Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Петровская Анна Викторовна
Должность: Директор
Дата подписания: 16.11.2026 11:28:48
Уникальный программный ключ:
798bda6555fbdebe827768f6f1710bd17a9070c31fdc1b6a6ac5a1f10c8c5199

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
"Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова"
(ФГБОУ ВО "РЭУ им. Г.В. Плеханова")
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

План одобрен Ученым советом

Протокол № 13
30 06 2026

Утверждаю

Проректор _____ *Никулин А.С.*
"30" 06 2026 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

43.02.15 *код* **Поварское и кондитерское дело** *наименование специальности*

по программе базовой подготовки

на базе среднего общего образования

квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу

форма обучения Очная **нормативный срок освоения ППССЗ** 2г 10м **год начала подготовки по УП** 2026

профиль получаемого профессионального образования социально-экономический
при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС от 09.12.2016 **№** 1565

Согласовано

Директор Центра по работе с филиалами /Шипилов М.Е./

Начальник учебно-методического управления /Стукалова И.Б./

Директор Центра методического обеспечения и развития образовательных программ /Бобков А.Л./

Директор филиала /Петровская А.В./

Согласовано с работодателем

ООО "Медиа Микс"
(наименование организации работодателя)

Директор
(должность представителя работодателя)

Голубинская С.Е.
(Ф.И.О., подпись)

М.П.

Мес	Сентябрь				29 - 5	Октябрь			27 - 2	Ноябрь				Декабрь				29 - 4	Январь			26 - 1	Февраль			23 - 1	Март				30 - 5	Апрель			27 - 3	Май				Июнь				29 - 5	Июль			27 -2	Август			
Числа	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		6 - 12	13 - 19	20 - 26		3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		5 - 11	12 - 18	19 - 25		2 - 8	9 - 15	16 - 22		2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29		6 - 12	13 - 19	20 - 26		4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		6 - 12	13 - 19	20 - 26		3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 31
Нед	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
I														У	У	П	П	К	К												У	У	У	У	П	П	П	П	П	П	П	Э	К	К	К	К	К	К	К	К
II													У	П	П	П	Э	К	К																	У	У	П	П	П	Э	К	К	К	К	К	К	К	К
III														У	П	П	Э	К	К										П	П	П	П	П	П	П	П	Э	Г	Г	Г	Г	Г	Г	=	=	=	=	=	=	=	=

Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Курс 3			Итого
		Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6	Всего	
	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	13	13	26	12	18	30	13	9	22	78
У	Учебная практика	2	4	6	1	2	3	1		1	10
П	Производственная практика (по профилю специальности)	2	7	9	3	3	6	2	8	10	25
Э	Промежуточная аттестация		1	1	1	1	2	1	1	2	5
Г	Государственная итоговая аттестация								6	6	6
К	Каникулы	2	8	10	2	9	11	2		2	23
Итого		19	33	**52**	19	33	**52**	19	24	**43**	147
Студентов		25			25			25			
Групп		1			1			1			

-	-	-	Формы пром. атт.					Итого акад.часов							Объём ОП		Курс 1		Курс 2		Курс 3		Закрепленная кафедра	
																	Семестр 1	Семестр 2	Семестр 3	Семестр 4	Семестр 5	Семестр 6		
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Др	Трудоемкость	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	ПАтт	Пр. подгот	Обяз. часть	Вар. часть	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого	Код	Наименование
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА								4464	4464	4113	4113	171	180	1418	3166	1298	612	900	612	864	612	864		
ОГСЭ.Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл								474	474	468	468	6			432	42	112	62	86	72	100	42		
+	ОГСЭ.01	Основы философии			3			36	36	36	36				36				36				5	Отдел среднего профессионального образования
+	ОГСЭ.02	История России			1			36	36	36	36				36		36						5	Отдел среднего профессионального образования
+	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности			6		12345	186	186	186	186				164	22	50	30	24	36	26	20	5	Отдел среднего профессионального образования
+	ОГСЭ.04	Физическая культура / Адаптивная физическая культура		12345	6			168	168	162	162	6			164	4	26	32	26	36	26	22	5	Отдел среднего профессионального образования
+	ОГСЭ.05	Психология общения			5*			48	48	48	48				32	16					48		5	Отдел среднего профессионального образования
ЕН.Математический и общий естественнонаучный учебный цикл								180	180	180	180			16	180		54	30	62	34				
+	ЕН.01	Химия			4		123	144	144	144	144			10	144		54	30	26	34			5	Отдел среднего профессионального образования
+	ЕН.02	Экологические основы природопользования			3			36	36	36	36			6	36				36				5	Отдел среднего профессионального образования
ОПЦ.Общепрофессиональный учебный цикл								965	965	918	918	9	38	14	612	353	187	170	66	220	108	214		
+	ОП.01	Микробиология,физиология питания, санитария и гигиена			1			68	68	64	64	4		4	64	4	68						5	Отдел среднего профессионального образования
+	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья			2		1	97	97	96	96	1			96	1	31	66					5	Отдел среднего профессионального образования
+	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания			2*		1	64	64	64	64				64		20	44					5	Отдел среднего профессионального образования
+	ОП.04	Организация обслуживания			4		3	66	66	66	66				64	2			40	26			5	Отдел среднего профессионального образования
+	ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	4*					96	96	86	86		10		96					96			5	Отдел среднего профессионального образования
+	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности			5*			46	46	46	46				32	14					46		5	Отдел среднего профессионального образования
+	ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные технологии в профессиональной деятельности	4*		3		2	104	104	94	94		10		96	8		28	26	50			5	Отдел среднего профессионального образования
+	ОП.08	Охрана труда			2*			32	32	32	32				32			32					5	Отдел среднего профессионального образования
+	ОП.09	Безопасность жизнедеятельности			1			68	68	68	68				68		68						5	Отдел среднего профессионального образования
+	ОП.10	Контроль качества продукции			6			60	60	60	60					60						60	5	Отдел среднего профессионального образования
+	ОП.11	Метрология и стандартизация			6			74	74	74	74					74						74	5	Отдел среднего профессионального образования
+	ОП.12	Товароведение продовольственных товаров			5		4	110	110	110	110			10		110				48	62		5	Отдел среднего профессионального образования
+	ОП.13	Диетология и основы детского питания	6					80	80	58	58	4	18			80						80	5	Отдел среднего профессионального образования
ПЦ.Профессиональный цикл								2629	2629	2475	2475	12	142	1388	1726	903	259	638	398	538	404	392		
+	ПМ.01	**Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**	**2**		**1111**			271	**271**	**259**	**259**		**12**	**164**	212	59	259	12					**5**	Отдел среднего профессионального образования
+	МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			1*			44	44	44	44			8	32	12	44						5	Отдел среднего профессионального образования
+	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			1*			71	71	71	71			12	36	35	71						5	Отдел среднего профессионального образования
+	УП.01.01	Учебная практика			1*			72	72	72	72			72	72		72						5	Отдел среднего профессионального образования
+	ПП.01.01	Производственная практика			1*			72	72	72	72			72	72		72						5	Отдел среднего профессионального образования
+	ПМ.01.ЭК	*Экзамен по профессиональному модулю*	*2*					12	12				12			12		12					*5*	Отдел среднего профессионального образования
+	ПМ.02	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	**2**		**2222**	**2**		346	**346**	**334**	**334**		**12**	**240**	334	12		346					**5**	Отдел среднего профессионального образования

+	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			2*			34	34	34	34				34			34					5	Отдел среднего профессионального образования
+	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			2*	2		84	84	84	84			24	84			84					5	Отдел среднего профессионального образования
+	УП.02.01	Учебная практика			2*			72	72	72	72			72	72			72					5	Отдел среднего профессионального образования
+	ПП.02.01	Производственная практика			2*			144	144	144	144			144	144			144					5	Отдел среднего профессионального образования
+	ПМ.02.ЭК	*Экзамен по профессиональному модулю*	*2*					12	12				12			12		12					*5*	Отдел среднего профессионального образования
+	ПМ.03	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	**33**		**333**			301	**301**	**263**	**263**	**2**	**36**	**172**	212	89			301					**5**	Отдел среднего профессионального образования
+	МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			3			40	40	40	40				32	8			40					5	Отдел среднего профессионального образования
+	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	3					99	99	79	79	2	18	28	36	63			99					5	Отдел среднего профессионального образования
+	УП.03.01	Учебная практика			3*			36	36	36	36			36	36				36					5	Отдел среднего профессионального образования
+	ПП.03.01	Производственная практика			3*			108	108	108	108			108	108				108					5	Отдел среднего профессионального образования
+	ПМ.03.ЭК	*Экзамен по профессиональному модулю*	*3*					18	18				18			18			18					*5*	Отдел среднего профессионального образования
+	ПМ.04	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	**55**		**555**			352	**352**	**310**	**310**	**6**	**36**	**132**	176	176					352		**5**	Отдел среднего профессионального образования
+	МДК04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			5			106	106	106	106			12	32	74					106		5	Отдел среднего профессионального образования
+	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	5					120	120	96	96	6	18	12	36	84					120		5	Отдел среднего профессионального образования
+	УП.04.01	Учебная практика			5*			36	36	36	36			36	36						36		5	Отдел среднего профессионального образования
+	ПП.04.01	Производственная практика			5*			72	72	72	72			72	72						72		5	Отдел среднего профессионального образования
+	ПМ.04.ЭК	*Экзамен по профессиональному модулю*	*5*					18	18				18			18					18		*5*	Отдел среднего профессионального образования
+	ПМ.05	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	**44**		**444**		**3**	635	**635**	**615**	**615**	**4**	**16**	**228**	264	371			97	538			**5**	Отдел среднего профессионального образования
+	МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			4		3	198	198	198	198			24	32	166			97	101			5	Отдел среднего профессионального образования
+	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	4					241	241	237	237	4		24	52	189				241			5	Отдел среднего профессионального образования
+	УП.05.01	Учебная практика			4*			72	72	72	72			72	72					72			5	Отдел среднего профессионального образования
+	ПП.05.01	Производственная практика			4*	*		108	108	108	108			108	108					108			5	Отдел среднего профессионального образования
+	ПМ.05.ЭК	*Экзамен по профессиональному модулю*	*4*					16	16				16			16				16			*5*	Отдел среднего профессионального образования
+	ПМ.06	**Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**	**6**		**66**	**6**	**5**	300	**300**	**282**	**282**		**18**	**108**	204	96					52	248	**5**	Отдел среднего профессионального образования

+	МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала			6	6	5	138	138	138	138				96	42					52	86	5	Отдел среднего профессионального образования
+	ПП.06.01	Производственная практика			6			144	144	144	144			108	108	36						144	5	Отдел среднего профессионального образования
+	ПМ.06.ЭК	*Экзамен по профессиональному модулю*	*6*					18	18				18			18						18	*5*	Отдел среднего профессионального образования
+	ПМ.07	**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**	**2**		**222**			280	**280**	**268**	**268**		**12**	**200**	180	100		280					**5**	Отдел среднего профессионального образования
+	МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"			2*			88	88	88	88			20		88		88					5	Отдел среднего профессионального образования
+	УП.07.01	Учебная практика			2*			72	72	72	72			72	72			72					5	Отдел среднего профессионального образования
+	ПП.07.01	Производственная практика			2*			108	108	108	108			108	108			108					5	Отдел среднего профессионального образования
+	ПМ.07.ЭК	*Квалификационный экзамен*	*2*					12	12				12			12		12					*5*	Отдел среднего профессионального образования
+	ПП.08	Производственная практика			6			144	144	144	144			144	144							144	5	Отдел среднего профессионального образования
ГИА.Государственная итоговая аттестация								216	216	72	72	144			216							216		
+	ГИА.01	Государственная итоговая аттестация						216	216	72	72	144			216							216	5	Отдел среднего профессионального образования

-	-	-	Формы пром. атт.					Итого акад.часов					Объём ОП		Курс 1										
															Семестр 1										
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Др	По плану	Ауд.	СР	ПАтт	Пр. подгот	Обяз. часть	Вар. часть	Итого	Лек	Лаб	Лаб пр. подгот	Пр	Пр пр. подгот	КРП	ИП	Конс	Ауд	СР	ПАтт	Итого
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА								4464	4113	171	180	1418	3166	1298	612	191	30	30	386	144					5		900
ОГСЭ.Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл								474	468	6			432	42	112	34			78								62
+	ОГСЭ.01	Основы философии			3			36	36				36														
+	ОГСЭ.02	История России			1			36	36				36		36	34			2								
+	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности			6		12345	186	186				164	22	50				50								30
+	ОГСЭ.04	Физическая культура / Адаптивная физическая культура		12345	6			168	162	6			164	4	26				26								32
+	ОГСЭ.05	Психология общения			5*			48	48				32	16													
ЕН.Математический и общий естественнонаучный учебный цикл								180	180			16	180		54	26	6	6	22								30
+	ЕН.01	Химия			4		123	144	144			10	144		54	26	6	6	22								30
+	ЕН.02	Экологические основы природопользования			3			36	36			6	36														
ОПЦ.Общепрофессиональный учебный цикл								965	918	9	38	14	612	353	187	80	4	4	98						5		170
+	ОП.01	Микробиология,физиология питания, санитария и гигиена			1			68	64	4		4	64	4	68	30	4	4	30						4		
+	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья			2		1	97	96	1			96	1	31	18			12						1		66
+	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания			2*		1	64	64				64		20	12			8								44
+	ОП.04	Организация обслуживания			4		3	66	66				64	2													
+	ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	4*					96	86		10		96														
+	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности			5*			46	46				32	14													
+	ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные технологии в профессиональной деятельности	4*		3		2	104	94		10		96	8													28
+	ОП.08	Охрана труда			2*			32	32				32														32
+	ОП.09	Безопасность жизнедеятельности			1			68	68				68		68	20			48								
+	ОП.10	Контроль качества продукции			6			60	60					60													
+	ОП.11	Метрология и стандартизация			6			74	74					74													
+	ОП.12	Товароведение продовольственных товаров			5		4	110	110			10		110													
+	ОП.13	Диетология и основы детского питания	6					80	58	4	18			80													
ПЦ.Профессиональный цикл								2629	2475	12	142	1388	1726	903	259	51	20	20	188	144							638
+	ПМ.01	**Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**	**2**		**1111**			**271**	**259**		**12**	**164**	212	59	259	**51**	**20**	**20**	**188**	**144**							12
+	МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			1*			44	44			8	32	12	44	22	8	8	14								
+	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			1*			71	71			12	36	35	71	29	12	12	30								
+	УП.01.01	Учебная практика			1*			72	72			72	72		72				72	72							
+	ПП.01.01	Производственная практика			1*			72	72			72	72		72				72	72							
+	ПМ.01.ЭК	*Экзамен по профессиональному модулю*	*2*					12			12			12													12

+	ПМ.02	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	**2**		**2222**	**2**		**346**	**334**		**12**	**240**	334	12																	346
+	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			2*			34	34				34																	34
+	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			2*	2		84	84			24	84																	84
+	УП.02.01	Учебная практика			2*			72	72			72	72																	72
+	ПП.02.01	Производственная практика			2*			144	144			144	144																	144
+	ПМ.02.ЭК	*Экзамен по профессиональному модулю*	*2*					12			12			12																12
+	ПМ.03	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	**33**		**333**			**301**	**263**	**2**	**36**	**172**	212	89																	
+	МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			3			40	40				32	8																	
+	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	3					99	79	2	18	28	36	63																	
+	УП.03.01	Учебная практика			3*			36	36			36	36																	
+	ПП.03.01	Производственная практика			3*			108	108			108	108																	
+	ПМ.03.ЭК	*Экзамен по профессиональному модулю*	*3*					18			18			18																
+	ПМ.04	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	**55**		**555**			**352**	**310**	**6**	**36**	**132**	176	176																	
+	МДК04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			5			106	106			12	32	74																
+	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	5					120	96	6	18	12	36	84																
+	УП.04.01	Учебная практика			5*			36	36			36	36																	
+	ПП.04.01	Производственная практика			5*			72	72			72	72																	
+	ПМ.04.ЭК	*Экзамен по профессиональному модулю*	*5*					18			18			18																
+	ПМ.05	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребностей, видов и форм обслуживания**	**44**		**444**		**3**	**635**	**615**	**4**	**16**	**228**	264	371																	
+	МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			4		3	198	198			24	32	166																

+	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	4					241	237	4		24	52	189															
+	УП.05.01	Учебная практика			4*			72	72			72	72																
+	ПП.05.01	Производственная практика			4*			108	108			108	108																
+	ПМ.05.ЭК	*Экзамен по профессиональному модулю*	*4*					16			16			16															
+	ПМ.06	**Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**	**6**		**66**	**6**	**5**	**300**	**282**		**18**	**108**	204	96															
+	МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала			6	6	5	138	138				96	42															
+	ПП.06.01	Производственная практика			6			144	144			108	108	36															
+	ПМ.06.ЭК	*Экзамен по профессиональному модулю*	*6*					18			18			18															
+	ПМ.07	**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**	**2**		**222**			**280**	**268**		**12**	**200**	180	100															280
+	МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"			2*			88	88			20		88															88
+	УП.07.01	Учебная практика			2*			72	72			72	72																72
+	ПП.07.01	Производственная практика			2*			108	108			108	108																108
+	ПМ.07.ЭК	*Квалификационный экзамен*	*2*					12			12			12															12
+	ПП.08	Производственная практика			6			144	144			144	144																
ГИА.Государственная итоговая аттестация								216	72	144			216																
+	ГИА.01	Государственная итоговая аттестация						216	72	144			216																

Курс 2																																			
Семестр 2												Семестр 3												Семестр 4											
Лек	Лаб	Лаб пр. подгот	Пр	Пр пр. подгот	КРП	ИП	Конс	Ауд	СР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Лаб пр. подгот	Пр	Пр пр. подгот	КРП	ИП	Конс	Ауд	СР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Лаб пр. подгот	Пр	Пр пр. подгот	КРП	ИП	Конс	Ауд	СР	ПАтт
204	48	48	596	396	12				4	36	612	220	34	34	320	144					2	36	864	289	48	48	487	180					4	36
6			52						4		86	32			54								72				72							
											36	32			4																			
			30								24				24								36				36							
6			22						4		26				26								36				36							
14	4	4	12								62	42	6	6	14								34	26			8							
14	4	4	12								26	12			14								34	26			8							
											36	30	6	6																				
86			84								66	26			40								220	98			102							20
32			34																															
26			18																															
											40	20			20								26	14			12							
																							96	50			36							10
6			22								26	6			20								50	6			34							10
22			10																															
																							48	28			20							
98	44	44	448	396	12					36	398	120	28	28	212	144					2	36	538	165	48	48	305	180					4	16
										12																								
										12																								

54	**24**	**24**	**244**	**216**	**12**					**12**																							
18			16																														
36	24	24	12		12																												
			72	72																													
			144	144																													
										12																							
											301	**50**	**28**	**28**	**185**	**144**					**2**	**36**											
											40	20			20																		
											99	30	28	28	21						2	18											
											36				36	36																	
											108				108	108																	
											18											*18*											
											97	**70**			**27**								538	**165**	**48**	**48**	**305**	**180**					**4**	**16**
											97	70			27								101	52	24	24	25							

| | | |

Курс 3																					
Семестр 5												Семестр 6									
Итого	Лек	Лаб	Лаб пр. подгот	Пр	Пр пр. подгот	КРП	ИП	Конс	Ауд	СР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	Пр пр. подгот	КРП	ИП	Конс	Ауд	СР	ПАтт
612	200	34	34	336	108					6	36	864	120		542	252	16				150	36
100	44			56								42			40						2	
26				26								20			20							
26				26								22			20						2	
48	44			4																		
108	52	10	10	46								214	80		112						4	18
46	26			20																		
												60	22		38							
												74	30		44							
62	26	10	10	26																		
												80	28		30						4	18
404	104	24	24	234	108					6	36	392	40		318	252	16					18

352	**74**	**24**	**<u>24</u>**	**212**	**<u>108</u>**					**6**	**36**												
106	42	12	<u>12</u>	52																			
120	32	12	<u>12</u>	52						6	18												
36				36	<u>36</u>																		
72				72	<u>72</u>																		
18											*18*												

52	**30**			**22**								248	**40**		**174**	**108**	**16**					**18**
52	30			22								86	40		30		16					
												144			144	108						
												18										*18*
												144			144	144						
												216			72						144	
												216			72						144	

Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	**Комплексный зачет с оценкой**	**1**	**2**
	ОП.03 Техническое оснащение организаций питания	*1*	*2*
	ОП.08 Охрана труда	*1*	*2*

Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	**Комплексный зачет с оценкой**	**1**	**1**
	МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	*1*	*1*
	МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	*1*	*1*

Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	**Комплексный зачет с оценкой**	**1**	**2**
	МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	*1*	*2*
	МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	*1*	*2*

Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	**Комплексный зачет с оценкой**	**1**	**2**
	УП.07.01 Учебная практика	*1*	*2*
	МДК.07.01 Выполнение работ по профессии "Повар"	*1*	*2*
	ПП.07.01 Производственная практика	*1*	*2*

Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	**Комплексный зачет с оценкой**	**1**	**1**
	УП.01.01 Учебная практика	*1*	*1*
	ПП.01.01 Производственная практика	*1*	*1*

Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	**Комплексный зачет с оценкой**	**1**	**2**
	УП.02.01 Учебная практика	*1*	*2*
	ПП.02.01 Производственная практика	*1*	*2*

Вид	Наименование	Курс	Семестр
Эк	**Комплексный экзамен**	**2**	**2**
	ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга	*2*	*2*
	ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные технологии в профессиональной деятельности	*2*	*2*

Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	**Комплексный зачет с оценкой**	**2**	**1**
	УП.03.01 Учебная практика	*2*	*1*
	ПП.03.01 Производственная практика	*2*	*1*

Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	**Комплексный зачет с оценкой**	**2**	**2**
	УП.05.01 Учебная практика	*2*	*2*
	ПП.05.01 Производственная практика	*2*	*2*

Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	**Комплексный зачет с оценкой**	**3**	**1**
	УП.04.01 Учебная практика	*3*	*1*
	ПП.04.01 Производственная практика	*3*	*1*

Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	**Комплексный зачет с оценкой**	**3**	**1**
	ОГСЭ.05 Психология общения	*3*	*1*
	ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности	*3*	*1*

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 8; ОК 9; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5; ПК 3.6; ПК 3.7; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5; ПК 4.6; ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 5.4; ПК 5.5; ПК 5.6; ПК 6.1; ПК 6.2; ПК 6.3; ПК 6.4; ПК 6.5
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 8; ОК 9
ОГСЭ.01	Основы философии	ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 5; ОК 9
ОГСЭ.02	История России	ОК 2; ОК 3; ОК 5; ОК 6; ОК 9
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ОК 9
ОГСЭ.04	Физическая культура / Адаптивная физическая культура	ОК 8
ОГСЭ.05	Психология общения	ОК 4
ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 5; ОК 9; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5; ПК 3.6; ПК 3.7; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5; ПК 4.6; ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 5.4; ПК 5.5; ПК 5.6
ЕН.01	Химия	ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 9; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5; ПК 3.6; ПК 3.7; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5; ПК 4.6; ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 5.4; ПК 5.5; ПК 5.6
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ОК 1; ОК 2; ОК 5; ОК 9; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5; ПК 3.6; ПК 3.7; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5; ПК 4.6; ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 5.4; ПК 5.5; ПК 5.6
ОПЦ	Общепрофессиональный учебный цикл	ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 9; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5; ПК 3.6; ПК 3.7; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5; ПК 4.6; ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 5.4; ПК 5.5; ПК 5.6; ПК 6.1; ПК 6.2; ПК 6.3; ПК 6.4; ПК 6.5
ОП.01	Микробиология,физиология питания, санитария и гигиена	ОК 1; ОК 2; ОК 5; ОК 9; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5; ПК 3.6; ПК 3.7; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5; ПК 4.6; ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 5.4; ПК 5.5; ПК 5.6
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 9; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5; ПК 3.6; ПК 3.7; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5; ПК 4.6; ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 5.4; ПК 5.5; ПК 5.6
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 9; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5; ПК 3.6; ПК 3.7; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5; ПК 4.6; ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 5.4; ПК 5.5; ПК 5.6
ОП.04	Организация обслуживания	ОК 1; ОК 5; ОК 9; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5; ПК 3.6; ПК 3.7; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5; ПК 4.6; ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 5.4; ПК 5.5; ПК 5.6
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 9; ПК 6.1; ПК 6.2; ПК 6.3; ПК 6.4; ПК 6.5
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 9; ПК 6.1; ПК 6.2; ПК 6.3; ПК 6.4
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные технологии в профессиональной деятельности	ОК 1; ОК 2; ОК 5; ОК 9; ПК 6.1; ПК 6.2; ПК 6.3; ПК 6.4
ОП.08	Охрана труда	ОК 1; ОК 2; ОК 4; ОК 5; ОК 9; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5; ПК 3.6; ПК 3.7; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5; ПК 4.6; ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 5.4; ПК 5.5; ПК 5.6; ПК 6.1; ПК 6.2; ПК 6.3; ПК 6.4
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ОК 1; ОК 2; ОК 4; ОК 7
ОП.10	Контроль качества продукции	ОК 1; ОК 2; ОК 4; ОК 5; ОК 9; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5; ПК 3.6; ПК 3.7; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5; ПК 4.6; ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 5.4; ПК 5.5; ПК 5.6
ОП.11	Метрология и стандартизация	ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 9; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5; ПК 3.6; ПК 3.7; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5; ПК 4.6; ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 5.4; ПК 5.5; ПК 5.6; ПК 6.1; ПК 6.2; ПК 6.3; ПК 6.4
ОП.12	Товароведение продовольственных товаров	ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 9; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5; ПК 3.6; ПК 3.7; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5; ПК 4.6; ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 5.4; ПК 5.5; ПК 5.6
ОП.13	Диетология и основы детского питания	ОК 1; ОК 2; ОК 4; ОК 5; ОК 9; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5; ПК 3.6; ПК 3.7; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5; ПК 4.6; ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 5.4; ПК 5.5; ПК 5.6

ПЦ	Профессиональный цикл	ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 9; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5; ПК 3.6; ПК 3.7; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5; ПК 4.6; ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 5.4; ПК 5.5; ПК 5.6; ПК 6.1; ПК 6.2; ПК 6.3; ПК 6.4; ПК 6.5
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ОК 1; ОК 2; ОК 4; ОК 5; ОК 9; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ОК 1; ОК 2; ОК 4; ОК 5; ОК 9; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ОК 1; ОК 2; ОК 4; ОК 5; ОК 9; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4
УП.01.01	Учебная практика	ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4
ПП.01.01	Производственная практика	ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4
ПМ.01.ЭК	Экзамен по профессиональному модулю	
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ОК 1; ОК 2; ОК 4; ОК 5; ОК 9; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ОК 1; ОК 2; ОК 4; ОК 5; ОК 9; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ОК 1; ОК 2; ОК 4; ОК 5; ОК 9; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8
УП.02.01	Учебная практика	ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8
ПП.02.01	Производственная практика	ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8
ПМ.02.ЭК	Экзамен по профессиональному модулю	
ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ОК 1; ОК 2; ОК 4; ОК 5; ОК 9; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5; ПК 3.6; ПК 3.7
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ОК 1; ОК 2; ОК 4; ОК 5; ОК 9; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5; ПК 3.6; ПК 3.7
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ОК 1; ОК 2; ОК 4; ОК 5; ОК 9; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5; ПК 3.6; ПК 3.7
УП.03.01	Учебная практика	ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5; ПК 3.6; ПК 3.7
ПП.03.01	Производственная практика	ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5; ПК 3.6; ПК 3.7
ПМ.03.ЭК	Экзамен по профессиональному модулю	
ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ОК 1; ОК 2; ОК 4; ОК 5; ОК 9; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5; ПК 4.6
МДК04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	ОК 1; ОК 2; ОК 4; ОК 5; ОК 9; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5; ПК 4.6
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	ОК 1; ОК 2; ОК 4; ОК 5; ОК 9; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5; ПК 4.6
УП.04.01	Учебная практика	ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5; ПК 4.6
ПП.04.01	Производственная практика	ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5; ПК 4.6
ПМ.04.ЭК	Экзамен по профессиональному модулю	

ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребностей, видов и форм обслуживания	ОК 1; ОК 2; ОК 4; ОК 5; ОК 9; ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 5.4; ПК 5.5; ПК 5.6
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	ОК 1; ОК 2; ОК 4; ОК 5; ОК 9; ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 5.4; ПК 5.5; ПК 5.6
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	ОК 1; ОК 2; ОК 4; ОК 5; ОК 9; ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 5.4; ПК 5.5; ПК 5.6
УП.05.01	Учебная практика	ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 5.4; ПК 5.5; ПК 5.6
ПП.05.01	Производственная практика	ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 5.4; ПК 5.5; ПК 5.6
ПМ.05.ЭК	Экзамен по профессиональному модулю	
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ОК 1; ОК 2; ОК 4; ОК 5; ОК 9; ПК 6.1; ПК 6.2; ПК 6.3; ПК 6.4; ПК 6.5
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	ОК 1; ОК 2; ОК 4; ОК 5; ОК 9; ПК 6.1; ПК 6.2; ПК 6.3; ПК 6.4; ПК 6.5
ПП.06.01	Производственная практика	ПК 6.1; ПК 6.2; ПК 6.3; ПК 6.4; ПК 6.5
ПМ.06.ЭК	Экзамен по профессиональному модулю	
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 9; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5; ПК 3.6; ПК 3.7; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5; ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 5.4; ПК 5.5
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"	ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 9; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5; ПК 3.6; ПК 3.7; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5; ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 5.4; ПК 5.5
УП.07.01	Учебная 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 3.7; 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
ПП.07.01	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 3.7; 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.07.ЭК	Квалификационный экзамен	
ПП.08	Производственная практика	
ГИА	Государственная итоговая аттестация	
ГИА.01	Государственная итоговая аттестация	

ПЕРЕЧЕНЬ ЛАБОРАТОРИЙ, КАБИНЕТОВ, МАСТЕРСКИХ И ДР.

№	Наименование
Кабинеты:	
1	Учебная аудитория
2	Безопасности жизнедеятельности
3	Социально-экономических дисциплин
4	Информационных технологий в профессиональной деятельности
5	Математики и статистики
6	Иностранного языка
7	Технологии кулинарного и кондитерского производства
8	Организации хранения и контроля запасов и сырья
9	Организации обслуживания
10	Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства
11	Помещение для самостоятельной работы о
12	Правового и документационного обеспечения профессиональной деятельности
Лаборатории:	
1	Химии, физико-химических и органолептических методов анализа
2	Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)
3	Учебный кондитерский цех
4	Лаборатория микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Мастерские:	
1	Мастерская хлебопечения при учебном кондитерском цехе
2	Мастерская при учебном ресторане
Залы:	
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	Актовый зал
Спортивный комплекс:	
1	Спортивный зал
2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий

Пояснения к учебному плану

1. Учебный план федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования "Российский экономический университет им. Г.В.Плеханова" Краснодарского филиала разработан в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 года №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1565;
- приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся»;
- приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 № 762 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования";
- Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 № 800;
- письмом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 21.09.2022 № МН-5_33085 «О направлении информации» и Министерства просвещения Российской Федерации от 20.09.2022 г. № 05-1650 «О проведении курса «Россия - моя история»;
- Методическими рекомендациям по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования (письмо Минпросвещения России от 14.04.2021 г. № 05-401 «О направлении методических рекомендаций»);
- приказом Министерства обороны Российской Федерации и Министерства образования и науки от 24 февраля 2010 г. № 96/134 «Об утверждении Инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионалогого образования и учебных пунктах»;
- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. № 413;
- приказом Министерства прсвещения Российской Федерации от 23.11.2022 № 1014 "Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования".

2. Нормативный срок освоения ППССЗ СПО при очной форме получения образования на на базе среднего общего образования 2 г. 10 мес. Профиль получаемого образования - социально-экономический. Начало учебных занятий - 1 сентября, окончание в соответствии с графиком учебного процесса. Объем недельной образовательной нагрузки обучающихся 36 академических часа, включая все виды работы во взаимодействии с преподавателем (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар, самостоятельные работы), выполнение курсовой работы, практику. Продолжительность учебной недели - шестидневная. Продолжительность занятий - группировка парами 1ч 30 мин. Для более эффективного обучения при выполнении лабораторных и практических работ группа может делиться на подгруппы не менее 8 человек.

3. Формы и процедуры текущего контроля знаний предусмотрены в виде тестирования по текущим знаниям и контрольные работы. Формами промежуточной аттестации, представляющей завершающий этап контроля по дисциплине и междисциплинарному курсу (в том числе по дисциплинам общеобразовательного цикла), являются экзамен, зачет и зачет с оценкой (дифференцированный зачет). Экзамен проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Количество экзаменов в процедурах промежуточной аттестации не превышает 8 экзаменов в учебном году. Промежуточная аттестация в форме зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины, междисциплинарного курса, практики. Консультации проводятся устно, письменно, индивидуально, коллективно и др. Количество зачетов, предусматриваемое в процедурах промежуточной аттестации, не превышает 10 зачетов в учебном году. Формы консультации с обучающимися (групповые, индивидуальные и др.) перед проведением экзаменов и зачетов проводятся за счет часов промежуточной аттестации или времени, отводимого на дисциплину. Формой промежуточной аттестации по профессиональному модулю является экзамен по профессиональному модулю или квалификационный экзамен. При этом квалификационный экзамен проводится по профессиональному модулю, предполагающим оценку освоенной целиком квалификационной рабочей профессии, должности служащего.

Комплексные экзамены предусмотрены:

- 4 семестре: по дисциплинам ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга и ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные технологии в профессиональной деятельности;

Комплексные дифференцированные зачеты предусмотрены:

- 1 семестре по МДК 01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов и МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов;
- 1 семестре по УП.01.01 Учебная практика и ПП.01.01 Производственная практика;
- 2 семестре по дисциплинам ОП.03 Техническое оснащение организаций питания и ОП.08 Охрана труда;
- 2 семестре по МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента и МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента ;
- 2 семестре по МДК.07.01 Выполнение работ по профессии "Повар", УП.07.01 Учебная практика, ПП.07.01 Производственная практика;

по УП.02.01 Учебная практика и ПП.02.01 Производственная практика;

- 3 семестре по УП.03.01 Учебная практика и ПП.03.01 Производственная практика;
- 4 семестре по дисциплинам ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга и ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные технологии в профессиональной деятельности;
- 4 семестре по УП.05.01 Учебная практика и ПП.05.01 Производственная практика;
- 5 семестре по УП.04.01 Учебная практика и ПП.04.01 Производственная практика;

- 5 семестре по дисциплинам ОГСЭ.05 Психология общения и ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности.

4. Объем времени, отведенный на вариативную часть образовательной программы, определен в соответствии с требованиями ФГОС СПО (не менее 30% от общего объема времени, отведенного на освоение программы), с учетом рекомендаций примерной основной образовательной программы, требований профессиональных стандартов и использован на увеличение объема часов учебных дисциплин общепрофессионального учебного цикла, профессиональных модулей. Вариативная части в объеме максимальной учебной нагрузки составляет- 1298 часов: в цикле ОГСЭ.Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл - 42 часа, ОПЦ.Общепрофессиональный учебный цикл - 353 часа, ПЦ.Профессиональный цикл - 903 часа.

5. Перечень, содержание, объем и порядок реализации дисциплин и модулей образовательной программы определен с учетом примерной основной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, профессиональных стандартов, потребностями регионального рынка труда и направлена на соблюдение последовательности освоения профессиональных компетенций, принятой в отрасли.

6. Учебная дисциплина «Физическая культура» реализуется в соответствии с требованиями ФГОС СПО в рамках общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла в объеме 168 часов. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья устанавливается особый порядок освоения дисциплины с учетом состояния их здоровья. Дисциплина "Физическая культура" предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий. Для студентов 1 курса по дисциплине "Физическая культура" предусмотрено еженедельно 3 часа обязательных аудиторных занятий.

7. Объем нагрузки, отводимый на самостоятельную работу, составляет 57 часов. Самостоятельная работа предусмотрена в дисциплинах следующих циклов:

Общеобразовательная подготовка: ОУП.10 Обществознание - 32 часа.

Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл: ОГСЭ.04 Физическая культура / Адаптивная физическая культура - 6 часов.

Общепрофессиональный учебный цикл: ОП.01 Микробиология,физиология питания, санитария и гигиена - 4 часа, ОП 02 Организация хранения и контроль запасов и сырья - 1 час, ОП.13 Диетология и основы детского питания - 4 часа,

Профессиональный учебный цикл: МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента - 2 часа, МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента - 4 часа, МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента - 4 часа.

8. Учебная дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» реализуется в рамках общепрофессионального учебного цикла в объеме 68 академических часов. Из них на освоение основ военной службы (для юношей) направлено 70% от общего объема времени, отдифференцированныеведенного на указанную дисциплину. В период обучения с юношами проводятся учебные сборы в свободное от учебных занятий время. На проведение учебных сборов отводится 35 академических часов. В объем часов, отведенных на изучение программы дисциплины данные часы не включаются. Для подгрупп девушек предусмотрено 70% от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину, по основам медицинской службы.

9. В учебную дисциплину "История" в рамках реализации социально-гуманитарного цикла общеобразовательных программ включены все темы программы "История России", согласно письма Министерства науки и высшего образования РФ № МН-5/33085 от 21.09.2022.

10. По завершении освоения программ профессиональных модулей предусмотрены экзамены по профессиональным модулям, по итогам проверки которого выносится решение: «основной вид деятельности освоен / не освоен» с оценкой": ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента (4 семестр), ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (4 семестр), ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (5 семестр), ПМ 04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (7 семестр), ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (6 семестр), ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала (8 семестр). Квалификационный экзамен по ПМ 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих с присвоением профессии: повар (4 семестр).

11. Учебная и производственная практика реализуются в рамках профессиональных модулей профессионального учебного цикла по каждому из основных видов деятельности. Объем часов учебной практики составляет 9 недель (324 часов), объем производственной практики составляет 25 недель (900 часов) . Учебная практика в объеме 9 недель реализуется по каждому из основных видов деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, проводится в рамках профессиональных модулей по семестрам: ПМ.01 - 2 недели (3 семестр), ПМ.02 - 2 недели (4 семестр), ПМ.03 - 1 неделя (5 семестр); ПМ.04 - 1 неделя (7 семестр), ПМ.05 - 2 недели (6 семестр), ПМ.07 - 2 недели (4 семестр).

Производственная практика в объеме 21 неделя реализуется по каждому из основных видов деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, проводится в рамках профессиональных модулей по семестрам: ПМ.01 - 2 недели (3 семестр), ПМ.02 - 4 недели (4 семестр), ПМ.03 - 3 недели (5 семестр); ПМ.04 - 2 недели (7 семестр); ПМ 05 - 3 недели (6 семестр); ПМ.06 - 4 недели (8 семестр), ПМ 07 - 3 недели (4 семестр), ПП.08 - 4 недели в 8 семестре.

Обьем часов, отводимых на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации программы подготовки специалистов среднего звена, составляет 216 часов.

12. В рамках профессиональных модулей предусмотрено выполнение курсовых работ: ПМ 02.Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента) - 16 часов (4 семестр), ПМ 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала (МДК 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала) - 16 часов (8 семестр).

13. Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена. Государственная итоговая аттестация включает в себя подготовку и сдачу демонстрационного экзамена.