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

по программе базовой подготовки

на базе основного общего образования

квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу

форма обучения Очная **нормативный срок освоения ППССЗ** 3г 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																		К	К																						Э	Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К
II														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
III													У	П	П	П	Э	К	К																	У	У	П	П	П	Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
IV														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			Курс 4			Итого
		Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6	Всего	Сем. 7	Сем. 8	Всего	
	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	17	22	39	13	13	26	12	18	30	13	9	22	117
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		2	2		1	1	1	1	2	1	1	2	7
Г	Государственная итоговая аттестация											6	6	6
К	Каникулы	2	9	11	2	8	10	2	9	11	2		2	34
Итого		19	33	**52**	19	33	**52**	19	33	**52**	19	24	**43**	199
Студентов		25			25			25			25			
Групп		1			1			1			1			

-	-	-	Формы пром. атт.					Итого акад.часов							Объём ОП		Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4		Закрепленная кафедра	
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	Семестр 1	Семестр 2	Семестр 3	Семестр 4	Семестр 5	Семестр 6	Семестр 7	Семестр 8	Код	Наименование
ОП.ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА								1476	1476	1404	1372	32	72	48	100%	0%	612	864								
СОО.Среднее общее образование								1476	1476	1404	1372	32	72	48	1476		612	864								
+	ОУП	**Обязательные учебные предметы**	**2222**		**22222 2222**		**11122 2**	1436	**1436**	**1364**	**1332**	**32**	**72**	**48**	1436		592	844							**5**	Отдел среднего профессионального образования
+	ОУП.01	Русский язык	2					72	72	54	54		18		72		40	32							5	Отдел среднего профессионального образования
+	ОУП.02	Литература			2			106	106	106	106				106		40	66							5	Отдел среднего профессионального образования
+	ОУП.03	Математика	2					232	232	214	214		18		232		96	136							5	Отдел среднего профессионального образования
+	ОУП.04	Иностранный язык			2			144	144	144	144				144		58	86							5	Отдел среднего профессионального образования
+	ОУП.05	Информатика			2			144	144	144	144				144		54	90							5	Отдел среднего профессионального образования
+	ОУП.06	Физика			2		12	108	108	108	108			14	108		46	62							5	Отдел среднего профессионального образования
+	ОУП.07	Химия	2				12	144	144	126	126		18	30	144		64	80							5	Отдел среднего профессионального образования
+	ОУП.08	Биология			2		12	72	72	72	72			4	72		36	36							5	Отдел среднего профессионального образования
+	ОУП.09	История	2					130	130	112	112		18		130		54	76							5	Отдел среднего профессионального образования
+	ОУП.10	Обществознание			2			72	72	72	40	32			72		30	42							5	Отдел среднего профессионального образования
+	ОУП.11	География			2			72	72	72	72				72		26	46							5	Отдел среднего профессионального образования
+	ОУП.12	Физическая культура			2			72	72	72	72				72		26	46							5	Отдел среднего профессионального образования
+	ОУП.13	Основы безопасности и защиты Родины			2			68	68	68	68				68		22	46							5	Отдел среднего профессионального образования
+	ПД	**Предлагаемые дисциплины**			**2**			40	**40**	**40**	**40**				40		20	20							**5**	Отдел среднего профессионального образования
+	ПД.01	Введение в специальность/ Экология			2			40	40	40	40				40		20	20							5	Отдел среднего профессионального образования
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			5			36	36	36	36				36						36				5	Отдел среднего профессионального образования
+	ОГСЭ.02	История России			3			36	36	36	36				36				36						5	Отдел среднего профессионального образования
+	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности			8		34567	186	186	186	186				164	22			50	30	24	36	26	20	5	Отдел среднего профессионального образования
+	ОГСЭ.04	Физическая культура / Адаптивная физическая культура		34567	8			168	168	162	162	6			164	4			26	32	26	36	26	22	5	Отдел среднего профессионального образования
+	ОГСЭ.05	Психология общения			7*			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			6		345	144	144	144	144			10	144				54	30	26	34			5	Отдел среднего профессионального образования
+	ЕН.02	Экологические основы природопользования			5			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			3			68	68	64	64	4		4	64	4			68						5	Отдел среднего профессионального образования
+	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья			4		3	97	97	96	96	1			96	1			31	66					5	Отдел среднего профессионального образования
+	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания			4*		3	64	64	64	64				64				20	44					5	Отдел среднего профессионального образования
+	ОП.04	Организация обслуживания			6		5	66	66	66	66				64	2					40	26			5	Отдел среднего профессионального образования
+	ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	6*					96	96	86	86		10		96							96			5	Отдел среднего профессионального образования
+	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности			7*			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	6*		5		4	104	104	94	94		10		96	8				28	26	50			5	Отдел среднего профессионального образования
+	ОП.08	Охрана труда			4*			32	32	32	32				32					32					5	Отдел среднего профессионального образования
+	ОП.09	Безопасность жизнедеятельности			3			68	68	68	68				68				68						5	Отдел среднего профессионального образования

+	ОП.10	Контроль качества продукции			8			60	60	60	60					60								60	5	Отдел среднего профессионального образования
+	ОП.11	Метрология и стандартизация			8			74	74	74	74					74								74	5	Отдел среднего профессионального образования
+	ОП.12	Товароведение продовольственных товаров			7		6	110	110	110	110			10		110						48	62		5	Отдел среднего профессионального образования
+	ОП.13	Диетология и основы детского питания	8					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**	**4**		**3333**			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			3*			44	44	44	44			8	32	12			44						5	Отдел среднего профессионального образования
+	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			3*			71	71	71	71			12	36	35			71						5	Отдел среднего профессионального образования
+	УП.01.01	Учебная практика			3*			72	72	72	72			72	72				72						5	Отдел среднего профессионального образования
+	ПП.01.01	Производственная практика			3*			72	72	72	72			72	72				72						5	Отдел среднего профессионального образования
+	ПМ.01.ЭК	*Экзамен по профессиональному модулю*	*4*					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**	**4**		**4444**	**4**		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			4*			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			4*	4		84	84	84	84			24	84					84					5	Отдел среднего профессионального образования
+	УП.02.01	Учебная практика			4*			72	72	72	72			72	72					72					5	Отдел среднего профессионального образования
+	ПП.02.01	Производственная практика			4*			144	144	144	144			144	144					144					5	Отдел среднего профессионального образования
+	ПМ.02.ЭК	*Экзамен по профессиональному модулю*	*4*					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**	**55**		**555**			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			5			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	5					99	99	79	79	2	18	28	36	63					99				5	Отдел среднего профессионального образования
+	УП.03.01	Учебная практика			5*			36	36	36	36			36	36						36				5	Отдел среднего профессионального образования
+	ПП.03.01	Производственная практика			5*			108	108	108	108			108	108						108				5	Отдел среднего профессионального образования
+	ПМ.03.ЭК	*Экзамен по профессиональному модулю*	*5*					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**	**77**		**777**			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			7			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	7					120	120	96	96	6	18	12	36	84							120		5	Отдел среднего профессионального образования
+	УП.04.01	Учебная практика			7*			36	36	36	36			36	36								36		5	Отдел среднего профессионального образования

+	ПП.04.01	Производственная практика			7*			72	72	72	72			72	72								72		5	Отдел среднего профессионального образования
+	ПМ.04.ЭК	*Экзамен по профессиональному модулю*	*7*					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 потребностей, видов и форм обслуживания**	**66**		**666**		**5**	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			6		5	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	6					241	241	237	237	4		24	52	189						241			5	Отдел среднего профессионального образования
+	УП.05.01	Учебная практика			6*			72	72	72	72			72	72							72			5	Отдел среднего профессионального образования
+	ПП.05.01	Производственная практика			6*			108	108	108	108			108	108							108			5	Отдел среднего профессионального образования
+	ПМ.05.ЭК	*Экзамен по профессиональному модулю*	*6*					16	16				16			16						16			*5*	Отдел среднего профессионального образования
+	ПМ.06	**Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**	**8**		**88**	**8**	**7**	300	**300**	**282**	**282**		**18**	**108**	204	96							52	248	**5**	Отдел среднего профессионального образования
+	МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала			8	8	7	138	138	138	138				96	42							52	86	5	Отдел среднего профессионального образования
+	ПП.06.01	Производственная практика			8			144	144	144	144			108	108	36								144	5	Отдел среднего профессионального образования
+	ПМ.06.ЭК	*Экзамен по профессиональному модулю*	*8*					18	18				18			18								18	*5*	Отдел среднего профессионального образования
+	ПМ.07	**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**	**4**		**444**			280	**280**	**268**	**268**		**12**	**200**	180	100				280					**5**	Отдел среднего профессионального образования
+	МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"			4*			88	88	88	88			20		88				88					5	Отдел среднего профессионального образования
+	УП.07.01	Учебная практика			4*			72	72	72	72			72	72					72					5	Отдел среднего профессионального образования
+	ПП.07.01	Производственная практика			4*			108	108	108	108			108	108					108					5	Отдел среднего профессионального образования
+	ПМ.07.ЭК	*Квалификационный экзамен*	*4*					12	12				12			12				12					*5*	Отдел среднего профессионального образования
+	ПП.08	Производственная практика			8			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		Кур										
															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	КРП	ИП	Конс	Ауд	СР	ПАтт
ОП.ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА								1476	1372	32	72	48	100%	0%	612	336	20	20	242		14				
СОО.Среднее общее образование								1476	1372	32	72	48	1476		612	336	20	20	242		14				
+	ОУП	**Обязательные учебные предметы**	**2222**		**22222 2222**		**11122 2**	**1436**	**1332**	**32**	**72**	**48**	1436		592	**322**	**20**	**20**	**236**		**14**				
+	ОУП.01	Русский язык	2					72	54		18		72		40	28			12						
+	ОУП.02	Литература			2			106	106				106		40	24			16						
+	ОУП.03	Математика	2					232	214		18		232		96	88			8						
+	ОУП.04	Иностранный язык			2			144	144				144		58				58						
+	ОУП.05	Информатика			2			144	144				144		54	10			44						
+	ОУП.06	Физика			2		12	108	108			14	108		46	36	6	6	4						
+	ОУП.07	Химия	2				12	144	126		18	30	144		64	38	12	12	14						
+	ОУП.08	Биология			2		12	72	72			4	72		36	20	2	2	14						
+	ОУП.09	История	2					130	112		18		130		54	42			12						
+	ОУП.10	Обществознание			2			72	40	32			72		30	10			6		14				
+	ОУП.11	География			2			72	72				72		26	16			10						
+	ОУП.12	Физическая культура			2			72	72				72		26	4			22						
+	ОУП.13	Основы безопасности и защиты Родины			2			68	68				68		22	6			16						
+	ПД	**Предлагаемые дисциплины**			**2**			**40**	**40**				40		20	**14**			**6**						
+	ПД.01	Введение в специальность/ Экология			2			40	40				40		20	14			6						
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА								4464	4113	171	180	1418	3166	1298											
ОГСЭ.Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл								474	468	6			432	42											
+	ОГСЭ.01	Основы философии			5			36	36				36												
+	ОГСЭ.02	История России			3			36	36				36												
+	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности			8		34567	186	186				164	22											
+	ОГСЭ.04	Физическая культура / Адаптивная физическая культура		34567	8			168	162	6			164	4											
+	ОГСЭ.05	Психология общения			7*			48	48				32	16											
ЕН.Математический и общий естественнонаучный учебный цикл								180	180			16	180												
+	ЕН.01	Химия			6		345	144	144			10	144												
+	ЕН.02	Экологические основы природопользования			5			36	36			6	36												
ОПЦ.Общепрофессиональный учебный цикл								965	918	9	38	14	612	353											
+	ОП.01	Микробиология,физиология питания, санитария и гигиена			3			68	64	4		4	64	4											
+	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья			4		3	97	96	1			96	1											
+	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания			4*		3	64	64				64												
+	ОП.04	Организация обслуживания			6		5	66	66				64	2											
+	ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	6*					96	86		10		96												
+	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности			7*			46	46				32	14											
+	ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные технологии в профессиональной деятельности	6*		5		4	104	94		10		96	8											
+	ОП.08	Охрана труда			4*			32	32				32												
+	ОП.09	Безопасность жизнедеятельности			3			68	68				68												

+	ОП.10	Контроль качества продукции			8			60	60					60															
+	ОП.11	Метрология и стандартизация			8			74	74					74															
+	ОП.12	Товароведение продовольственных товаров			7		6	110	110			10		110															
+	ОП.13	Диетология и основы детского питания	8					80	58	4	18			80															
ПЦ.Профессиональный цикл								2629	2475	12	142	1388	1726	903															
+	ПМ.01	**Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**	**4**		**3333**			**271**	**259**		**12**	**164**	212	59																
+	МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			3*			44	44			8	32	12															
+	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			3*			71	71			12	36	35															
+	УП.01.01	Учебная практика			3*			72	72			72	72																
+	ПП.01.01	Производственная практика			3*			72	72			72	72																
+	ПМ.01.ЭК	*Экзамен по профессиональному модулю*	*4*					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**	**4**		**4444**	**4**		**346**	**334**		**12**	**240**	334	12																
+	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			4*			34	34				34																
+	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			4*	4		84	84			24	84																
+	УП.02.01	Учебная практика			4*			72	72			72	72																
+	ПП.02.01	Производственная практика			4*			144	144			144	144																
+	ПМ.02.ЭК	*Экзамен по профессиональному модулю*	*4*					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**	**55**		**555**			**301**	**263**	**2**	**36**	**172**	212	89																
+	МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			5			40	40				32	8																
+	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	5					99	79	2	18	28	36	63																
+	УП.03.01	Учебная практика			5*			36	36			36	36																
+	ПП.03.01	Производственная практика			5*			108	108			108	108																
+	ПМ.03.ЭК	*Экзамен по профессиональному модулю*	*5*					18			18			18															

| | | |

ус 1											Курс 2																					
Семестр 2											Семестр 3												Семестр 4									
Итого	Лек	Лаб	Лаб пр. подгот	Пр	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
864	356	28	28	390		18				72																					
864	356	28	28	390		18				72																					
844	**344**	**28**	**28**	**382**		**18**				**72**																					
32	8			6						18																					
66	38			28																											
136	94			24						18																					
86				86																											
90	22			68																											
62	50	8	8	4																											
80	12	18	18	32						18																					
36	20	2	2	14																											
76	42			16						18																					
42	10			14		18																									
46	26			20																											
46	8			38																											
46	14			32																											
20	**12**			**8**																											
20	12			8																											
											612	191	30	30	386	144					5		900	204	48	48	596	396	12			
											112	34			78								62	6			52					
											36	34			2																	
											50				50								30				30					
											26				26								32	6			22					
											54	26	6	6	22								30	14	4	4	12					
											54	26	6	6	22								30	14	4	4	12					
											187	80	4	4	98						5		170	86			84					
											68	30	4	4	30						4											
											31	18			12						1		66	32			34					
											20	12			8								44	26			18					
																							28	6			22					
																							32	22			10					
											68	20			48																	

| | | |

280	**44**	**20**	**20**	**204**	**- 180**
88	44	20	20	24	
72				72	72
108				108	108
12					

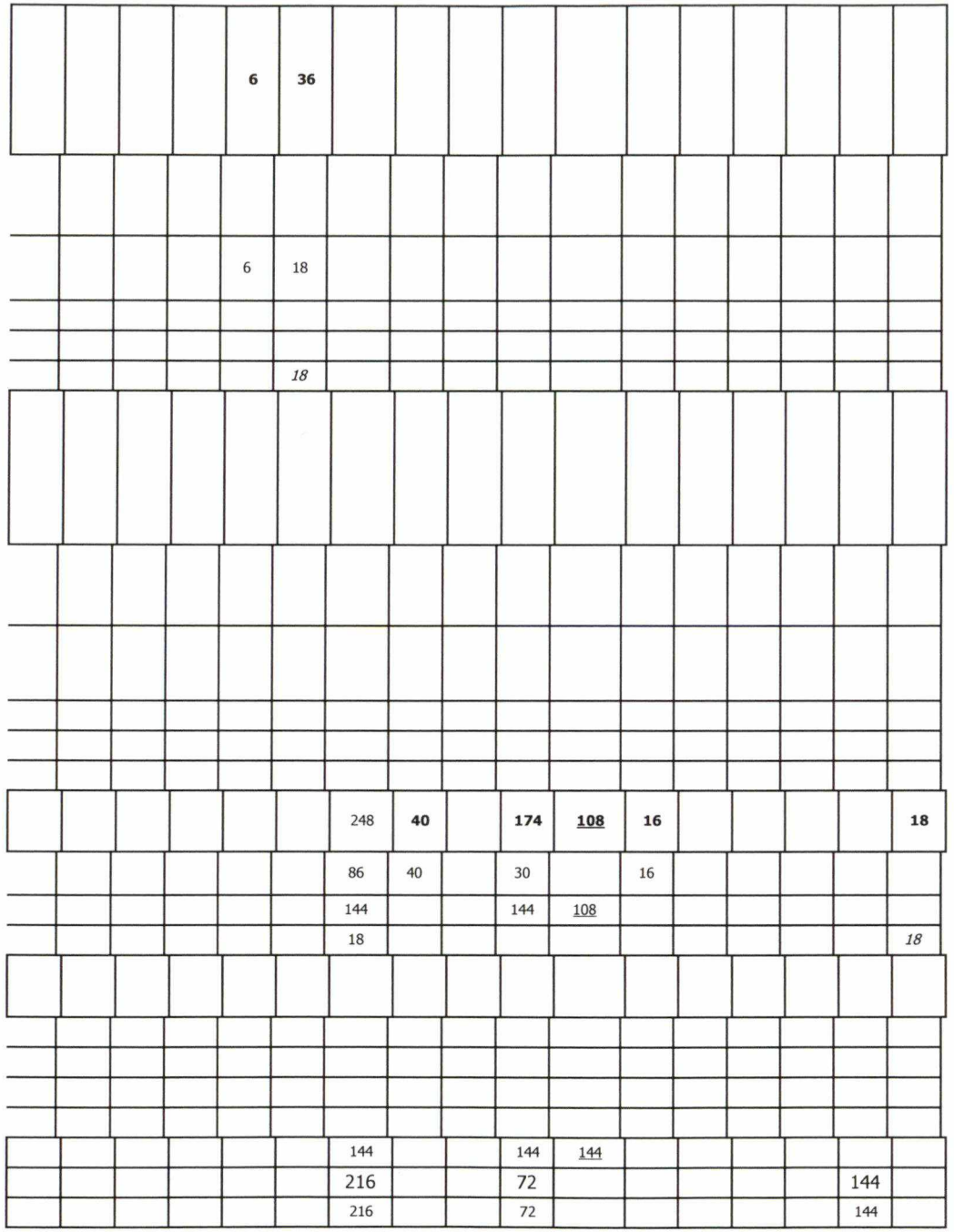
		Курс 3																											
		Семестр 5												Семестр 6												Семестр			
СР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Лаб пр. подгот	Пр	Пр пр. подгот	КРП	ИП	Конс	Ауд	СР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Лаб пр. подгот	Пр	Пр пр. подгот	КРП	ИП	Конс	Ауд	СР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Лаб пр. подгот	Пр	Пр пр. подгот

														48	28			20								62	26	10	10	26	
	36	398	120	28	28	212	144					2	36	538	165	48	48	305	180					4	16	404	104	24	24	234	108
	12																														
	12																														
	12																														
	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*																		

| | | |

Курс 4																	
7						Семестр 8											
КРП	ИП	Конс	Ауд	СР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	Пр пр. подгот	КРП	ИП	Конс	Ауд	СР	ПАтт	

						60	22		38							
						74	30		44							
						80	28		30						4	18
				6	36	392	40		318	252	16					18


6
36
6
18
18
248
40
174
108
16
18
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**	**2**	**2**
	ОП.03 Техническое оснащение организаций питания	*2*	*2*
	ОП.08 Охрана труда	*2*	*2*

Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	**Комплексный зачет с оценкой**	**2**	**1**
	МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	*2*	*1*
	МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	*2*	*1*

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

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

Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	**Комплексный зачет с оценкой**	**2**	**1**
	УП.01.01 Учебная практика	*2*	*1*
	ПП.01.01 Производственная практика	*2*	*1*

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

Вид	Наименование	Курс	Семестр
Эк	**Комплексный экзамен**	**3**	**2**
	ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга	*3*	*2*
	ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные технологии в профессиональной деятельности	*3*	*2*

Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	**Комплексный зачет с оценкой**	**3**	**1**
	УП.03.01 Учебная практика	*3*	*1*
	ПП.03.01 Производственная практика	*3*	*1*

Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	**Комплексный зачет с оценкой**	**3**	**2**
	УП.05.01 Учебная практика	*3*	*2*
	ПП.05.01 Производственная практика	*3*	*2*

Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	**Комплексный зачет с оценкой**	**4**	**1**
	УП.04.01 Учебная практика	*4*	*1*
	ПП.04.01 Производственная практика	*4*	*1*

Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	**Комплексный зачет с оценкой**	**4**	**1**
	ОГСЭ.05 Психология общения	*4*	*1*
	ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности	*4*	*1*

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 8; ОК 9
НОО	Начальное общее образование	
ООО	Основное общее образование	
СОО	Среднее общее образование	ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 8; ОК 9
ОУП	Обязательные учебные предметы	ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 8; ОК 9
ОУП.01	Русский язык	ОК 4; ОК 5; ОК 9
ОУП.02	Литература	ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 9
ОУП.03	Математика	ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7
ОУП.04	Иностранный язык	ОК 1; ОК 2; ОК 4; ОК 9
ОУП.05	Информатика	ОК 1; ОК 2
ОУП.06	Физика	ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 7
ОУП.07	Химия	ОК 1; ОК 2; ОК 4; ОК 7
ОУП.08	Биология	ОК 1; ОК 2; ОК 4; ОК 7
ОУП.09	История	ОК 1; ОК 2; ОК 4; ОК 5; ОК 6
ОУП.10	Обществознание	ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 9
ОУП.11	География	ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 9
ОУП.12	Физическая культура	ОК 1; ОК 4; ОК 8
ОУП.13	Основы безопасности и защиты Родины	ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 6; ОК 7; ОК 8
ПД	Предлагаемые дисциплины	ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 9
ПД.01	Введение в специальность/ Экология	ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 9
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 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 профессионального 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 3 г. 10 мес. Профиль получаемого образования - социально-экономический. Начало учебных занятий - 1 сентября, окончание в соответствии с графиком учебного процесса. Общий объем образовательной программы СПО 4464 часа, реализуемой на базе основного общего образования, увеличивается на 1476 академических часов (в соответствии с ФГОС СПО общий объем образовательной программы составляет 5940 часов) и включает промежуточную аттестацию.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:

- 6 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:

- 3 семестре по МДК 01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов и МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов;
- 3 семестре по УП.01.01 Учебная практика и ПП.01.01 Производственная практика;
- 4 семестре по дисциплинам ОП.03 Техническое оснащение организаций питания и ОП.08 Охрана труда;

- 4 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 ;
- 4 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;

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