | | | | | | | | | | | | | | | | | + | + | + | + | + | | | | | |
| МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков | | | | | | | | | | | | | | | | | | | + | + | + | + | + | | | | | |
| **ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | + | + | + | + | + |

| | ПК. 1.1 | ПК. 1.2 | ПК 1.3 | ПК 1.4 | ПК 2.1 | ПК 2.2 | ПК 2.3 | ПК 2.4 | ПК 2.5 | ПК. 2.6 | ПК 2.7 | ПК 2.8 | ПК 3.1 | ПК 3.2 | ПК 3.3 | ПК 3.4 | ПК 3.5 | ПК 3.6 | ПК 4.1 | ПК. 4.2 | ПК. 4.3 | ПК. 4.4 | ПК. 4.5 | ПК 5.1 | ПК 5.2 | ПК 5.3 | ПК. 5.4 | ПК 5.5 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| МДК 05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | + | + | + | + | + |
| МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | + | + | + | + | + |
| 3. Практика | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| УП.01 Учебная практика | + | + | + | + | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ПП.01 Производственная практика | + | + | + | + | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| УП.02 Учебная практика | | | | | + | + | + | + | + | + | + | + | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ПП.02 Производственная практика | | | | | + | + | + | + | + | + | + | + | | | | | | | | | | | | | | | | |
| УП.03 Учебная практика | | | | | | | | | | | | | + | + | + | + | + | + | | | | | | | | | | |
| ПП.03 Производственная практика | | | | | | | | | | | | | + | + | + | + | + | + | | | | | | | | | | |

| | ПК. 1.1 | ПК. 1.2 | ПК 1.3 | ПК 1.4 | ПК 2.1 | ПК 2.2 | ПК 2.3 | ПК 2.4 | ПК 2.5 | ПК. 2.6 | ПК 2.7 | ПК 2.8 | ПК 3.1 | ПК 3.2 | ПК 3.3 | ПК 3.4 | ПК 3.5 | ПК 3.6 | ПК 4.1 | ПК. 4.2 | ПК. 4.3 | ПК. 4.4 | ПК. 4.5 | ПК 5.1 | ПК 5.2 | ПК 5.3 | ПК. 5.4 | ПК 5.5 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| УП.04 Учебная практика | | | | | | | | | | | | | | | | | | | + | + | + | + | + | | | | | |
| ПП.04 Производственная практика | | | | | | | | | | | | | | | | | | | + | + | + | + | + | | | | | |
| УП.05 Учебная практика | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | + | + | + | + | + |
| ПП.05 Производственная практика | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | + | + | + | + | + |