Министерство образования Ставропольского края

Утверждено

приказом директора ТБПОУЗЕТ с. Дивное

о т31 августа 2020 г. № 415/1 О/Д

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение среднего профессионального образования программы подготовки специалистов среднего звена "Агротехнический техникум" с. Дивное

		наименование образовательного учреждения (организации)	(иите		
	по спец	по специальности среднего профессионального образования	образования		
35.02.07	Механизация сельского хозяйства	го хозяйства			
<i>ДОХ</i>	наименование специальности				
по программе базовой подготовки	подготовки				
уровень образования	уровень образования основное общее образование	Ле			
квалификация:	Техник-механик				1
форма обучения	Очная	Срок получения СПО по ППСС3:	3r 10m	год начала подготовки по УП 2020	2020
				1	

при реализации программы среднего общего образования

№ 456

от 07.05.2014

Приказ об утверждении ФГОС

технический

профиль получаемого профессионального образования

Подготовка к государственной итоговой аттестации
 ∆
 Подготовка к государственной итоговоў

 Ш
 Государственная итоговая аттестация

 *
 Неделя отсутствует
 24 - 31 II II 17 - 23 * * * * * * III III III III V V X X X X X X 8 8 8 8 8 0 II 91 - 01 6 - E = = = 786 2- пол 72 50 - 26 13 - 16 71 - 9 пои 2 - нои 62 8 22 - 28 8 8 8 8 12 - 51 ÞI - 8 18 - 24 18 - 54 Учебная практика
 Производственная практика (по профилю специальности)
 Производственная практика (преддипломная) Ñeм E - qne \Z 01 - ₽ \Z \Z \Z 97 - 07 13 - 16 92 - EZ 16 - 22 SI - 6 22 - 92 dew I - 89¢ E2 8- SZ - 61 89ф I - 8HR 8S Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам 12 - 11 2 - 11 11 11 II Ш анк 4 - 49Д 62 II 22 - 28 15 - 21 ۱ - ک Промежуточная аттестация 24 - 30 17 - 23 91 - 01 1 Календарный учебный график 6 - E Обучение пт Промежуточ = Каникулы кон ≤ - тио √≤ 70 - 50 13 - 16 71 - 9 79 сен - 5 окт 22 - 28 Обозначения: 15 - 21 **∌**I - 8 ۲ - ۲

Kypc

≥

Ħ Ħ

		ő	ормы н	Формы контроля	뙨		Ś	чебная	Учебная нагрузка обучающихся,	зка обу	мающи	ткся, ч.								Ky	Kypc 1							
				k					J	Обязательная	ельная		Инди				Семестр	гр 1						Семестр	7p 2			
Наименование циклов, разделов,	ľ		IGTЫ	ЭЕКТЬ		Друг		9		B T(том числе	пе	вид.		_		17 н	Нед						23 нед	늄			
дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Экзэменр	Зачеты	ньє .qэффиД	курсовые про	Курсовые раб		Макс Ст. имал р		Bcero	Лекции, уроки Пр. занятия,	паденимеры Занятия	Курс. проект.		Максим.	Самост.	кенапэтьскдО	Лек ции, урок л	пр.з анят ия сем	— Kypc. пе 3аня де. пе 13а на де.	проект. Индивид. проект	Максим.	Самост.	квнапэтвекдО	Лек ции, урок и	RNTRH6ε.q∏ Idq6HNM9⊃	. ЭьГ. ватиные . ЭдүУ	проект. Индивид. проект	Максим.
2	3	4	2	9	7	8	10 1	12 1	15 1	16 17	7 18	3 19	20	21	22	24	25	56	27 28	3 29	30	31	33	34	35	36 37	38	39
Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)	о доиды	лбучени	ля по г	циклам)	_	.	<u> </u>			 		•	1	54		36			•	•	54	_	36	_		•	<u> </u>	48
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	4		8				2106 7	702 14	1473 85	853 603	33		24	579	189	390	184	204			887	297	290	289	301			256
Базовые дисциплины	2		7				1451 4	486 96	965 49	490 475	72			311	101	213	103	107			206	169	337	180	157			256
Русский язык	2							37 8	80 4	40 40	0			51	17	34	30	4		2	99	20	46	40	9		2	
Литература			3				175 5	58 1:	117 8	81 36	9			51	17	34	30	4		4	69	23	46	40	9		9	22
Иностранный язык			2				176	59 1:	117	117	17			51	17	34		34		10	69	23	94		46		10	
			4				176	59 1:	117 7	79 38	8										69	23	46	40	9		8	48
Обществознание			2				162	54 10	108 7	74 34	4																	48
			2				88	27 6	61 4	43 18	8			30	7	23	13	10		4	28	50	38	20	18		9	
			4				108	36 7	72 4	44 28	8																	51
Физическая культура			2					59 1.	120	3 117	17			77	56	54	ĸ	51			66	33	99		99			
Астрономия		4						21 3	36 2	26 10	0																	
Родной язык			5					21 3	36 2	26 10	0																	
Основы безопасности жизнедеятельности			2				105	35 7	70 5	50 20	0			51	17	34	30	4		10	54	18	98	30	9		10	
		3					54	18 3	36 2	24 12	2																	54
Профильные дисциплины	2		1				649 2	216 4;	433 22	224 140	10			268	88	180	83	87			381	128	253	109	144			
Математика	2						234 7	78 1!	156 6	64 92	2			80	69	22	15	40		10	154	52	101	40	61		10	
Информатика и ИКТ			2				150 5	50 10	100 10	100				61	17	40	17	23		5	68	59	09	23	37		2	
	2							88 1.	177 9	97 80	0			127	42	82	51	34		10	138	46	65	46	46		10	
дисциплины предлагаемые ОО							109	34 7	75 7	75																		
Культкрология			4					19 3	39 3	39																		
Родной язык		7					51 1	15 3	36 3	36																		
>											_		7															
Индивидуальный проект													24															

	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	12	1 2	24	3	437	74 1458	3 2916	1733	1411	09	25	297 89	9 208	3 145	64		317	.7 114	4 203	3 142	2 61		384
OFC3	Общий гуманитарный и социально-	2		2		703	3 201	502	89	434														78
OFC3.01	Основы философии	2				95	8	48	40	8							F	H			L		H	
OFC3.02	История			5		26	8	48	32	16														
OFC3.03	Иностранный язык	7				185	5 23	162		162														18
OFC3.04	Физическая культура			8		324	4 162	162		162														09
H	Математический и общий естественнонаучный цикл	1		1		312	2 104	208	152	92		L)	51 17	7 34	28	9								158
EH.01	Математика			4		96	32	64	4	20														48
EH.02	Экологические основы природопользования		1			51	17	34	28	9		L)	51 17	7 34	28	9								
EH.03	Химия	3				165	5 55	110	80	30														110
	Профессиональный цикл	6	2	20	3	339	1104	1 2288	1311	776	09	2.	237 69	9 168	3 111	57		317	.7 114	4 203	3 142	2 61		320
ПО	Общепрофессиональные дисциплины	2		7		916	9 317	602	382	220		2	237 69	9 168	3 111	22		317	7 114	4 203	3 142	2 61		
OП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	2				124	4 58	99	46	20		4	48 16		28	4		9/	6 42		. 22			
OII.02	Физиология питания			2		106	6 31	75	53	22								106	90	75	53	3 22		
OII.03	Организация хранения и контроль запасов и сырь	1				120	0 30	06	09	30		11	120 30	06 (09	30								
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности			2		69) 23	46	23	23		θ	69 23	3 46	23	23								
OII.05	Метрология и стандартизация			2		74	t 21	53	32	21								74	4 21	53	32	21		
90.ПО	Правовые основы профессиональной деятельности			6		100	0 46	54	30	24														
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга			6		06	36	54	30	24														
OП.08	Охрана труда			2		61	1 20	41	35	9								61	1 20	41	35	9 9		
OII.09	Безопасность жизнедеятельности			5		111	1 37	74	37	37														
0П.10	Основы предпринимательства и финансовой грамотности		9			64	15	49	36	13														
WL	Профессиональные модули	7	1	13	8	247	73 787	1686	926	757	09													320
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	1		2		242	2 97	145	87	28														160
MДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		•	4		242	2 97	145	87	28														160
V⊓.01.01	Учебная практика			4		PII Tru	не час	96	Нед	2		2/3	час		нед				час		нед	п		ď
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)			4	_	PIT Fals	зе час	36	нед	1			час		нед				час		нед	р		на
∏M.01.ЭК	Экзамен квалификационный	4																Į)						

ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции		2	1		243	98 1	145 8	87 58	20							160
MДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции		4	4	_	243	98 1	145 8	82 28	20							160
УП.02.01			3		딤	True	час	эн 96	нед 2		2/3	час	нед	час	нед		ча
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)		4		F	False	час	36 не	нед 1			час	нед	час	нед		час
∏M.02.∋K		4															
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	1	2	1		360	134 2	226 13	134 192	20							
MДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции		9	9		360	134 2	226 13	134 192	20							
УП.03.01			5		PII	True	час	96	нед 2		2/3	час	нед	час	нед		час
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)		9		ЫΠ	False	час	72 не	нед 2			час	нед	час	нед		час
JM.03.∋K		9															
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		2			478	172 3	306 18	188 118								
МДК.04.01	Технология приготовления сложных 1. хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		9			478	172 3	306 18	188 118								
УП.04.01	Учебная практика		2		ЬΠ	True	час	эн 96	тед 5		2/3	час	Нед	час	Нед		час
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)		9		ЫΠ	False	час	72 не	нед 2			час	нед	час	нед		час
∏M.04.ЭК	Экзамен квалификационный	9															
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	1	2	1		313	90 2	223 12	123 100	20							
MДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов		8	2		313	06	223 12	123 100	20							
УП.05.01			7		딤	True	час	эн 96	нед 2		2/3	час	нед	час	нед		ча(
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)		8		뭅	False	нас	36 не	нед 1			час	нед	час	нед		час
JM.05.∋K	Экзамен квалификационный	8															
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	1	2			344	90 2	254 15	154 100								
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации		8			344	90 2	254 15	154 100								
УП.06.01			7		딥	True	час	₩ 96	нед 2		2/3	час	нед	час	нед		час
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)		∞		듄	False	час	36 не	нед 1			час	нед	час	нед		час

HM.06.∋K	Экзамен квалификационный	8																		1
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 16675 "Повар"	1	1			392	106	287 15	156 131											
MДК.07.01	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 16675 "Повар"		∞			392	106	287 15	156 131											
УП.07.01	Учебная практика		8	~	Ш	False	час	36 не	нед 1		3'	час	нед		час		Нед			час
ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)		8	~	Ы	False	час	108 нед	з з		7	час	нед		час		нед			час
Ж.70.MП	Экзамен квалификационный	8																		
	Учебная и производственная (по профилю специальности) практики					час		1008 нед	т	28	3'	час	нед		час		Тән			час
	Учебная практика					час		612 не	нед	17	3	час	Нед		час		ТЭН			час
	Концентрированная					час			нед	1	ם ב	час	нед		час		Нед		Ĺ	ча(
	Рассредоточенная					час		576 не	нед	16	5	час	нед		час		Нед			чã
	Производственная (по профилю специальности) практика					час		396 не	нед	11	3'	час	нед		час		нед			час
	Концентрированная					час		396	нед	11	5	час	нед		нас		Нед			ча
	Рассредоточенная					час	ပ္	Ĭ	нед		3	час	нед		час		нед			ча
ПДП	Преддипломная практика		8	-				¥	нед	4			нед				Нед			
	Государственная итоговая аттестация							Нед	T/c	9			нед				Нед			
	Подготовка выпускной квалификационной работы							¥	нед	2			Нед				нед			ı
	Защита выпускной квалификационной работы							±	нед	4			нед				нед			
	Подготовка к государственным экзаменам							¥	нед				нед				нед			
	Проведение государственных экзаменов							Ξ	Нед				нед				Нед			
	КОНСУЛЬТАЦИИ по О																			
	в т.ч. в период обучения по циклам																			
	КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП																			
	в т.ч. в период обучения по циклам																			
	ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК	16	1 32	2	3	6480	2160 4	4320 2534	34 1726	09	918	306	612 342	270	1242 4	414 828	472 356	9	276	9.
	ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК (С КОНСУЛЬТАЦИЯМИ В ПЕРИОД ОБУЧЕНИЯ ПО ЦИКЛАМ)	16	1 32	2		6480	2160 4	4320 2534	34 1726	09	918	306	612 342	270	1242 4	414 828	472 356	9	576	9
	Экзамены (без учета физ. культуры)																3			
	Зачеты (без учета физ. культуры)												1							
	Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)																7			
	Курсовые проекты (без учета физ. культуры)	PI)																		

Курсовые работы (без учета физ. культуры)

					.ТЭОМВСТ.	85																	
	4				Максим.	84	54																
	Kypc			ДΗ	иви Д. А. ект	83		Н															
					Курс про г	82																	
				ле Эп	Лаб. Заня тия	81																	
		p 7	д	OT M	киткньє.qП ыдынимээ	80																	
		Семестр	16 нед	8	λbоки Ј€кπии'	79		98	36										36		36		
		O		RGH	ічпэтьє в дО	78	36	36	36										36		36		
					амос	9/		20	20										20		20		
					Максим.	75	48	99	99										99		99		
					Индивид Проект	74																	
					Курс. проект.	73																	
				числе	.06П RNTRHEE	72																	
		9 d.	Те	в том числе	киткн6£.qП ыqвнимээ	71			13										13				
		Семестр 6	20 нед		уроки Лекции,	70			36										36				
)			затель	69	36		49										49				
					.тэомвЭ	29			19										19				
	: 3				Максим.	99	54		89										68				
	Kypc				Индивид Проект	9						œ			9								
				Эп	Курс. проект.	64																	
				ЭИҺ	.∂sП RNTRH6£	63																	
		тр 5	нед	а ОТ	анят ия сем	62		9	9			2			10								
~		Семестр	16 нед		Лек ции, урок и	61		40	40			9			56								
Распределение по курсам и семестрам				REH	IAN-STEER BO	09	36	46	46			42			36								
и сем					Самост.	28		23	23			21			21								
∢ypca⊳					Максим.	57	48	69	69			63			22								
ле по					Индивид Проект	92					9	9	3						8	9			
делені				Эп	Kypc H 11po ekt.	22																	
аспре				ЭИҺ W	заня заня тия	54																	
Ъ		естр 4	21 нед	a OT	уроки Сем	2 53		18 31	.6 24		7 4	4	4 4	5 10					2 7	2 7			
		Семестр	21		Лекции,	. 52	10	7 158	0 126		1 30	1 30	34	5 26					32	32			
					IAN-STEERDO	51	36	187	150		34	34	38	36					39				
					Z Camoct.	49		5 97	5 74		17	17	. 19	21					16	19			
	Kypc 2				проект А М Проект	48	54	286	216		51	51	57	57					58	58			
	Κ				диаиднИ	5 47				4	9	9	3			9							
				ЭПР	киткньє офп ект.	5 46																	
		~		OT M ONP	семинары Лаб.	44 45		43	43	6	4	4	14			12							
		Семестр 3	16 нед	8	иходу пуроки Пр.занятия	43 4		128 4	128 4	28 5	28 4	28	20 1			24 1							
		Cer	16	Rbi	игетьеге чиндээП	42 4	36	171 1:	171 1:	37 2	32 2	32 2	34 2			36 2							
							CC.																
					.тэомбЭ	40		85	85	18	16	16	17			18							

101	29				29				72									72		
475	53				53				422									422		
																	-			
20									20									20		
112	99			32	24				161									161		
252									253									253		
384	99			32					414									414		
192	29				29				214									214		
713	82			32	53				628									628		
20																				
2				0	0				5				+	+				8		
386 505	09			40	20				274 215	96 57			30 24	30 24		36 13		178 158		
720 38	09			40	0				493 2.	157 9			54 3	54 3		49		336 1.		
				4	5 20															
12 360	5 26	H		0	46 26				2 249	258 101			0 46	36		3 19		4 148		
1312	98			40	4				742	25			100	06		89		484		
20									20									20		
2									2									2		
254	98	∞	16	32	30				891	16					16			152		
232	72	40	32						160 168	16					16			144		
486	158	48	48	32	30				328	32					32			296		
234	09	8	8	18	56				174	16					16			158		
902		99	99	20	99				488	48					48			454		
		F															-			
165	72			42	30	40	22	18	53	21					21			32	16	16
101						22	10	12	79	21					21		H	28	29	29
792	72			45	30	62	32	30	132	42					42			8	45	45
165	59			е	56	41	16	25	95	21					21		l F	74	37	37
427	101			45	26	103	48	55	223	63					63			164	82	82
									20									70	20	50
8																				
128 128	46			16	30	4 48	16 16	48 32	40 60									10 60	0 30	70 30
256 12	0			9	4	12 64			00 140									200 140	00 70	
	8 50			16		6 112	5 32	08 0	200										0 100	0 100
128	28			2	56	46	16	30	120									120	09	09

час

нед нед

rac rac

нед нед

час

Нед

час

36 нед 36 нед

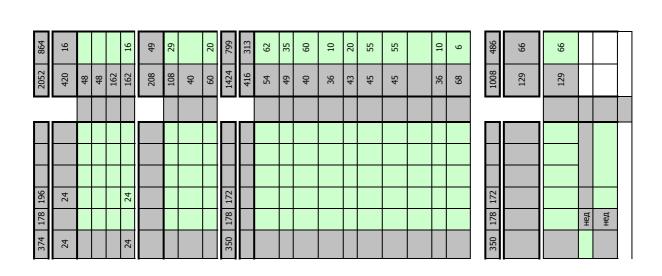
час

нед

									ĪΙ]	15	15			15	15		
		час	час				час	час				час	час		96	96	час	час	125	125	час	час
																	a				ω.	
															20	20	01.фев		20	20	01.фев	
															26	26	1		57	22	1	
		нед	нед				нед	нед				нед	нед		98	98	нед	нед	87	87	нед	нед
															142	142	48		144	144	48	
		час	час				час	час				час	час		7 75	.7 75	час	час	219 75	9 75	час	час
						,									217	217			21	219		
					50	20																
														•								
		нед	нед		98 02	70 86	нед 2	нед 2		108 72	108 72	нед	нед 2				нед	нед			нед	нед
		T	T		156	71	н 96	72 н		180 1	180 1	н 96	72 н				T				T	1
		ပ္	O.		09	09	ū	ú		88	88	ņ	C				ū	<u>o</u>			ū	<u> </u>
		час	час		216	130	час	час		268	268	час	час				час	час			час	час
					106	99				46	46			•								
		нед	нед		0 64	5 100	нед	нед		80	9 80	нед	нед				нед	нед			нед	нед
					4 170	4 156				4 126	4 126											
		час	час		244 74	230 74	час	час		210 84	210 84	час	час				час	час			час	час
					2	2			•	2	2											
20	20	02.мар																				
16	16	2	1																			
29 1	29 1	у дэн	нед				нед	нед				нед	нед				нед	нед			нед	нед
45	45	96	36																			
37	37	час	час				час	час				час	час				час	час			час	час
82	82	5	5				7	7				<i>ב</i>	7				5	5			5	7
30	30	1	F				1	-					т				T.				п	F
00 70	00 70	нед	нед				нед	нед				нед	нед				нед	нед			нед	нед
60 100	60 100																					
9	9	U	U	IJ			O	U				O	U				U	U			O	u

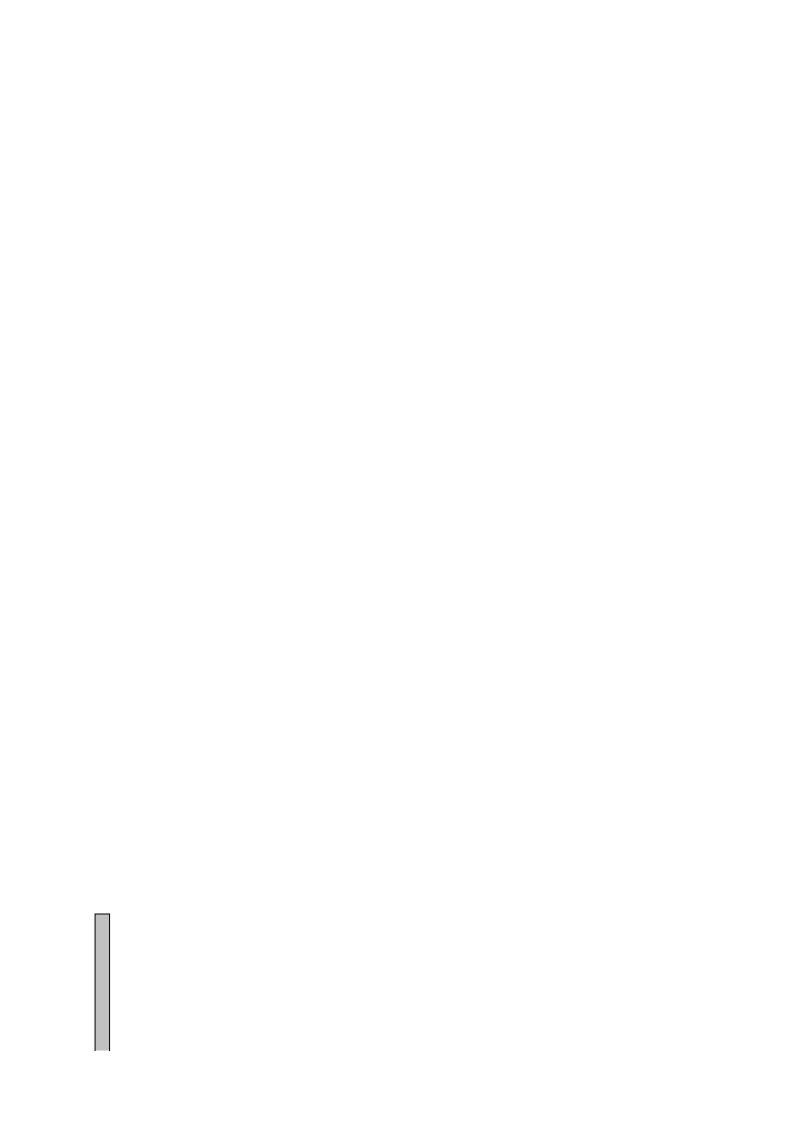
42	45	час	час	час	час	час	час	час	час	час								126	126		
201	201	Ť	Ť	Ť	דֿ	ב	Ť	Ĵ	Ĵ	Ť							╀	378	378		
				73	.3		.3										ı	20	20		
				5 1/3	5 1/3		5 1/3										ı	- 7			
80 48	80 48	нед	нед	нед	Тән	тын	нед	тед	HQ.	нед	ı	252 112	252 112	1	2						
128	128			192	192	_	192		_	_	_	_				_	ı	384 2	384		
64	64	час	час	час	час	час	час	час	час	час							ı	192	192		
192	192	ד	J	ד	7	ד	ד	7	7	7							╀	576	576		
																	ı	20	20		
				4				4	4								ı	0	0		
		нед	нед	нед	Нед	нед	нед	Нед	Нед	нед	нед	Нед	нед	нед	нед	нед	ı	720 410 290	410 290	3	4
				144				144	144								ı	720	720		
		час	час	час	час	час	час	час	час	час							ı	360	360		
		5	7	3	7	5	ד	3	3	5								1080	1080		
				/3	/3		/3										ı				
				5 1/3	5 1/3		5 1/3										ı	5	.0		
		нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед	Нед	нед	нед	ı	208 176	208 176	1	4
			_	192	192		192			_	_					_	ı	384	384		
		час	час	час	час	час	час	час	час	час							ı	192	192		
		3	3		,	,	,		_	_							╀	576	576		
																	ı	20	20		
				2				2	2								ı	4	4		
		нед	нед	нед	Нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед	Нед	Тән	нед	нед	нед	ı	442 294	442 294	3	5
				72				72	72								ı	756	756		
		час	час	час	час	час	час	час	час	час							ı	4 378	4 378		
																	╂	1134	1134		
		1		5 1/3	5 1/3		5 1/3										ı				
				. 5	. 5		5											4	4		
		нед	нед	нед	Нед	нед	нед	Нед	нед	нед	нед	Нед	нед	Нед	нед	нед		240 144	240 144	2	4
				192	192		192											384	384		
		U	C)	O	ω	u	u	()	u	u								192	192		

ВЕНЧИ	Z BLIGHT	אם ב	מאמ		Вар.	223]	7											1		29,6%
Обязательная	мерена	HAFDV3KA	nd D		Обяз.	222														3	70,4%
				ЦМК		219															
				Инд	иви ДР. ект	92															
					Курс про	91															
				числе	Лаб. заня тия	90															
		8 d.	Д	в том	Пр.з анят ия сем	68															
		Семестр	7 нед	1	Лек ции, урок	88															
		O		REH	напэтьєкдС	87	36														



125 70	125 70	206 70	206 70	186 70	186 70		110 70	110 70		110 70	110 70		
									01.фев			01.фев	
	нед		нед		нед	Нед	37 44	37 44	нед 1 нед 1	65 45	65 45	нед 1	нед 1
							81	81	36	110	110	48	36





Νō	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	
1				
2				
3				

4		
5		
-		
_		
6		
I		

1		
7		
8		
_		
9		
-		

ı		
10		
11		
12		
12		
l		

13		
14		
15		

16	
17	
18	

19	
20	

[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК		

	Индекс
OK-1	
	ОГСЭ.01
	ОГСЭ.02
	ОГСЭ.03
	EH.01
	EH.02
	EH.03
	ОП.09
	ОП.01
	ОП.02
	ОП.03
	ОП.04
	ОП.05
	ОП.06
	ОП.07
	ОП.08
	МДК.01.01
	УП.01.01
	ПП.01.01
	МДК.02.01
	УП.02.01
	ПП.02.01
	МДК.03.01
	УП.03.01
	ПП.03.01
	МДК.04.01
	УП.04.01
	ПП.04.01
	МДК.05.01
	УП.05.01
	ПП.05.01
	МДК.06.01
	УП.06.01
	ПП.06.01
OK-2	
	ОГСЭ.04
	ОГСЭ.01
	ОГСЭ.02
	ОГСЭ.03
	EH.01
	EH.02
	EH.03
	ОП.09
	ОП.01
	ОП.02
	ОП.03

	ОП.04
	ОП.05
	ОП.06
	ОП.07
	ОП.08
	МДК.01.01
	УП.01.01
	ПП.01.01
	МДК.02.01
	УП.02.01
	ПП.02.01
	МДК.03.01
	УП.03.01
	ПП.03.01
	МДК.04.01
	УП.04.01
	ПП.04.01
	МДК.05.01
	УП.05.01
	ПП.05.01
	МДК.06.01
	УП.06.01
	ПП.06.01
3	
	ОГСЭ.04

OK-3

ОГСЭ.01 ОГСЭ.02 ОГСЭ.03 EH.01 EH.02 EH.03 ОП.09 ОП.01 ОП.02 ОП.03 ОП.04 ОП.05 ОП.06 ОП.07 ОП.08 МДК.01.01 УП.01.01 ПП.01.01 МДК.02.01 УП.02.01 ПП.02.01 МДК.03.01

УП.03.01

	ПП.03.01
	МДК.04.01
	УП.04.01
	ПП.04.01
	МДК.05.01
	УП.05.01
	ПП.05.01
	МДК.06.01
	УП.06.01
	ПП.06.01
1	
T	
	OFC3 01

ОК-4

OI C3.01 ОГСЭ.02 ОГСЭ.03 EH.01 EH.02 EH.03 ОП.09 ОП.01 ОП.02 ОП.03 ОП.04 ОП.05 ОП.06 ОП.07 ОП.08 МДК.01.01 УП.01.01 ПП.01.01 МДК.02.01 УП.02.01 $\Pi\Pi.02.01$ МДК.03.01 УП.03.01 ПП.03.01 МДК.04.01 УП.04.01 ПП.04.01 МДК.05.01 УП.05.01 ПП.05.01 МДК.06.01 УП.06.01 ПП.06.01

ОК-5

ОГСЭ.01 ОГСЭ.02

	ОГСЭ.03
	EH.01
	EH.02
	EH.03
	ОП.09
	ОП.01
	ОП.02
	ОП.03
	ОП.04
	ОП.05
	ОП.06
	ОП.07
	ОП.08
	МДК.01.01
	УП.01.01
	ПП.01.01
	МДК.02.01
	УП.02.01
	ПП.02.01
	МДК.03.01
	УП.03.01
	ПП.03.01
	МДК.04.01
	УП.04.01
	ПП.04.01
	МДК.05.01
	УП.05.01
	ПП.05.01
	МДК.06.01
	УП.06.01
	ПП.06.01
,	
	ОГСЭ.04
	ОГСЭ.01

ОК-6

ОГСЭ.04 ОГСЭ.01 ОГСЭ.02 ОГСЭ.03 ЕН.01 ЕН.02 ЕН.03 ОП.09 ОП.01 ОП.02 ОП.03 ОП.04 ОП.05 ОП.06 ОП.07 ОП.08

	МДК.01.01
	УП.01.01
	ПП.01.01
	МДК.02.01
	УП.02.01
	ПП.02.01
	МДК.03.01
	УП.03.01
	ПП.03.01
	МДК.04.01
	УП.04.01
	ПП.04.01
	МДК.05.01
	УП.05.01
	ПП.05.01
	МДК.06.01
	УП.06.01
	ПП.06.01
7	
	ОГСЭ.01
	ОГСЭ.02

ОК-7

ОГСЭ.01
ОГСЭ.02
ОГСЭ.03
EH.01
EH.02
EH.03
ОП.09
ОП.01
ОП.02
ОП.03
ОП.04
ОП.05
ОП.06
ОП.07
ОП.08
МДК.01.01
УП.01.01
ПП.01.01
МДК.02.01
УП.02.01
ПП.02.01
МДК.03.01
УП.03.01
ПП.03.01
МДК.04.01
УП.04.01
ПП.04.01
МДК.05.01

УП.05.01

	ПП.05.01
	МДК.06.01
	УП.06.01
	ПП.06.01
ОК-8	
	ОГСЭ.01
	ОГСЭ.02
	ОГСЭ.03
	EH.01
	EH.02
	EH.03
	ОП.09
	ОП.01
	ОП.02
	ОП.03
	ОП.04
	ОП.05
	ОП.06
	ОП.07
	ОП.08
	МДК.01.01
	УП.01.01
	ПП.01.01
	МДК.02.01
	УП.02.01
	ПП.02.01
	МДК.03.01
	УП.03.01
	ПП.03.01
	МДК.04.01
	УП.04.01
	ПП.04.01
	МДК.05.01
	УП.05.01
	ПП.05.01
	МДК.06.01
	УП.06.01
	ПП.06.01
ОК-9	
	ОГСЭ.01
	ОГСЭ.02
	ОГСЭ.03
	EH.01
	EH.02
	EH.03
	ОП.09
	ОП.01

	ОП.02
	ОП.03
	ОП.04
	ОП.05
	ОП.06
	ОП.07
	ОП.08
	МДК.01.01
	УП.01.01
	ПП.01.01
	МДК.02.01
	УП.02.01
	ПП.02.01
	МДК.03.01
	УП.03.01
	ПП.03.01
	МДК.04.01
	УП.04.01
	ПП.04.01
	МДК.05.01
	УП.05.01
	ПП.05.01
	МДК.06.01
	УП.06.01
	7:::00:01
	ПП 06 01
	ПП.06.01
ПК 1.1	
ПК 1.1	
ПК 1.1	EH.01
ПК 1.:	EH.01 EH.02
ПК 1.1	EH.01 EH.02 EH.03
ПК 1	EH.01 EH.02 EH.03 ОП.09
ПК 1.1	EH.01 EH.02 EH.03 ОП.09
ПК 1.:	EH.01 EH.02 EH.03 ОП.09
ПК 1.:	EH.01 EH.02 EH.03 ОП.09
ПК 1.:	EH.01 EH.02 EH.03 ОП.09 ОП.01
ПК 1.:	EH.01 EH.02 EH.03 ОП.09 ОП.01 ОП.02 ОП.03
ПК 1.:	EH.01 EH.02 EH.03 ОП.09 ОП.01 ОП.02 ОП.03
ПК 1.:	EH.01 EH.02 EH.03 ОП.09 ОП.01 ОП.02 ОП.03 ОП.04 ОП.05
ПК 1	EH.01 EH.02 EH.03 ОП.09 ОП.01 ОП.02 ОП.03 ОП.04 ОП.05 ОП.05
ПК 1.:	EH.01 EH.02 EH.03 ОП.09 ОП.01 ОП.02 ОП.03 ОП.04 ОП.05 ОП.06 ОП.06 ОП.07
ПК 1.:	EH.01 EH.02 EH.03 ОП.09 ОП.01 ОП.02 ОП.03 ОП.04 ОП.05 ОП.06 ОП.07 ОП.08 МДК.01.01
ПК 1.:	EH.01 EH.02 EH.03 ОП.09 ОП.01 ОП.02 ОП.03 ОП.04 ОП.05 ОП.06 ОП.07 ОП.08 МДК.01.01 УП.01.01
ПК 1	EH.01 EH.02 EH.03 ОП.09 ОП.01 ОП.02 ОП.03 ОП.04 ОП.05 ОП.06 ОП.07 ОП.08 МДК.01.01
ПК 1.2	EH.01 EH.02 EH.03 ОП.09 ОП.01 ОП.02 ОП.03 ОП.04 ОП.05 ОП.06 ОП.07 ОП.08 МДК.01.01 УП.01.01
	EH.01 EH.02 EH.03 ОП.09 ОП.01 ОП.02 ОП.03 ОП.04 ОП.05 ОП.06 ОП.07 ОП.08 МДК.01.01 УП.01.01
	ЕН.01 ЕН.02 ЕН.03 ОП.09 ОП.01 ОП.02 ОП.03 ОП.04 ОП.05 ОП.06 ОП.07 ОП.08 МДК.01.01 УП.01.01
	ЕН.01 ЕН.02 ЕН.03 ОП.09 ОП.01 ОП.02 ОП.03 ОП.04 ОП.05 ОП.06 ОП.07 ОП.08 МДК.01.01 УП.01.01

ОП.09

1	
	ОП.01
	ОП.02
	ОП.03
	ОП.04
	ОП.05
	ОП.06
	ОП.07
	ОП.08
	МДК.01.01
	УП.01.01
	ПП.01.01
ПК 1.3	3
	EH.01
	EH.02
	EH.03
	ОП.09
	ОП.01
	ОП.02
	ОП.03
	ОП.04
	ОП.05
	ОП.06
	ОП.07
	ОП.08
	МДК.01.01
	УП.01.01
	ПП.01.01
ПК 2.1	l
•	EH.01
	EH.02
	EH.03
	ОП.09
	ОП.01
	ОП.02
	ОП.03
	ОП.04
	ОП.05
	ОП.06
	ОП.07
	ОП.08
	МДК.02.01
	УП.02.01
	ПП.02.01
пи э)
ПК 2.2	

	EH.02
	EH.03
	ОП.09
ŀ	ОП.01
	ОП.02
	ОП.03
	ОП.04
	ОП.05
ı	ОП.06
	ОП.07
ŀ	ОП.08
ŀ	
	МДК.02.01
	УП.02.01
	ПП.02.01
П(2.2	
ПК 2.3	
	EH.01
ŀ	EH.02
ŀ	
	EH.03
	ОП.09
	ОП.01
	ОП.02
	ОП.03
	ОП.04
ŀ	ОП.05
ŀ	
	ОП.06
	ОП.07
	ОП.08
	МДК.02.01
	УП.02.01
ПК 3.1	
	EH.01
}	EH.02
ŀ	
	EH.03
	ОП.09
	ОП.01
	ОП.02
	ОП.03
į	ОП.04
ł	ОП.05
ŀ	
	ОП.06
ļ	ОП.07
Į	ОП.08
	МДК.03.01
ľ	УП.03.01
ľ	ПП.03.01
L	

ПК 3.2	<u>)</u>
	EH.01
	EH.02
	EH.03
	ОП.09
	ОП.01
	ОП.02
	ОП.03
	ОП.04
	ОП.05
	ОП.06
	ОП.07
	ОП.08
	МДК.03.01
	УП.03.01
	ПП.03.01
ПК 3.3	}
	EH.01
	EH.02
	EH.03
	ОП.09
	ОП.01
	ОП.02
	ОП.03
	ОП.04
	ОП.05
	ОП.06
	ОП.07
	ОП.08
	МДК.03.01
	УП.03.01
	ПП.03.01
ПК 3.⁴	ŀ
	EH.01
	EH.02
	EH.03
	ОП.09
	ОП.01
	ОП.02
	ОП.03
	ОП.04
	ОП.05
	ОП.06
	ОП.07
	ОП.08

_	
	МДК.03.01
	УП.03.01
	ПП.03.01
ПК 4.1	
	EH.01
	EH.02
	EH.03
	ОП.09
	ОП.01
	ОП.02
	ОП.03
	ОП.04
L	ОП.05
	ОП.06
	ОП.07
	ОП.08
	МДК.04.01
ļ	УП.04.01
	ПП.04.01
ПК 4.2	
	EH.01
	EH.02
	EH.03
	ОП.09
	ОП.01
	ОП.02
	ОП.03
	ОП.04
	ОП.05
	ОП.06
	ОП.07
	ОП.08
	МДК.04.01
L	УП.04.01
	ПП.04.01
ПК 4.3	
	EH.01
[EH.02
	EH.03
	ОП.09
	ОП.01
	ОП.02
L	ОП.03
L	ОП.04
L	ОП.05

	ОП.06
	ОП.07
	ОП.08
	МДК.04.01
	УП.04.01
Ī	ПП.04.01
ПК 4.4	
11K 4.4	
•	EH.01
Ī	EH.02
Ī	EH.03
	ОП.09
	ОП.01
	ОП.02
ļ	ОП.03
ļ	ОП.04
ļ	ОП.05
ļ	ОП.06
ļ	ОП.07
ļ	ОП.08
	МДК.04.01
	УП.04.01
	ПП.04.01
ПК 5.1	
1 IK 5.1	
	EH.01
	EH.02
	EH.03
	ОП.09
	ОП.01
	ОП.02
	ОП.03
	ОП.04
	ОП.05
	ОП.06
	ОП.07
	ОП.08
j	МДК.05.01
ļ	УП.05.01
ļ	ПП.05.01
ПК 5.2	
	EH.01
ļ	EH.02
ľ	EH.03
	ОП.09
ļ	ОП.01
ļ	ОП.02
L	

	ОП.03
	ОП.04
	ОП.05
	ОП.06
	ОП.07
	ОП.08
	МДК.05.01
	УП.05.01
	ПП.05.01
ПК 6.1	Į.
	EH.01
	EH.02
	ОП.09
	ОП.01
	ОП.02
	ОП.03
	ОП.04
	ОП.05
	ОП.06
	ОП.07
	ОП.08
	МДК.06.01
	УП.06.01
	ПП.06.01
ПК 6.2	
ПК 6.2	
ПК 6.2)
ПК 6.2	EH.01
ПК 6.2	EH.01 EH.02
ПК 6.2	EH.01 EH.02 ОП.09
ПК 6.2	EH.01 EH.02 ОП.09 ОП.01
ПК 6.2	EH.01 EH.02 ОП.09 ОП.01 ОП.02
ПК 6.2	EH.01 EH.02 ОП.09 ОП.01 ОП.02 ОП.03
ПК 6.2	EH.01 EH.02 ОП.09 ОП.01 ОП.02 ОП.03 ОП.04
ПК 6.2	EH.01 EH.02 ОП.09 ОП.01 ОП.02 ОП.03 ОП.04 ОП.05 ОП.06
ПК 6.2	EH.01 EH.02 ОП.09 ОП.01 ОП.02 ОП.03 ОП.04 ОП.05
ПК 6.2	EH.01 EH.02 ОП.09 ОП.01 ОП.02 ОП.03 ОП.04 ОП.05 ОП.06 ОП.07
ПК 6.2	EH.01 EH.02 ОП.09 ОП.01 ОП.02 ОП.03 ОП.04 ОП.05 ОП.06 ОП.07 ОП.08 МДК.06.01
ПК 6.2	EH.01 EH.02 ОП.09 ОП.01 ОП.02 ОП.03 ОП.04 ОП.05 ОП.06 ОП.07 ОП.08 МДК.06.01 УП.06.01
ПК 6.2	EH.01 EH.02 ОП.09 ОП.01 ОП.02 ОП.03 ОП.04 ОП.05 ОП.06 ОП.07 ОП.08 МДК.06.01 УП.06.01
	EH.01 EH.02 ОП.09 ОП.01 ОП.02 ОП.03 ОП.04 ОП.05 ОП.06 ОП.07 ОП.08 МДК.06.01 УП.06.01
	EH.01 EH.02 ОП.09 ОП.01 ОП.02 ОП.03 ОП.04 ОП.05 ОП.06 ОП.07 ОП.08 МДК.06.01 УП.06.01
	EH.01 EH.02 ОП.09 ОП.01 ОП.02 ОП.03 ОП.04 ОП.05 ОП.06 ОП.07 ОП.08 МДК.06.01 УП.06.01 ПП.06.01
	ЕН.01 ЕН.02 ОП.09 ОП.01 ОП.02 ОП.03 ОП.04 ОП.05 ОП.06 ОП.07 ОП.08 МДК.06.01 УП.06.01 ПП.06.01
	ЕН.01 ЕН.02 ОП.09 ОП.01 ОП.02 ОП.03 ОП.04 ОП.05 ОП.06 ОП.07 ОП.08 МДК.06.01 УП.06.01 ПП.06.01

	ОП.03
	ОП.04
	ОП.05
	ОП.06
	ОП.07
	ОП.08
	МДК.06.01
	УП.06.01
	ПП.06.01
ПК 6.4	1
	EH.01
	EH.02
	ОП.09
	ОП.01
	ОП.02
	ОП.03
	ОП.04
	ОП.05
	ОП.06
	ОП.07
	ОП.08
	МДК.06.01
	УП.06.01
	ПП.06.01
ПК 6.5	5
	EH.01
	EH.02
	ОП.09
	ОП.01
	ОП.02
	ОП.03
	ОП.04
	ОП.05
	ОП.06
	ОП.07
	ОП.08
	МДК.06.01
	УП.06.01
	ПП.06.01

Содержание
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
Основы философии
История
Математика
Экологические основы природопользования
Химия
Безопасность жизнедеятельности
Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
Физиология питания
Организация хранения и контроль запасов и сырь
Информационные технологии в профессиональной деятельности
Метрология и стандартизация
Правовые основы профессиональной деятельности
Основы экономики, менеджмента и маркетинга
Охрана труда
Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
Учебная практика
Производственная практика (по профилю специальности)
Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
Учебная практика
Производственная практика (по профилю специальности)
Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
Учебная практика
Производственная практика (по профилю специальности)
Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Учебная практика
Производственная практика (по профилю специальности)
Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
Учебная практика
Производственная практика (по профилю специальности)
Управление структурным подразделением организации
Учебная практика
Производственная практика (по профилю специальности)
Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
Физическая культура
Основы философии
История
Иностранный язык
Математика
Экологические основы природопользования
Химия

Безопасность жизнедеятельности

Физиология питания

Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

Организация хранения и контроль запасов и сырь

Информационные технологии в профессиональной деятельности Метрология и стандартизация Правовые основы профессиональной деятельности Основы экономики, менеджмента и маркетинга Охрана труда Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции Учебная практика Производственная практика (по профилю специальности) Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции Учебная практика Производственная практика (по профилю специальности) Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции Учебная практика Производственная практика (по профилю специальности) Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Учебная практика Производственная практика (по профилю специальности) Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов Учебная практика Производственная практика (по профилю специальности) Управление структурным подразделением организации Учебная практика Производственная практика (по профилю специальности) Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. Физическая культура Основы философии История Иностранный язык Математика Экологические основы природопользования Безопасность жизнедеятельности Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве Физиология питания Организация хранения и контроль запасов и сырь Информационные технологии в профессиональной деятельности Метрология и стандартизация Правовые основы профессиональной деятельности Основы экономики, менеджмента и маркетинга Охрана труда Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции Учебная практика Производственная практика (по профилю специальности) Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции Учебная практика Производственная практика (по профилю специальности) Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции Учебная практика

Производственная практика (по профилю специальности)

Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Учебная практика

Производственная практика (по профилю специальности)

Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов

Учебная практика

Производственная практика (по профилю специальности)

Управление структурным подразделением организации

Учебная практика

Производственная практика (по профилю специальности)

Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

Основы философии

История

Иностранный язык

Математика

Экологические основы природопользования

Химия

Безопасность жизнедеятельности

Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

Физиология питания

Организация хранения и контроль запасов и сырь

Информационные технологии в профессиональной деятельности

Метрология и стандартизация

Правовые основы профессиональной деятельности

Основы экономики, менеджмента и маркетинга

Охрана труда

Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Учебная практика

Производственная практика (по профилю специальности)

Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции

Учебная практика

Производственная практика (по профилю специальности)

Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции

Учебная практика

Производственная практика (по профилю специальности)

Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Учебная практика

Производственная практика (по профилю специальности)

Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов

Учебная практика

Производственная практика (по профилю специальности)

Управление структурным подразделением организации

Учебная практика

Производственная практика (по профилю специальности)

Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

Основы философии

История

Иностранный язык Математика Экологические основы природопользования Химия Безопасность жизнедеятельности Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве Физиология питания Организация хранения и контроль запасов и сырь Информационные технологии в профессиональной деятельности Метрология и стандартизация Правовые основы профессиональной деятельности Основы экономики, менеджмента и маркетинга Охрана труда Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции Учебная практика Производственная практика (по профилю специальности) Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции Учебная практика Производственная практика (по профилю специальности) Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции Учебная практика Производственная практика (по профилю специальности) Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Учебная практика Производственная практика (по профилю специальности) Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов Учебная практика Производственная практика (по профилю специальности) Управление структурным подразделением организации Учебная практика Производственная практика (по профилю специальности) Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. Физическая культура Основы философии История Иностранный язык Математика Экологические основы природопользования Химия Безопасность жизнедеятельности Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве Физиология питания Организация хранения и контроль запасов и сырь Информационные технологии в профессиональной деятельности Метрология и стандартизация Правовые основы профессиональной деятельности Основы экономики, менеджмента и маркетинга Охрана труда

Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции Учебная практика Производственная практика (по профилю специальности) Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции Учебная практика Производственная практика (по профилю специальности) Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции Учебная практика Производственная практика (по профилю специальности) Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Учебная практика Производственная практика (по профилю специальности) Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов Учебная практика Производственная практика (по профилю специальности) Управление структурным подразделением организации Учебная практика Производственная практика (по профилю специальности) Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. Основы философии История Иностранный язык Математика Экологические основы природопользования Химия Безопасность жизнедеятельности Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве Физиология питания Организация хранения и контроль запасов и сырь Информационные технологии в профессиональной деятельности Метрология и стандартизация Правовые основы профессиональной деятельности Основы экономики, менеджмента и маркетинга Охрана труда Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции Учебная практика Производственная практика (по профилю специальности) Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции Учебная практика Производственная практика (по профилю специальности) Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции Учебная практика Производственная практика (по профилю специальности) Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Учебная практика Производственная практика (по профилю специальности)

Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов

Учебная практика

Производственная практика (по профилю специальности)

Управление структурным подразделением организации

Учебная практика

Производственная практика (по профилю специальности)

Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

Основы философии

История

Иностранный язык

Математика

Экологические основы природопользования

Химия

Безопасность жизнедеятельности

Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

Физиология питания

Организация хранения и контроль запасов и сырь

Информационные технологии в профессиональной деятельности

Метрология и стандартизация

Правовые основы профессиональной деятельности

Основы экономики, менеджмента и маркетинга

Охрана труда

Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Учебная практика

Производственная практика (по профилю специальности)

Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции

Учебная практика

Производственная практика (по профилю специальности)

Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции

Учебная практика

Производственная практика (по профилю специальности)

Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Учебная практика

Производственная практика (по профилю специальности)

Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов

Учебная практика

Производственная практика (по профилю специальности)

Управление структурным подразделением организации

Учебная практика

Производственная практика (по профилю специальности)

Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Основы философии

История

Иностранный язык

Математика

Экологические основы природопользования

Химия

Безопасность жизнедеятельности

Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

Физиология питания Организация хранения и контроль запасов и сырь Информационные технологии в профессиональной деятельности Метрология и стандартизация Правовые основы профессиональной деятельности Основы экономики, менеджмента и маркетинга Охрана труда Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции Учебная практика Производственная практика (по профилю специальности) Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции Учебная практика Производственная практика (по профилю специальности) Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции Учебная практика Производственная практика (по профилю специальности) Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Учебная практика Производственная практика (по профилю специальности) Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов Учебная практика Производственная практика (по профилю специальности) Управление структурным подразделением организации Учебная практика Производственная практика (по профилю специальности) Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Математика Экологические основы природопользования Химия Безопасность жизнедеятельности Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве Физиология питания Организация хранения и контроль запасов и сырь Информационные технологии в профессиональной деятельности Метрология и стандартизация Правовые основы профессиональной деятельности Основы экономики, менеджмента и маркетинга Охрана труда Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции Учебная практика Производственная практика (по профилю специальности) Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Математика

Химия

Экологические основы природопользования

Безопасность жизнедеятельности

Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

Физиология питания

Организация хранения и контроль запасов и сырь

Информационные технологии в профессиональной деятельности

Метрология и стандартизация

Правовые основы профессиональной деятельности

Основы экономики, менеджмента и маркетинга

Охрана труда

Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Учебная практика

Производственная практика (по профилю специальности)

Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

Математика

Экологические основы природопользования

Химия

Безопасность жизнедеятельности

Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

Физиология питания

Организация хранения и контроль запасов и сырь

Информационные технологии в профессиональной деятельности

Метрология и стандартизация

Правовые основы профессиональной деятельности

Основы экономики, менеджмента и маркетинга

Охрана труда

Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Учебная практика

Производственная практика (по профилю специальности)

Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

Математика

Экологические основы природопользования

Химия

Безопасность жизнедеятельности

Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

Физиология питания

Организация хранения и контроль запасов и сырь

Информационные технологии в профессиональной деятельности

Метрология и стандартизация

Правовые основы профессиональной деятельности

Основы экономики, менеджмента и маркетинга

Охрана труда

Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции

Учебная практика

Производственная практика (по профилю специальности)

Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

Математика

Экологические основы природопользования Химия Безопасность жизнедеятельности Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве Физиология питания Организация хранения и контроль запасов и сырь Информационные технологии в профессиональной деятельности Метрология и стандартизация Правовые основы профессиональной деятельности Основы экономики, менеджмента и маркетинга Охрана труда Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции Учебная практика Производственная практика (по профилю специальности) Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов. Математика Экологические основы природопользования Химия Безопасность жизнедеятельности Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве Физиология питания Организация хранения и контроль запасов и сырь Информационные технологии в профессиональной деятельности Метрология и стандартизация Правовые основы профессиональной деятельности Основы экономики, менеджмента и маркетинга Охрана труда Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции Учебная практика Организовывать и проводить приготовление сложных супов. Математика Экологические основы природопользования Безопасность жизнедеятельности Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве Физиология питания Организация хранения и контроль запасов и сырь Информационные технологии в профессиональной деятельности Метрология и стандартизация Правовые основы профессиональной деятельности Основы экономики, менеджмента и маркетинга Охрана труда Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции Учебная практика Производственная практика (по профилю специальности)

Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов. Математика Экологические основы природопользования Химия Безопасность жизнедеятельности Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве Физиология питания Организация хранения и контроль запасов и сырь Информационные технологии в профессиональной деятельности Метрология и стандартизация Правовые основы профессиональной деятельности Основы экономики, менеджмента и маркетинга Охрана труда Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции Учебная практика Производственная практика (по профилю специальности) Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра. Экологические основы природопользования Безопасность жизнедеятельности Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве Физиология питания Организация хранения и контроль запасов и сырь Информационные технологии в профессиональной деятельности Метрология и стандартизация Правовые основы профессиональной деятельности Основы экономики, менеджмента и маркетинга Охрана труда Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции Учебная практика Производственная практика (по профилю специальности) Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. Математика Экологические основы природопользования Безопасность жизнедеятельности Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве Физиология питания Организация хранения и контроль запасов и сырь Информационные технологии в профессиональной деятельности Метрология и стандартизация Правовые основы профессиональной деятельности Основы экономики, менеджмента и маркетинга

Охрана труда

Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
Учебная практика
Производственная практика (по профилю специальности)
Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

Математика

Экологические основы природопользования

Химия

Безопасность жизнедеятельности

Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

Физиология питания

Организация хранения и контроль запасов и сырь

Информационные технологии в профессиональной деятельности

Метрология и стандартизация

Правовые основы профессиональной деятельности

Основы экономики, менеджмента и маркетинга

Охрана труда

Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Учебная практика

Производственная практика (по профилю специальности)

Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

Математика

Экологические основы природопользования

Химия

Безопасность жизнедеятельности

Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

Физиология питания

Организация хранения и контроль запасов и сырь

Информационные технологии в профессиональной деятельности

Метрология и стандартизация

Правовые основы профессиональной деятельности

Основы экономики, менеджмента и маркетинга

Охрана труда

Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Учебная практика

Производственная практика (по профилю специальности)

Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

Математика

Экологические основы природопользования

Химия

Безопасность жизнедеятельности

Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

Физиология питания

Организация хранения и контроль запасов и сырь

Информационные технологии в профессиональной деятельности

Метрология и стандартизация

Правовые основы профессиональной деятельности

Основы экономики, менеджмента и маркетинга

Охрана труда

Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Учебная практика

Производственная практика (по профилю специальности)

Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

Математика

Экологические основы природопользования

Химия

Безопасность жизнедеятельности

Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

Физиология питания

Организация хранения и контроль запасов и сырь

Информационные технологии в профессиональной деятельности

Метрология и стандартизация

Правовые основы профессиональной деятельности

Основы экономики, менеджмента и маркетинга

Охрана труда

Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Учебная практика

Производственная практика (по профилю специальности)

Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

Математика

Экологические основы природопользования

Химия

Безопасность жизнедеятельности

Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

Физиология питания

Организация хранения и контроль запасов и сырь

Информационные технологии в профессиональной деятельности

Метрология и стандартизация

Правовые основы профессиональной деятельности

Основы экономики, менеджмента и маркетинга

Охрана труда

Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов

Учебная практика

Производственная практика (по профилю специальности)

Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

Математика

Экологические основы природопользования

Химия

Безопасность жизнедеятельности

Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

Физиология питания

Организация хранения и контроль запасов и сырь Информационные технологии в профессиональной деятельности Метрология и стандартизация Правовые основы профессиональной деятельности Основы экономики, менеджмента и маркетинга Охрана труда Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов Учебная практика Производственная практика (по профилю специальности) Участвовать в планировании основных показателей производства. Математика Экологические основы природопользования Безопасность жизнедеятельности Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве Физиология питания Организация хранения и контроль запасов и сырь Информационные технологии в профессиональной деятельности Метрология и стандартизация Правовые основы профессиональной деятельности Основы экономики, менеджмента и маркетинга Охрана труда Управление структурным подразделением организации Учебная практика Производственная практика (по профилю специальности) Планировать выполнение работ исполнителями. Математика Экологические основы природопользования Безопасность жизнедеятельности Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве Физиология питания Организация хранения и контроль запасов и сырь Информационные технологии в профессиональной деятельности Метрология и стандартизация Правовые основы профессиональной деятельности Основы экономики, менеджмента и маркетинга Охрана труда Управление структурным подразделением организации Учебная практика Производственная практика (по профилю специальности) Организовывать работу трудового коллектива. Математика Экологические основы природопользования

Безопасность жизнедеятельности

Физиология питания

Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

Организация хранения и контроль запасов и сырь

Информационные технологии в профессиональной деятельности

Метрология и стандартизация

Правовые основы профессиональной деятельности

Основы экономики, менеджмента и маркетинга

Охрана труда

Управление структурным подразделением организации

Учебная практика

Производственная практика (по профилю специальности)

Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

Математика

Экологические основы природопользования

Безопасность жизнедеятельности

Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

Физиология питания

Организация хранения и контроль запасов и сырь

Информационные технологии в профессиональной деятельности

Метрология и стандартизация

Правовые основы профессиональной деятельности

Основы экономики, менеджмента и маркетинга

Охрана труда

Управление структурным подразделением организации

Учебная практика

Производственная практика (по профилю специальности)

Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Математика

Экологические основы природопользования

Безопасность жизнедеятельности

Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

Физиология питания

Организация хранения и контроль запасов и сырь

Информационные технологии в профессиональной деятельности

Метрология и стандартизация

Правовые основы профессиональной деятельности

Основы экономики, менеджмента и маркетинга

Охрана труда

Управление структурным подразделением организации

Учебная практика

Производственная практика (по профилю специальности)

но	Начальное общее образование				
00	Основное общее образование				
БД	Базовые дисциплины				
БД.01	Русский язык				
БД.02	Литература				
БД.03	Иностранный язык				
БД.04	История				
БД.05	Обществознание (включая экономику и право)				
БД.06	Химия				
БД.07	Биология				
БД.08	Физическая культура				
БД.09	Основы безопасности жизнедеятельности				
пд	Профильные дисциплины				
ПД.01	Математика				
ПД.02	Информатика и ИКТ				
ПД.03	Физика				
ПОО	Предлагаемые ОО				
огсэ	Общий гуманитарный и социально- экономический цикл	OK-1	ОК-2	ОК-3	ОК-4
ОГСЭ.04	Физическая культура	OK-2	ОК-3	ОК-6	
ОГСЭ.01	Основы философии	OK-1	ОК-2	OK-3	OK-4
ОГСЭ.02	История	OK-1	ОК-2	OK-3	ОК-4
ОГСЭ.03	Иностранный язык	OK-1	ОК-2	OK-3	OK-4
		ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОК-4
EH	Математический и общий естественнонаучный цикл	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3
		OK-1	OK-2	OK-3	OK-4
EH.01	Математика	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3
		OK-1	OK-2	OK-3	OK-4
EH.02	Экологические основы природопользования	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3
		OK-1	OK-2	OK-3	OK-4
EH.03	Химия	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1
		ПК 5.2			
		OK-1	ОК-2	ОК-3	ОК-4
ОП	Общепрофессиональные дисциплины	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3
		OK-1	OK-2	OK-3	OK-4
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3
		OK-1	ОК-2	OK-3	OK-4
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1
011.01	производстве	ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3
			i	1	
		OK-1	ОК-2	OK-3	OK-4

МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных,	OK-1	OK-2	OK-3	ОК-4
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ОК-1 ПК 4.4	ОК-2	ОК-3	ОК-4
ΠΠ.03.01	гроизводственная практика (по профилю специальности)	ПК 3.4			J 1
	Производственная практика (по профилю	ПК 3.4 ОК-1	OK-2	OK-3	OK-4
УП.03.01	Учебная практика	OK-1	OK-2	OK-3	OK-4
доэ.от	кулинарной продукции	ПК 3.4			
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей	OK-1	OK-2	OK-3	ОК-4
<u></u>	приготовление сложной горячей кулинарной продукции	ПК 3.4			
ПМ.03	Организация процесса приготовления и	OK-1	ОК-2	ОК-3	ОК-4
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)	OK-1	OK-2	OK-3	OK-4
УП.02.01	Учебная практика	OK-1	OK-2	OK-3	OK-4
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	OK-1	OK-2	OK-3	ОК-4
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	OK-1	ОК-2	ОК-3	ОК-4
ΠΠ.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)	OK-1	OK-2	OK-3	ОК-4
УП.01.01	Учебная практика	OK-1	OK-2	OK-3	OK-4
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	OK-1	OK-2	OK-3	OK-4
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОК-4
ПМ	Профессиональные модули				
		11K 3.Z	1 IV 0.1	IIN O.Z	1 IN 0.3
ОП.08	Охрана труда	ПК 2.1 ПК 5.2	ПК 2.2 ПК 6.1	ПК 2.3 ПК 6.2	ПК 3.1 ПК 6.3
OE 00	Overage Try Tr	OK-1	OK-2	OK-3	OK-4
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1
		OK-1	OK-2	OK-3	OK-4
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1
		OK-1	OK-2	OK-3	OK-4
-		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3
ОП.05	Метрология и стандартизация	ΠK 2.1	ПК 2.2	ΠK 2.3	ΠK 3.1
		OK-1	OK-2	OK-3	OK-4
ОП.04	деятельности	ПК 2.1 ПК 5.2	ПК 2.2 ПК 6.1	ПК 2.3 ПК 6.2	ПК 3.1 ПК 6.3
ОП 04	Информационные технологии в профессиональной	OK-1	OK-2	OK-3	OK-4
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырь	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1
		OK-1	ОК-2	OK-3	OK-4
		ПК 5.2		ПК 6.2	ПК 6.3

		OK-1	OK-2	OK-3	OK-4
УП.04.01	Учебная практика	ПК 4.4			
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю	OK-1	OK-2	OK-3	OK-4
1111.04.01	специальности)	ПК 4.4			
	Организация процесса приготовления и				
ПМ.05	приготовление сложных холодных и горячих десертов	OK-1	OK-2	ОК-3	ОК-4
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	OK-1	ОК-2	OK-3	ОК-4
УП.05.01	Учебная практика	OK-1	OK-2	OK-3	OK-4
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)	OK-1	ОК-2	OK-3	ОК-4
TM 06	Организация работы структурного	ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОК-4
ПМ.06	подразделения	ПК 6.4	ПК 6.5		
МДК.06.01	Управление структурным подразделением	OK-1	OK-2	OK-3	OK-4
ндк.оо.от	организации	ПК 6.4	ПК 6.5		
УП.06.01	Учебная практика	OK-1	OK-2	OK-3	OK-4
311.00.01	э чесная практика	ПК 6.4	ПК 6.5		
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю	OK-1	OK-2	OK-3	OK-4
7117.00.01	специальности)	ПК 6.4	ПК 6.5		
	Выполнение работ по одной или				
ПМ.07	нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 11176 Бармен				
МДК.07.01	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 11176 Бармен				
УП.07.01	Учебная практика				
ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)				

	T		T				
OK E	014.6	01/ 7	014.0	014.0			
OK-5	OK-6	OK-7	ОК-8	OK-9			
OK-5	ОК-6	OK-7	ОК-8	ОК-9			
ОК-5	ОК-6	ОК-7	ОК-8	ОК-9			
ОК-5	ОК-6	OK-7	ОК-8	OK-9			
ОК-5	ОК-6	ОК-7	ОК-8	ОК-9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
ПК 6.4	ПК 6.5						
OK-5	ОК-6	ОК-7	OK-8	ОК-9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
ПК 6.4	ПК 6.5						
OK-5	ОК-6	ОК-7	ОК-8	ОК-9	ПК 1.1	П(1 2	П(1 2
ПК 3.2	OIL 0				1117 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ΠΚ 1.2 ΠΚ 4.4	ΠK 1.3
ПК 6.4							
ПК 6.4 ОК-5	ПК 3.3						
	ПК 3.3 ПК 6.5	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
OK-5	ПК 3.3 ПК 6.5 ОК-6	ПК 3.4 ОК-7	ПК 4.1 ОК-8	ПК 4.2 ОК-9	ПК 4.3 ПК 1.1	ПК 4.4 ПК 1.2	ПК 5.1 ПК 1.3
ОК-5 ПК 3.2	ПК 3.3 ПК 6.5 ОК-6 ПК 3.3	ПК 3.4 ОК-7 ПК 3.4	ПК 4.1 ОК-8 ПК 4.1	ПК 4.2 ОК-9 ПК 4.2	ПК 4.3 ПК 1.1 ПК 4.3	ПК 4.4 ПК 1.2 ПК 4.4	ПК 5.1 ПК 1.3 ПК 5.1
ОК-5 ПК 3.2 ОК-5	ПК 3.3 ПК 6.5 ОК-6 ПК 3.3	ПК 3.4 ОК-7 ПК 3.4 ОК-7	ПК 4.1 ОК-8	ПК 4.2 ОК-9 ПК 4.2 ОК-9	ПК 4.3 ПК 1.1 ПК 4.3 ПК 1.1	ПК 4.4 ПК 1.2 ПК 4.4 ПК 1.2	ПК 5.1 ПК 1.3
ОК-5 ПК 3.2 ОК-5 ПК 3.2	ПК 3.3 ПК 6.5 ОК-6 ПК 3.3 ОК-6 ПК 3.3	ПК 3.4 ОК-7 ПК 3.4	ПК 4.1 ОК-8 ПК 4.1	ПК 4.2 ОК-9 ПК 4.2	ПК 4.3 ПК 1.1 ПК 4.3	ПК 4.4 ПК 1.2 ПК 4.4	ПК 5.1 ПК 1.3 ПК 5.1
ОК-5 ПК 3.2 ОК-5 ПК 3.2 ПК 6.4	ПК 3.3 ПК 6.5 ОК-6 ПК 3.3 ОК-6 ПК 3.3 ПК 6.5	ПК 3.4 ОК-7 ПК 3.4 ОК-7 ПК 3.4	ПК 4.1 ОК-8 ПК 4.1 ОК-8 ПК 4.1	ПК 4.2 ОК-9 ПК 4.2 ОК-9 ПК 4.2	ПК 4.3 ПК 1.1 ПК 4.3 ПК 1.1 ПК 4.3	ПК 4.4 ПК 1.2 ПК 4.4 ПК 1.2 ПК 4.4	ПК 5.1 ПК 1.3 ПК 5.1 ПК 1.3 ПК 5.1
ОК-5 ПК 3.2 ОК-5 ПК 3.2 ПК 6.4 ОК-5	ПК 3.3 ПК 6.5 ОК-6 ПК 3.3 ОК-6 ПК 3.3	ПК 3.4 ОК-7 ПК 3.4 ОК-7	ПК 4.1 ОК-8 ПК 4.1 ОК-8 ПК 4.1 ОК-8	ОК-9 ПК 4.2 ОК-9 ПК 4.2 ОК-9	ПК 4.3 ПК 1.1 ПК 4.3 ПК 1.1	ПК 4.4 ПК 1.2 ПК 4.4 ПК 1.2 ПК 4.4 ПК 1.2 ПК 1.2	ПК 5.1 ПК 1.3 ПК 5.1 ПК 1.3 ПК 5.1 ПК 1.3
ОК-5 ПК 3.2 ОК-5 ПК 3.2 ПК 6.4 ОК-5 ПК 3.2	ПК 3.3 ПК 6.5 ОК-6 ПК 3.3 ОК-6 ПК 3.3 ПК 6.5 ОК-6	ПК 3.4 ОК-7 ПК 3.4 ОК-7 ПК 3.4 ОК-7 ОК-7	ПК 4.1 ОК-8 ПК 4.1 ОК-8 ПК 4.1	ПК 4.2 ОК-9 ПК 4.2 ОК-9 ПК 4.2	ПК 4.3 ПК 1.1 ПК 4.3 ПК 1.1 ПК 4.3	ПК 4.4 ПК 1.2 ПК 4.4 ПК 1.2 ПК 4.4	ПК 5.1 ПК 1.3 ПК 5.1 ПК 1.3 ПК 5.1
ОК-5 ПК 3.2 ОК-5 ПК 3.2 ПК 6.4 ОК-5 ПК 3.2 ПК 6.4	ПК 3.3 ПК 6.5 ОК-6 ПК 3.3 ОК-6 ПК 3.3 ПК 6.5 ОК-6 ПК 3.3	ПК 3.4 ОК-7 ПК 3.4 ОК-7 ПК 3.4 ОК-7 ПК 3.4	ПК 4.1 ОК-8 ПК 4.1 ОК-8 ПК 4.1 ОК-8 ПК 4.1	ОК-9 ПК 4.2 ОК-9 ПК 4.2 ОК-9 ПК 4.2	ПК 4.3 ПК 1.1 ПК 4.3 ПК 1.1 ПК 4.3 ПК 1.1 ПК 4.3	ПК 4.4 ПК 1.2 ПК 4.4 ПК 1.2 ПК 4.4 ПК 1.2 ПК 4.4	ПК 5.1 ПК 1.3 ПК 5.1 ПК 1.3 ПК 5.1 ПК 1.3 ПК 5.1
ОК-5 ПК 3.2 ОК-5 ПК 3.2 ПК 6.4 ОК-5 ПК 6.4 ОК-5	ПК 3.3 ПК 6.5 ОК-6 ПК 3.3 ОК-6 ПК 3.3 ПК 6.5 ОК-6 ПК 3.3 ПК 6.5 ОК-6	ПК 3.4 ОК-7 ПК 3.4 ОК-7 ПК 3.4 ОК-7 ПК 3.4 ОК-7 ПК 3.4	ПК 4.1 ОК-8 ПК 4.1 ОК-8 ПК 4.1 ОК-8 ПК 4.1	ОК-9 ПК 4.2 ОК-9 ПК 4.2 ОК-9 ПК 4.2	ПК 4.3 ПК 1.1 ПК 4.3 ПК 1.1 ПК 4.3 ПК 1.1 ПК 4.3 ПК 1.1 ПК 4.3	ПК 4.4 ПК 1.2 ПК 4.4 ПК 1.2 ПК 4.4 ПК 1.2 ПК 4.4 ПК 1.2 ПК 1.2	ПК 5.1 ПК 1.3 ПК 5.1 ПК 1.3 ПК 5.1 ПК 5.1 ПК 1.3 ПК 1.3 ПК 1.3 ПК 1.3
ОК-5 ПК 3.2 ОК-5 ПК 3.2 ПК 6.4 ОК-5 ПК 3.2 ПК 6.4 ОК-5	ПК 3.3 ПК 6.5 ОК-6 ПК 3.3 ОК-6 ПК 3.3 ПК 6.5 ОК-6 ПК 3.3 ПК 6.5 ОК-6	ПК 3.4 ОК-7 ПК 3.4 ОК-7 ПК 3.4 ОК-7 ПК 3.4	ПК 4.1 ОК-8 ПК 4.1 ОК-8 ПК 4.1 ОК-8 ПК 4.1	ОК-9 ПК 4.2 ОК-9 ПК 4.2 ОК-9 ПК 4.2	ПК 4.3 ПК 1.1 ПК 4.3 ПК 1.1 ПК 4.3 ПК 1.1 ПК 4.3	ПК 4.4 ПК 1.2 ПК 4.4 ПК 1.2 ПК 4.4 ПК 1.2 ПК 4.4	ПК 5.1 ПК 1.3 ПК 5.1 ПК 1.3 ПК 5.1 ПК 1.3 ПК 5.1
ОК-5 ПК 3.2 ПК 3.2 ПК 6.4 ОК-5 ПК 3.2 ПК 6.4 ОК-5 ПК 3.2 ПК 6.4	ПК 3.3 ПК 6.5 ОК-6 ПК 3.3 ОК-6 ПК 3.3 ПК 6.5 ОК-6 ПК 3.3 ПК 6.5 ОК-6	ПК 3.4 ОК-7 ПК 3.4 ОК-7 ПК 3.4 ОК-7 ПК 3.4 ОК-7 ПК 3.4	ПК 4.1 ОК-8 ПК 4.1 ОК-8 ПК 4.1 ОК-8 ПК 4.1 ОК-8 ПК 4.1	ОК-9 ПК 4.2 ОК-9 ПК 4.2 ОК-9 ПК 4.2 ОК-9 ПК 4.2	ПК 4.3 ПК 1.1 ПК 4.3 ПК 1.1 ПК 4.3 ПК 1.1 ПК 4.3 ПК 1.1 ПК 4.3	ПК 4.4 ПК 1.2 ПК 4.4 ПК 1.2 ПК 4.4 ПК 1.2 ПК 4.4 ПК 1.2 ПК 4.4	ПК 5.1 ПК 1.3 ПК 5.1 ПК 1.3 ПК 5.1 ПК 1.3 ПК 5.1 ПК 1.3 ПК 5.1
OK-5 ПК 3.2 ОК-5 ПК 3.2 ПК 6.4 ОК-5 ПК 6.4 ОК-5 ПК 3.2	ПК 3.3 ПК 6.5 ОК-6 ПК 3.3 ОК-6 ПК 3.3 ПК 6.5 ОК-6 ПК 3.3 ПК 6.5 ОК-6	ПК 3.4 ОК-7 ПК 3.4 ОК-7 ПК 3.4 ОК-7 ПК 3.4 ОК-7 ПК 3.4	ПК 4.1 ОК-8 ПК 4.1 ОК-8 ПК 4.1 ОК-8 ПК 4.1	ОК-9 ПК 4.2 ОК-9 ПК 4.2 ОК-9 ПК 4.2	ПК 4.3 ПК 1.1 ПК 4.3 ПК 1.1 ПК 4.3 ПК 1.1 ПК 4.3 ПК 1.1 ПК 4.3	ПК 4.4 ПК 1.2 ПК 4.4 ПК 1.2 ПК 4.4 ПК 1.2 ПК 4.4 ПК 1.2 ПК 1.2	ПК 5.1 ПК 1.3 ПК 5.1 ПК 1.3 ПК 5.1 ПК 5.1 ПК 1.3 ПК 1.3 ПК 1.3 ПК 1.3

ПК 6.4	ПК 6.5						
OK-5	OK-6	OK-7	ОК-8	ОК-9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
ПК 6.4	ПК 6.5						
ОК-5	ОК-6	ОК-7	ОК-8	ОК-9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
ПК 6.4	ПК 6.5						
ОК-5	OK-6	OK-7	ОК-8	ОК-9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
ПК 6.4	ПК 6.5						
OK-5	OK-6	OK-7	OK-8	OK-9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
ПК 6.4	ПК 6.5						
OK-5	OK-6	OK-7	ОК-8	OK-9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
ПК 6.4	ПК 6.5						
ОК-5	OK-6	OK-7	OK-8	ОК-9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
ПК 6.4	ПК 6.5						
ОК-5	ОК-6	ОК-7	ОК-8	ОК-9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
ОК-5	OK-6	OK-7	ОК-8	ОК-9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
OK-5	OK C	Olf 7	OIC 0	016.0	DIC 1 1	ПК 1.2	ПК 1.3
	OK-6	OK-7	OK-8	OK-9	ΠK 1.1	1 IK 1.2	111/ 1.3
OK-5	OK-6	OK-7	OK-8	OK-9	ΠK 1.1	ПК 1.2 ПК 1.2	ПК 1.3
OK-5	ОК-6	OK-7	OK-8	ОК-9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
OK-5	OK-6	OK-7	OK-8	OK-9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
OK-5 OK-5	OK-6 OK-6	OK-7 OK-7	OK-8 OK-8	OK-9 OK-9	ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 2.1	ПК 1.2 ПК 2.2 ПК 2.2	ПК 1.3 ПК 2.3 ПК 2.3
OK-5 OK-5 OK-5	OK-6 OK-6 OK-6	OK-7 OK-7 OK-7	OK-8 OK-8 OK-8	OK-9 OK-9 OK-9	ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 2.1 ПК 2.1	ПК 1.2 ПК 2.2 ПК 2.2 ПК 2.2	ПК 1.3 ПК 2.3 ПК 2.3
OK-5 OK-5 OK-5 OK-5 OK-5	OK-6 OK-6 OK-6 OK-6 OK-6	OK-7 OK-7 OK-7 OK-7 OK-7	OK-8 OK-8 OK-8 OK-8 OK-8	OK-9 OK-9 OK-9 OK-9 OK-9	ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 2.1 ПК 2.1 ПК 2.1 ПК 3.1	ПК 1.2 ПК 2.2 ПК 2.2 ПК 2.2 ПК 2.2 ПК 3.2	ПК 1.3 ПК 2.3 ПК 2.3 ПК 2.3
OK-5 OK-5 OK-5 OK-5	OK-6 OK-6 OK-6 OK-6	OK-7 OK-7 OK-7 OK-7	OK-8 OK-8 OK-8 OK-8	OK-9 OK-9 OK-9 OK-9 OK-9	ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 2.1 ПК 2.1 ПК 2.1	ПК 1.2 ПК 2.2 ПК 2.2 ПК 2.2 ПК 2.2	ПК 1.3 ПК 2.3 ПК 2.3 ПК 2.3
OK-5 OK-5 OK-5 OK-5 OK-5	OK-6 OK-6 OK-6 OK-6 OK-6	OK-7 OK-7 OK-7 OK-7 OK-7	OK-8 OK-8 OK-8 OK-8 OK-8	OK-9 OK-9 OK-9 OK-9 OK-9	ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 2.1 ПК 2.1 ПК 2.1 ПК 3.1	ПК 1.2 ПК 2.2 ПК 2.2 ПК 2.2 ПК 2.2 ПК 3.2	ПК 1.3 ПК 2.3 ПК 2.3 ПК 2.3
OK-5 OK-5 OK-5 OK-5 OK-5	OK-6 OK-6 OK-6 OK-6 OK-6 OK-6	OK-7 OK-7 OK-7 OK-7 OK-7 OK-7	OK-8 OK-8 OK-8 OK-8 OK-8 OK-8	OK-9 OK-9 OK-9 OK-9 OK-9 OK-9	ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 2.1 ПК 2.1 ПК 2.1 ПК 3.1	ПК 1.2 ПК 2.2 ПК 2.2 ПК 2.2 ПК 2.2 ПК 3.2	ПК 1.3 ПК 2.3 ПК 2.3 ПК 2.3 ПК 3.3
OK-5 OK-5 OK-5 OK-5 OK-5	OK-6 OK-6 OK-6 OK-6 OK-6 OK-6	OK-7 OK-7 OK-7 OK-7 OK-7 OK-7	OK-8 OK-8 OK-8 OK-8 OK-8 OK-8	OK-9 OK-9 OK-9 OK-9 OK-9 OK-9	ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 2.1 ПК 2.1 ПК 2.1 ПК 3.1	ПК 1.2 ПК 2.2 ПК 2.2 ПК 2.2 ПК 2.2 ПК 3.2	ПК 1.3 ПК 2.3 ПК 2.3 ПК 2.3 ПК 3.3
OK-5 OK-5 OK-5 OK-5 OK-5 OK-5	OK-6 OK-6 OK-6 OK-6 OK-6 OK-6	OK-7 OK-7 OK-7 OK-7 OK-7 OK-7 OK-7	OK-8 OK-8 OK-8 OK-8 OK-8 OK-8 OK-8	OK-9 OK-9 OK-9 OK-9 OK-9 OK-9 OK-9	ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 2.1 ПК 2.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 3.1	ПК 1.2 ПК 2.2 ПК 2.2 ПК 2.2 ПК 2.2 ПК 3.2 ПК 3.2	ПК 1.3 ПК 2.3 ПК 2.3 ПК 2.3 ПК 3.3 ПК 3.3
OK-5 OK-5 OK-5 OK-5 OK-5 OK-5 OK-5	OK-6 OK-6 OK-6 OK-6 OK-6 OK-6 OK-6 OK-6	OK-7 OK-7 OK-7 OK-7 OK-7 OK-7 OK-7 OK-7	OK-8 OK-8 OK-8 OK-8 OK-8 OK-8 OK-8	OK-9 OK-9 OK-9 OK-9 OK-9 OK-9 OK-9 OK-9	ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 2.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 3.1 ПК 3.1	ПК 1.2 ПК 2.2 ПК 2.2 ПК 2.2 ПК 2.2 ПК 3.2 ПК 3.2 ПК 3.2	ПК 1.3 ПК 2.3 ПК 2.3 ПК 2.3 ПК 3.3 ПК 3.3 ПК 3.3

OK-6	OK-7	ОК-8	ОК-9	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
OK-6	OK-7	OK-8	OK-9	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
ОК-6	ОК-7	ОК-8	ОК-9	ПК 5.1	ПК 5.2	
OK-6	OK-7	OK-8	OK-9	ПК 5.1	ПК 5.2	
OK-6	OK-7	OK-8	OK-9	ПК 5.1	ПК 5.2	
OK-6	ОК-7	ОК-8	ОК-9	ПК 5.1	ПК 5.2	
OK-6	ОК-7	ОК-8	ОК-9	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3
OK-6	OK-7	OK-8	OK-9	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3
OK-6	OK-7	OK-8	OK-9	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3
OK-6	OK-7	OK-8	OK-9	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3
	OK-6 OK-6 OK-6 OK-6 OK-6 OK-6 OK-6	OK-6 OK-7 OK-6 OK-7	OK-6 OK-7 OK-8 OK-6 OK-7 OK-8	OK-6 OK-7 OK-8 OK-9 OK-6 OK-7 OK-8 OK-9	OK-6 OK-7 OK-8 OK-9 ПК 4.1 OK-6 OK-7 OK-8 OK-9 ПК 5.1 OK-6 OK-7 OK-8 OK-9 ПК 6.1 OK-6 OK-7 OK-8 OK-9 ПК 6.1 OK-6 OK-7 OK-8 OK-9 ПК 6.1	OK-6 OK-7 OK-8 OK-9 ПК 4.1 ПК 4.2 OK-6 OK-7 OK-8 OK-9 ПК 5.1 ПК 5.2 OK-6 OK-7 OK-8 OK-9 ПК 5.1 ПК 5.2 OK-6 OK-7 OK-8 OK-9 ПК 5.1 ПК 5.2 OK-6 OK-7 OK-8 OK-9 ПК 6.1 ПК 6.2 OK-6 OK-7 OK-8 OK-9 ПК 6.1 ПК 6.2 OK-6 OK-7 OK-8 OK-9 ПК 6.1 ПК 6.2 OK-6 OK-7 OK-8 OK-9 ПК 6.1 ПК 6.2

Индекс	Дисциплины, виды работ			Семестрь	I
индекс		Экз	Зач	Диф3ач	КП(Р)
	План				
	Факт		1		
К.БД.01	Русский язык	2			
К.БД.02	Литература			3	
К.БД.03	Иностранный язык			2	
К.БД.04	История			3	
К.БД.05	Обществознание (включая экономику и право)	3			
К.БД.06	Химия			2	
К.БД.07	Биология			2	
К.БД.08	Физическая культура			2	
К.БД.09	Основы безопасности жизнедеятельности			2	
К.ПД.01	Математика	2			
К.ПД.02	Информатика и ИКТ			2	
К.ПД.03	Физика	2			
К.ОГСЭ.01	Основы философии	5			
К.ОГСЭ.02	История			5	
К.ОГСЭ.03	Иностранный язык	7			
К.ОГСЭ.04	Физическая культура			7	
K.EH.01	Математика			4	
K.EH.02	Экологические основы природопользования		1		
K.EH.03	Химия	3			
К.ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	4			
К.ОП.02	Физиология питания			4	
К.ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырь	6			
К.ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности			2	
К.ОП.05	Метрология и стандартизация			4	
К.ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности			6	
К.ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга			6	
К.ОП.08	Охрана труда			2	
К.ОП.09	Безопасность жизнедеятельности			5	
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции				
К.МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции				
К.УП.01.01	Учебная практика			3	
К.ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)			4	
К.ПМ.01	Экзамен квалификационный	4			
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции				
К.МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции				
К.УП.02.01	Учебная практика			3	

К.ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)		4	
К.ПМ.02	Экзамен квалификационный	4		
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции			
к.мдк.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции			
К.УП.03.01	Учебная практика		5	
К.ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)		6	
К.ПМ.03	Экзамен квалификационный	6		
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			
к.мдк.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			
К.УП.04.01	Учебная практика		5	
К.ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)		6	
К.ПМ.04	Экзамен квалификационный	6		
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов			
К.МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов			
К.УП.05.01	Учебная практика		7	
К.ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)		8	
К.ПМ.05	Экзамен квалификационный	8		
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения			
К.МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации			
К.УП.06.01	Учебная практика		7	
К.ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)		8	
К.ПМ.06	Экзамен квалификационный	8		
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 11176 Бармен			
К.МДК.07.01	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 11176 Бармен			
К.УП.07.01	Учебная практика			
К.ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)		8	
К.ПМ.07	Экзамен квалификационный	8		
к.ппд	Практика преддипломная		8	
*				

	Deare	Кур	oc 1	Кур	oc 2	Кур	ос 3	Кур	ос 4	Кур	oc 5	Кур	с 6
Другие	Всего	Сем 1	Сем 2	Сем 3	Сем 4	Сем 5	Сем 6	Сем 7	Сем 8	Сем 9	Сем А	Сем В	Сем С

Кур	oc 7	Кур	oc 8	Кур	с 9	Кур	c 10	Кур	c 11	ЦМК
Сем D	Сем Е	Сем F	Сем G	Сем Н	Сем I	Сем Ј	Сем К	Сем L	Сем М	цик

			ı		

Νō	Наименование
	Кабинеты:
1	социально-экономических дисциплин;
2	иностранного языка;
3	информационных технологий в профессиональной деятельности;
4	экологических основ природопользования;
5	технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
6	безопасности жизнедеятельности и охраны труда.
	Лаборатории:
1	химии;
2	метрологии и стандартизации;
3	микробиологии, санитарии и гигиены.
4	Учебный кулинарный цех.
5	Учебный кондитерский цех.
	Спортивный комплекс:
1	спортивный зал;
2	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
3	стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.
	Залы:
1	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
2	актовый зал.

Пояснения			
Рабочий учебный план разработан в сс	Рабочий учебный план разработан в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания,	сти 19.02.10 Технолс	гия продукции общественного питания,
введенным в действие приказом Мино	введенным в действие приказом Минобрнауки России от 22.04.2014 г. № 384. Рабочий учебный план вводится с 01.09.2015 г.	. Рабочий учебный п	лан вводится с 01.09.2015 г. Федеральный
компонент среднего (полного) общего	компонент среднего (полного) общего образования реализуется на первом и втором курсах. Согласно приказа Минобрнауки России от	втором курсах. Согла	сно приказа Минобрнауки России от
14.06.2013 N 464 (peg. or 22.01.2014)	14.06.2013 N 464 (ред. от 22.01.2014) "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по	и осуществления обр	азовательной деятельности по
образовательным программам среднег	образовательным программам среднего профессионального образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 30.07.2013 N 29200).	регистрировано в Ми	нюсте России 30.07.2013 N 29200).
Распределение обязательной учебной	нагрузки на изучение общеобразовател	тьных предметов в пр	Распределение обязательной учебной нагрузки на изучение общеобразовательных предметов в пределах программа подготовки специалистов
среднего звена по специальности 19.0	среднего звена по специальности 19.02.10 с учетом профиля получаемого профессионального образования проведено в соответствии с	офессионального обр	зазования проведено в соответствии с
рекомендациями Департамента госуда	арственной политики и нормативно-прав	зового регулирования	рекомендациями Департамента государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования (письмо Минобрнауки
России от 29 мая 2007 г. Nº 03-1180))) и рекомендациями ФИРО. При этом на	физическую культур)	и рекомендациями ФИРО. При этом на физическую культуру отводится по три часа в неделю (приказ
Минобрнауки России от 30.08.2010 Г. Г	Минобрнауки России от 30.08.2010 Г. № 889. Объем обязательной аудиторной нагрузки обучающего составляет 36 часов в неделю,	й нагрузки обучающе	го составляет 36 часов в неделю,
максимальная нагрузка 54 часа в неде	элю. Консультации для обучающихся пс	очной и очно-заочно	максимальная нагрузка 54 часа в неделю. Консультации для обучающихся по очной и очно-заочной формам обучения предусматриваются
образовательной организацией из рас	образовательной организацией из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации	каждый учебный год	, в том числе в период реализации
образовательной программы среднего	общего образования для лиц, обучаюш	ихся на базе основно	образовательной программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Формы проведения
консультаций (групповые, индивидуал	тьные, письменные, устные) определяют	гся образовательной	консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией. Дисциплина «Физическая
культура» ППССЗ предусматривает еж	сенедельно 2 часа обязательных аудитор	эных занятий и 2 час	культура» ППССЗ предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной учебной нагрузки. На
промежуточную аттестацию выносятся	я только экзамены (не более 3-х экзаменов в неделю). По дисциплинам, по которым не	нов в неделю). По ди	сциплинам, по которым не
предусматриваются экзамены, заверш	ающей формой контроля является заче	т или дифференциро	предусматриваются экзамены, завершающей формой контроля является зачет или дифференцированный зачет. Промежуточная аттестация в
форме зачета (дифференцированного	зачета) проводится за счет часов, отве	денных на освоение	форме зачета (дифференцированного зачета) проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующего модуля или дисциплины.
Объем времени, отведенный на вариат	Объем времени, отведенный на вариативную часть циклов ППССЗ (864 часа), использован на увеличение При освоении программ	использован на увел	ичение При освоении программ
профессиональных модулей формой и	профессиональных модулей формой итоговой аттестации по модулю является квалификационный экзамен (проверка сформированности	я квалификационный	экзамен (проверка сформированности
компетенций и готовности к выполнен	компетенций и готовности к выполнению вида профессиональной деятельности, определенного в разделе «Требования к результатам	ти, определенного в	разделе «Требования к результатам
освоения ППССЗ» ФГОС). Квалификац	освоения ППССЗ» ФГОС). Квалификационный экзамен проставляется после освоения обучающимся компетенций при изучении	своения обучающимс	я компетенций при изучении
теоретического материала по модулю	теоретического материала по модулю и прохождения практик. Итогом проверки является однозначное решение: «вид профессиональной	ки является однознач	ное решение: «вид профессиональной
деятельности освоен/не освоен». Пра	актика реализуется концентрированно и	1 рассредоточено согл	деятельности освоен/не освоен». Практика реализуется концентрированно и рассредоточено согласно учебного плана и графика учебного
процесса.			
Согласовано	-	•	

Наименование ЦМК

Отчет о совместимости для 19.02.10_новый 12020.xls Дата отчета: 25.02.2021 12:20

Некоторые свойства данной книги не поддерживаются более ранними версиями Excel. Открытие книги в более ранней версии Excel или ее сохранение в формате более ранней версии приведет к потере или ограничению функциональности этих свойств.

Несущественная потеря точности

Число экземпляров

Некоторые ячеики или стили в этои книге содержат форматирование, не	
поддерживаемое выбранным форматом файла. Эти форматы будут преобразованы	В
наиболее близкий из имеющихся форматов.	

12

Версия

Excel 97-2003