

Министерство образования Ставропольского края



приказом директора ГБОУ СПО Ставропольского края
от 31 августа 2020 г. № 115/1 О/Д

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение среднего профессионального образования
"Агротехнический техникум" с. Дивное
наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

35.02.07 Механизация сельского хозяйства
код наименование специальности

по программе базовой подготовки

уровень образования основное общее образование

квалификация: Техник-механик

форма обучения Очная Срок получения СПО по ППССЗ: 3г 10м год начала подготовки по УП 2020

профиль получаемого профессионального образования технический

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС от 07.05.2014 № 456

1 Календарный учебный график

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

Обозначения:

- Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам
- Промежуточная аттестация
- Каникулы
- Учебная практика
- Производственная практика (по профилю специальности)
- Производственная практика (преддипломная)
- Подготовка к государственной итоговой аттестации
- Государственная итоговая аттестация
- Неделя отсутствует



Экзамен квалификационный		8																							
				1																					
ПМ.06.ЭК	Экзамен квалификационный	8																							
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 16675 "Товар"	1	392	106	287	156	131																		
МДК.07.01	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 16675 "Товар"	8	392	106	287	156	131																		
УП.07.01	Учебная практика	8	РП	False	36	нед	1	час	нед					час	нед			час							
ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)	8	РП	False	108	нед	3	час	нед					час	нед			час							
ПМ.07.ЭК	Экзамен квалификационный	8																							
	Учебная и производственная (по профилю специальности) практики		час	1008	нед	28		час	нед					час	нед			час							
	Учебная практика		час	612	нед	17		час	нед					час	нед			час							
	Концентрированная		час	36	нед	1		час	нед					час	нед			час							
	Распределочная		час	576	нед	16		час	нед					час	нед			час							
	Производственная (по профилю специальности) практика		час	396	нед	11		час	нед					час	нед			час							
	Концентрированная		час	396	нед	11		час	нед					час	нед			час							
	Распределочная		час		нед			час	нед					час	нед			час							
ПДП	Преддипломная практика	8				нед	4		нед						нед										
	Государственная итоговая аттестация					нед	6		нед						нед										
	Подготовка выпускной квалификационной работы					нед	2		нед						нед										
	Защита выпускной квалификационной работы					нед	4		нед						нед										
	Подготовка к государственным экзаменам					нед			нед						нед										
	Проведение государственных экзаменов					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																								
		16	1	32	3	6480	2160	4320	2534	1726	60	918	306	612	342	270	1242	414	828	472	356	576			
	ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК																								
	ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК (С КОНСУЛЬТАЦИЯМИ В ПЕРИОД ОБУЧЕНИЯ ПО ЦИКЛАМ)	16	1	32	3	6480	2160	4320	2534	1726	60	918	306	612	342	270	1242	414	828	472	356	576			
	Экзамены (без учета физ. культуры)																								
	Зачеты (без учета физ. культуры)																								
	Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)																								
	Курсовые проекты (без учета физ. культуры)																								
																			1				3		
																			7						

Курсовые работы (без учета физ. культуры)

128	256	128	128			427	165	266	101	165			706	234	486	232	254	20	1312	360	720	386	505	20	713	192	384	252	112	20	475	101					
28	50		46			101	29	72		72			218	60	158	72	86			86	26	60	60	60		85	29	66	66			53	29				
													56	8	48	40	8																				
2	16		16			45	3	42		42			50	18	32		32			40		40	40	40		32		32	32								
26	34		30			56	26	30		30			56	26	30		30			46	26	20	20	20		53	29	24	24			53	29				
46	112	64	48			103	41	62	22	40																											
16	32	16	16			48	16	32	10	22																											
30	80	48	32			55	25	30	12	18																											
120	200	140	60			223	95	132	79	53			488	174	328	160	168	20	742	249	493	274	215		628	214	414	253	161	20	422	72					
						63	21	42	21	21			48	16	32	16	16		258	101	157	96	57														
120	200	140	60			164	74	90	58	32			454	158	296	144	152	20	484	148	336	178	158		628	214	414	253	161	20	422	72					
60	100	70	30			82	37	45	29	16																											
60	100	70	30			82	37	45	29	16																											
с							час	96	нед	2			час		нед					час		нед				час		нед						час			
с							час	36	нед	1			час		нед					час		нед				час		нед						час			

		1			
		1			
		1			

374	178	196			2052	864
24		24			420	16
					48	
					48	
					162	
24		24			162	16
					208	49
					108	29
					40	
					60	20
350	178	172			1424	799
					416	313
					54	62
					49	35
					40	60
					36	10
					43	20
					45	55
					45	55
					36	10
					68	6
350	178	172			1008	486
					129	66
					129	66
	HEAD					
	HEAD					

						125	70
						125	70

						206	70
						206	70

						186	70
						186	70

						110	70
81	37	44				110	70
81	37	44					
48	HEAD	1	01.ФЕВ				
36	HEAD	1					

						110	70
110	65	45				110	70
110	65	45					
48	HEAD	1	01.ФЕВ				
36	HEAD	1					

159	76	83			142	70
159	76	83			142	70
36	нед	1				
108	нед	3				

216	нед	6		
36	нед	1		
36	нед	1		
	нед			

180	нед	5		
180	нед	5		
	нед			

	нед	4		
	нед	6		

	нед	2		
	нед	4		
	нед			
	нед			

252	168	84			3456	864
252	168	84			3456	864

3				
4				

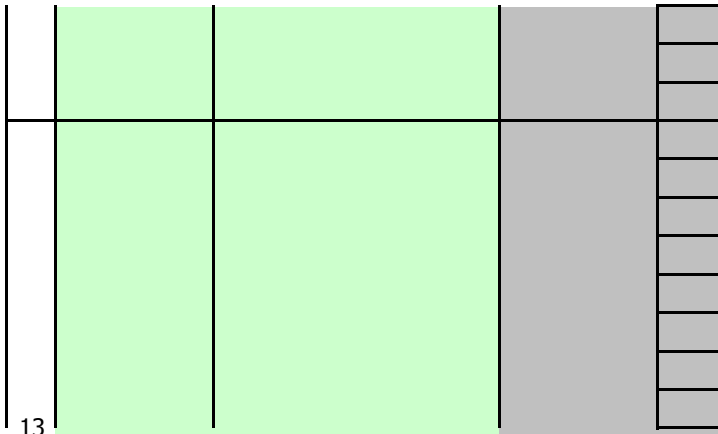


№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	
1				
2				
3				

4				
5				
6				

7				
8				
9				

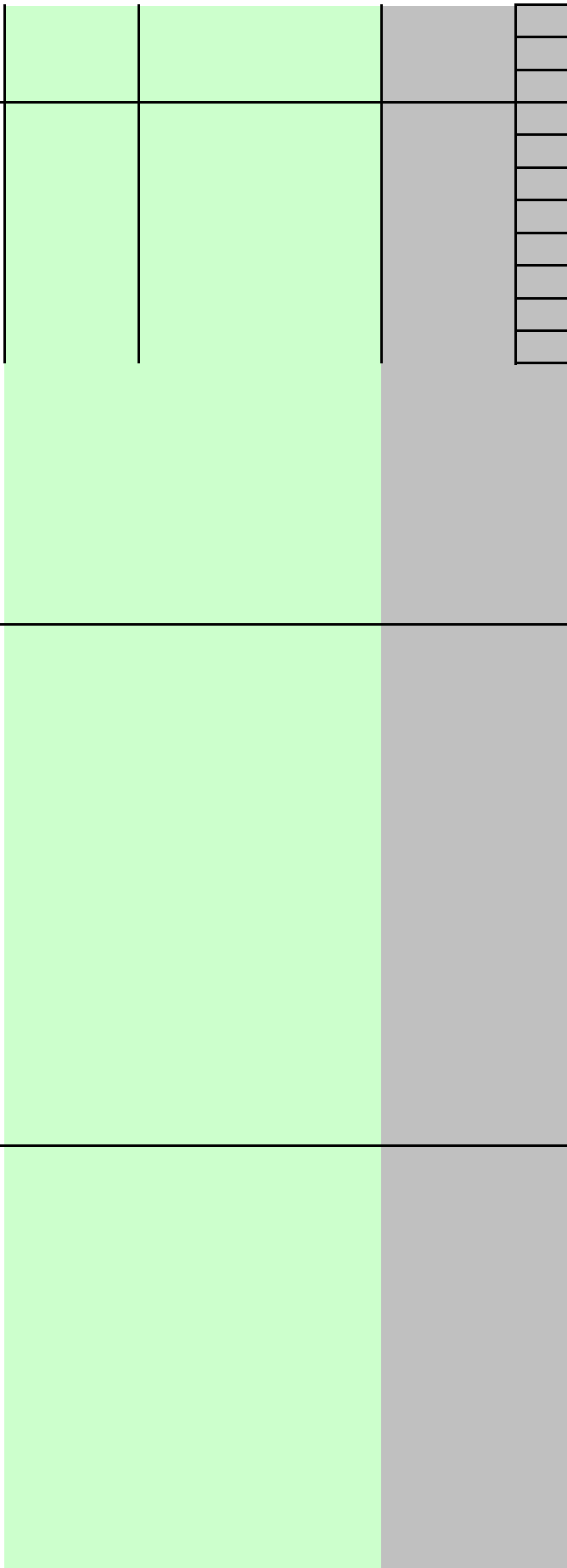
10				
11				
12				

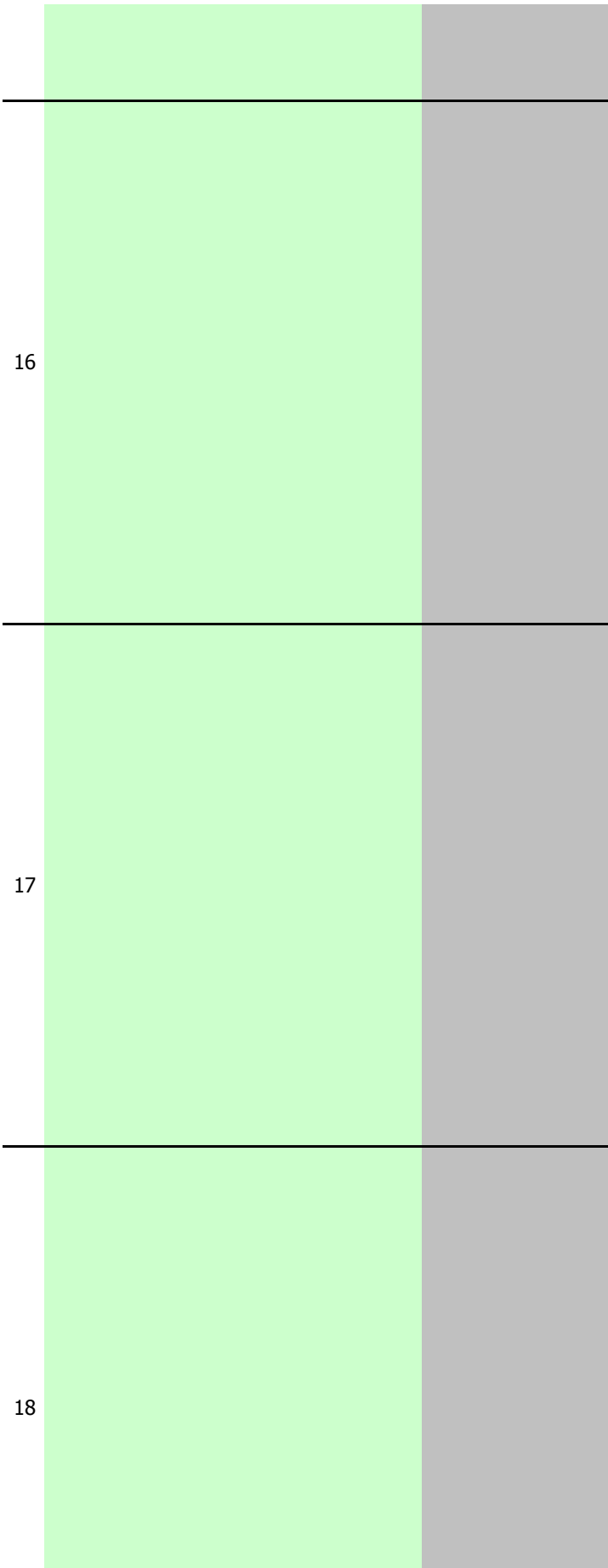


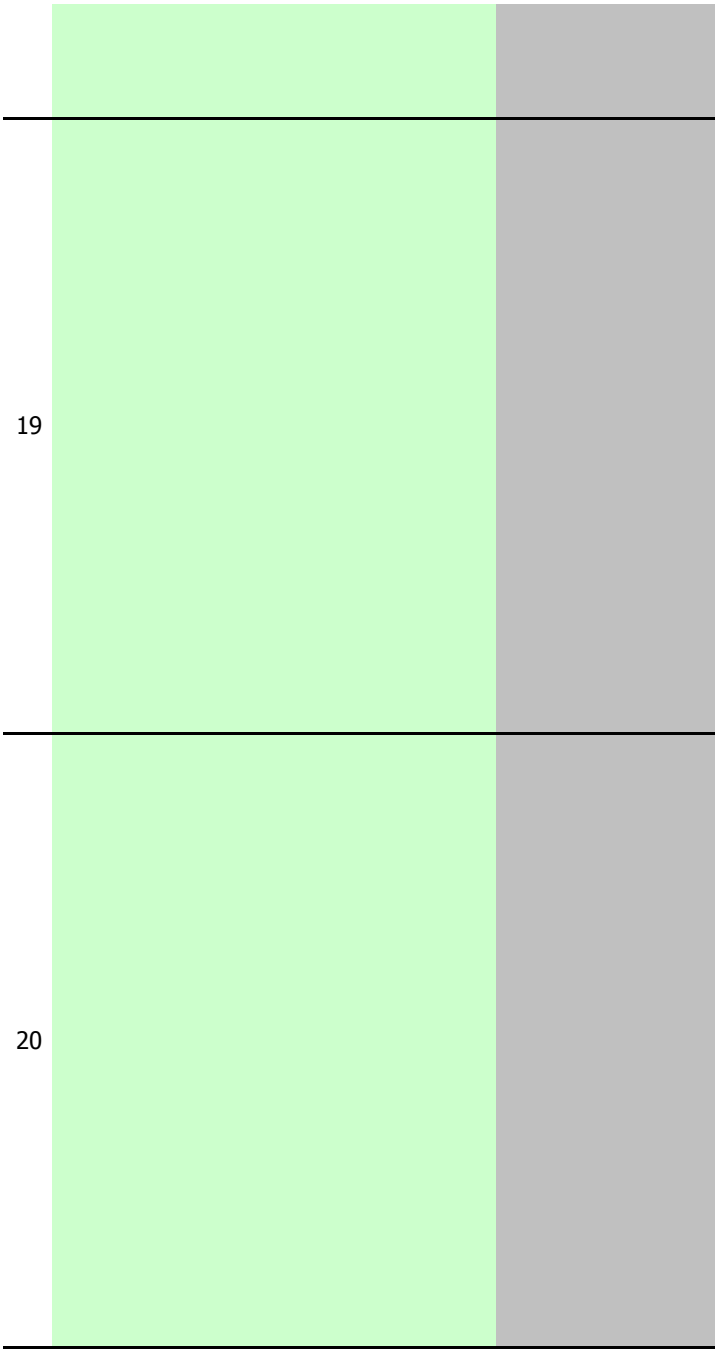
14

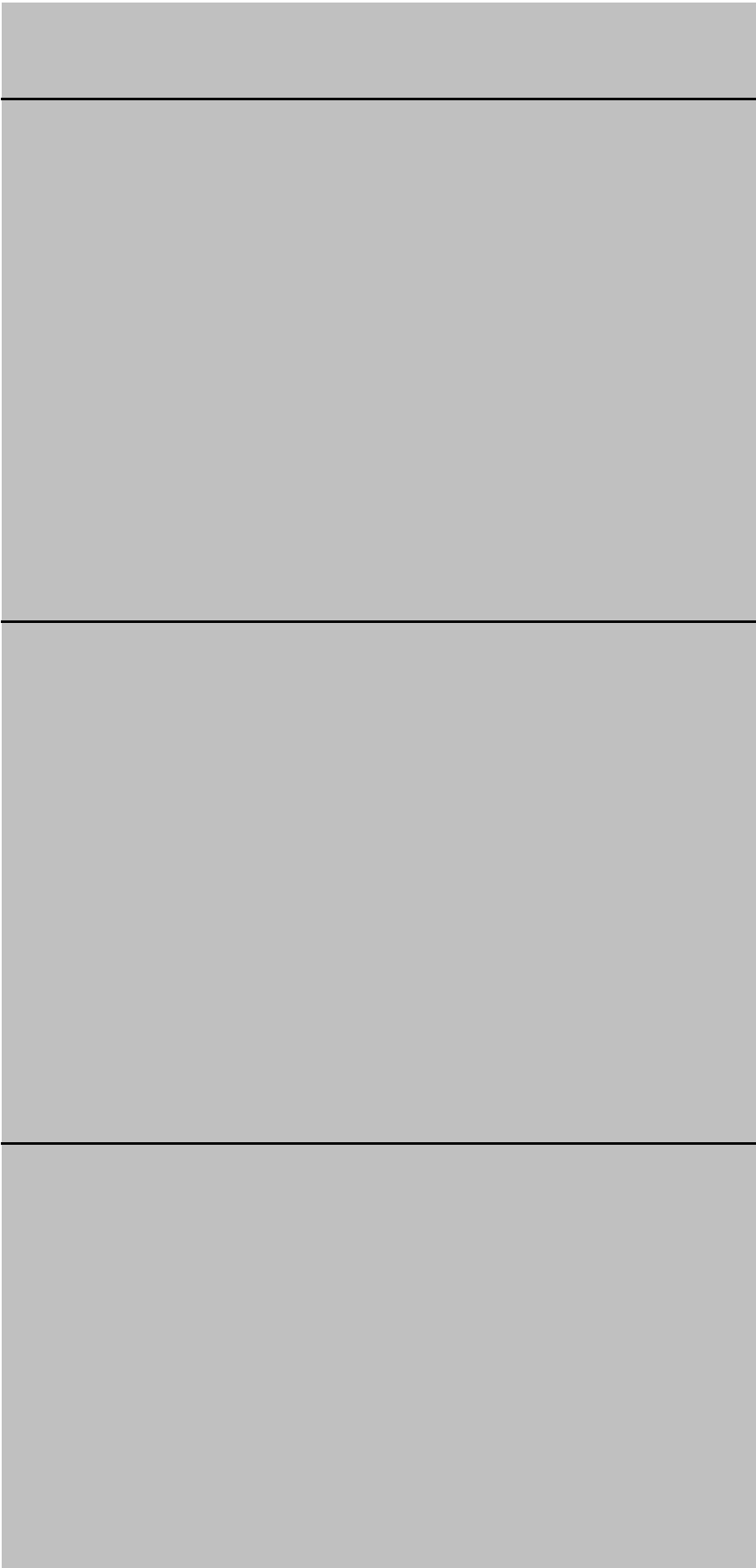


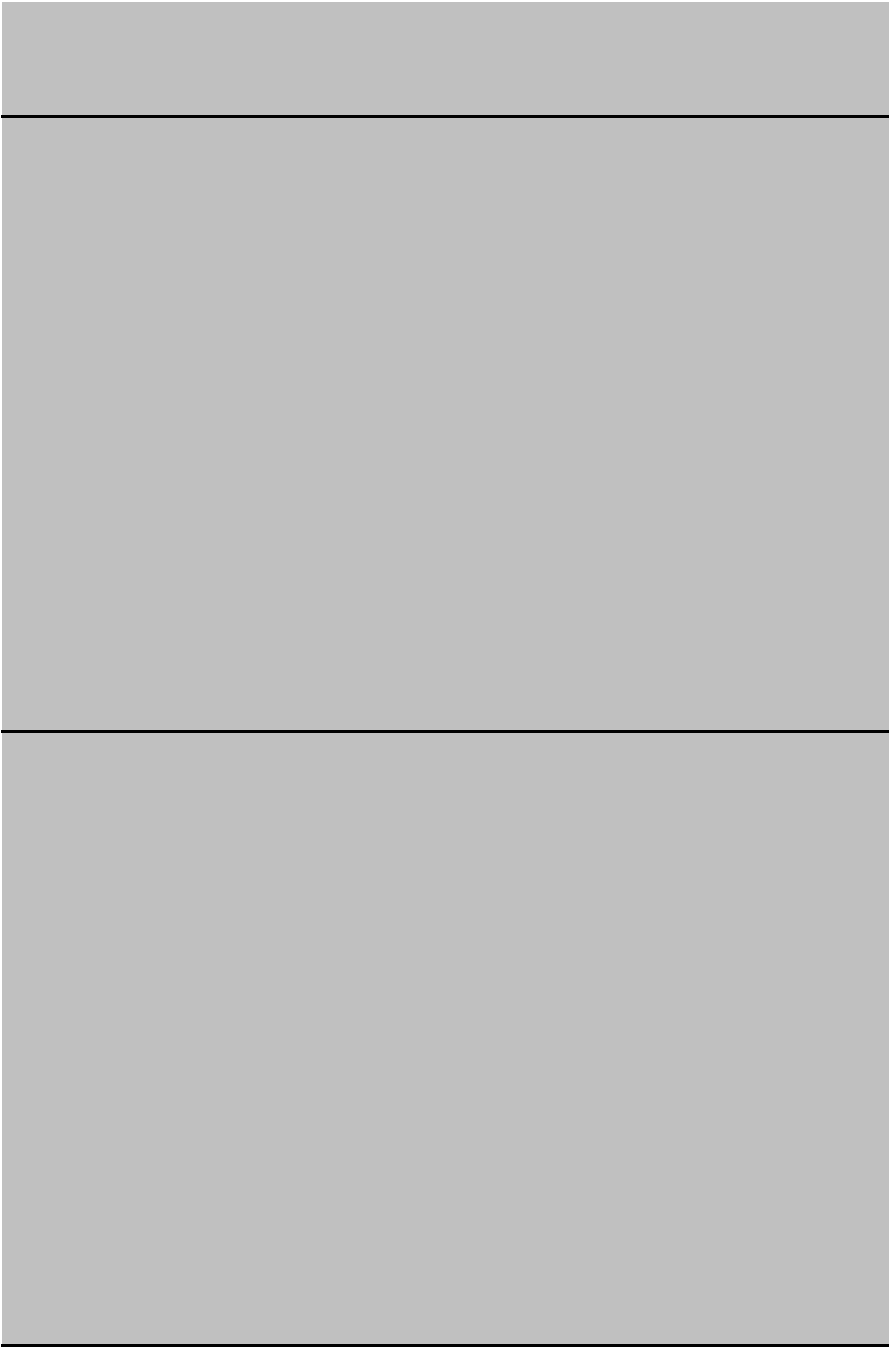
15











Индекс	
ОК-1	
	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
ОК-2	
	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

ОК-3

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

OK-4

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

OK-5

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

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

ОК-7

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

OK-8

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

OK-9

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

ПК 1.1

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

ПК 1.2

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

ПК 1.3

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

ПК 2.1

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.02.01
УП.02.01
ПП.02.01

ПК 2.2

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.02.01
УП.02.01
ПП.02.01

ПК 2.3

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.02.01
УП.02.01

ПК 3.1

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.03.01
УП.03.01
ПП.03.01

ПК 3.2

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.03.01
УП.03.01
ПП.03.01

ПК 3.3

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.03.01
УП.03.01
ПП.03.01

ПК 3.4

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.03.01

УП.03.01

ПП.03.01

ПК 4.1

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.04.01

УП.04.01

ПП.04.01

ПК 4.2

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.04.01

УП.04.01

ПП.04.01

ПК 4.3

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.04.01
УП.04.01
ПП.04.01

ПК 4.4

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.04.01
УП.04.01
ПП.04.01

ПК 5.1

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.05.01
УП.05.01
ПП.05.01

ПК 5.2

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.05.01
УП.05.01
ПП.05.01

ПК 6.1

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

ПК 6.2

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

ПК 6.3

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

ПК 6.4

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

ПК 6.5

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

Содержание
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
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 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
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)
Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
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)
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 сырья
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
Экологические основы природопользования
Химия
Безопасность жизнедеятельности

Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
Физиология питания
Организация хранения и контроль запасов и сыр
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 сыр
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 сыр
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
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 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.
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 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 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
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)
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				
ОО	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	ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОК-4
ОГСЭ.04	Физическая культура	ОК-2	ОК-3	ОК-6	
ОГСЭ.01	Основы философии	ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОК-4
ОГСЭ.02	История	ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОК-4
ОГСЭ.03	Иностранный язык	ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОК-4
ЕН	Математический и общий естественнонаучный цикл	ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОК-4
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3
ЕН.01	Математика	ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОК-4
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОК-4
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3
ЕН.03	Химия	ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОК-4
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1
		ПК 5.2			
ОП	Общепрофессиональные дисциплины	ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОК-4
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОК-4
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОК-4
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3
ОП.02	Физиология питания	ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОК-4
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1

		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырь	ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОК-4
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОК-4
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3
ОП.05	Метрология и стандартизация	ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОК-4
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОК-4
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОК-4
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3
ОП.08	Охрана труда	ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОК-4
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3
ПМ	Профессиональные модули				
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОК-4
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОК-4
<i>УП.01.01</i>	<i>Учебная практика</i>	ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОК-4
<i>ПП.01.01</i>	<i>Производственная практика (по профилю специальности)</i>	ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОК-4
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОК-4
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОК-4
<i>УП.02.01</i>	<i>Учебная практика</i>	ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОК-4
<i>ПП.02.01</i>	<i>Производственная практика (по профилю специальности)</i>	ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОК-4
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОК-4
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	ПК 3.4			
		ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОК-4
<i>УП.03.01</i>	<i>Учебная практика</i>	ПК 3.4			
		ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОК-4
<i>ПП.03.01</i>	<i>Производственная практика (по профилю специальности)</i>	ПК 3.4			
		ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОК-4
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОК-4
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ПК 4.4			
		ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОК-4
		ПК 4.4			

УП.04.01	Учебная практика	ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОК-4
		ПК 4.4			
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОК-4
		ПК 4.4			
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОК-4
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОК-4
УП.05.01	Учебная практика	ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОК-4
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОК-4
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОК-4
		ПК 6.4	ПК 6.5		
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОК-4
		ПК 6.4	ПК 6.5		
УП.06.01	Учебная практика	ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОК-4
		ПК 6.4	ПК 6.5		
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОК-4
		ПК 6.4	ПК 6.5		
ПМ.07	Выполнение работ по одной или 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)				

OK-5	OK-6	OK-7	OK-8	OK-9	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
OK-5	OK-6	OK-7	OK-8	OK-9	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
OK-5	OK-6	OK-7	OK-8	OK-9	ПК 5.1	ПК 5.2	
OK-5	OK-6	OK-7	OK-8	OK-9	ПК 5.1	ПК 5.2	
OK-5	OK-6	OK-7	OK-8	OK-9	ПК 5.1	ПК 5.2	
OK-5	OK-6	OK-7	OK-8	OK-9	ПК 5.1	ПК 5.2	
OK-5	OK-6	OK-7	OK-8	OK-9	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3
OK-5	OK-6	OK-7	OK-8	OK-9	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3
OK-5	OK-6	OK-7	OK-8	OK-9	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3

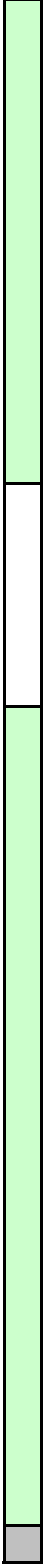
Индекс	Дисциплины, виды работ	Семестры			
		Экз	Зач	ДифЗач	КП(Р)
План					
Факт					
К.БД.01	Русский язык	2			
К.БД.02	Литература			3	
К.БД.03	Иностранный язык			2	
К.БД.04	История			3	
К.БД.05	Обществознание (включая экономику и право)	3			
К.БД.06	Химия			2	
К.БД.07	Биология			2	
К.БД.08	Физическая 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	
К.ЕН.01	Математика			4	
К.ЕН.02	Экологические основы природопользования		1		
К.ЕН.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	<i>Экзамен квалификационный</i>	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	<i>Экзамен квалификационный</i>	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	<i>Экзамен квалификационный</i>	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	<i>Экзамен квалификационный</i>	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	<i>Экзамен квалификационный</i>	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	<i>Экзамен квалификационный</i>	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	<i>Экзамен квалификационный</i>	8			
К.ППД	Практика преддипломная			8	
*					

№	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	<p>Рабочий учебный план разработан в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, введенным в действие приказом Минобрнауки России от 22.04.2014 г. № 384. Рабочий учебный план вводится с 01.09.2015 г. Федеральный компонент среднего (полного) общего образования реализуется на первом и втором курсах. Согласно приказа Минобрнауки России от 14.06.2013 N 464 (ред. от 22.01.2014) "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 30.07.2013 N 29200).</p> <p>Распределение обязательной учебной нагрузки на изучение общеобразовательных предметов в пределах программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 с учетом профиля получаемого профессионального образования проведено в соответствии с рекомендациями Департамента государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования (письмо Минобрнауки России от 29 мая 2007 г. № 03-1180) и рекомендациями ФИРО. При этом на физическую культуру отводится по три часа в неделю (приказ Минобрнауки России от 30.08.2010 г. № 889 Объем обязательной аудиторной нагрузки обучающего составляет 36 часов в неделю, максимальная нагрузка 54 часа в неделю. Консультации для обучающихся по очной и очно-заочной формам обучения предусматриваются образовательной организацией из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации образовательной программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией. Дисциплина «Физическая культура» ППСЗ предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной учебной нагрузки. На промежуточную аттестацию выносятся только экзамены (не более 3-х экзаменов в неделю). По дисциплинам, по которым не предусматриваются экзамены, завершающей формой контроля является зачет или дифференцированный зачет. Промежуточная аттестация в форме зачета (дифференцированного зачета) проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующего модуля или дисциплины. Объем времени, отведенный на вариативную часть циклов ППСЗ (864 часа), использован на увеличение При освоении программ профессиональных модулей итоговой аттестации по модулю является квалификационный экзамен (проверка сформированности компетенций и готовности к выполнению вида профессиональной деятельности, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ППСЗ» ФГОС). Квалификационный экзамен представляется после освоения обучающимися компетенций при изучении теоретического материала по модулю и прохождения практики. Итогом проверки является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен/не освоен». Практика реализуется концентрированно и рассредоточено согласно учебного плана и графика учебного процесса.</p>

Согласовано



	Код
--	-----

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 ячейки или стили в этой книге содержат форматирование, не поддерживаемое выбранным форматом файла. Эти форматы будут преобразованы в наиболее близкий из имеющихся форматов.

12

Версия

Excel 97-2003