НЕКОММЕРЧЕСКОЕ ЧАСТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КОЛЛЕДЖ УПРАВЛЕНИЯ И ЭКОНОМИКИ»

OU=Директор, O=" НЧУПО ""Колледж управления и экономики""", CN= Татьяна Васильевна Огнева, E=tltkol@mail.ru
2022.07.04 14:18:22+04'00'

УТВЕРЖДАЮ
Директор
НЧУ ПО «Колледж управления и экономики»
_____ Т.В. Огнева
Приказ от « 27 » мая 2022 г. № 88од

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

образовательной программы среднего профессионального образования
Некоммерческого частного учреждения профессионального образования
«Колледж управления и экономики»
по специальности среднего профессионального образования

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация: ***специалист по поварскому и кондитерскому делу***
Форма обучения – ***очная***
Нормативный срок освоения ППССЗ – 3 года и 10 мес.
на базе ***основного общего образования***
Профиль получаемого профессионального образования – ***социально-экономический***
Год начала подготовки – 2022
Приказ об утверждении ФГОС от 09.12.2016 № 1565

1 Пояснительная записка

1.1 Нормативная база реализации ППССЗ

Учебный план ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело Некоммерческого частного учреждения профессионального образовательного «Колледж управления и экономики» (далее – НЧУПО «Колледж управления и экономики») разработан на основе нормативно-правовых документов:

- Федеральный закон № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г., в редакции от 29.07.2017 г.;
- Федеральный государственный образовательный стандарт по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1565 от 9 декабря 2016 г. зарегистр. Министерством юстиции (рег. № 44828 от 20 декабря 2016 г.), 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;
- Профессиональный стандарт «Повар», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08 сентября 2015 г. № 610н;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации от 07 июня 2012г. № 24480) с изменениями от 29.12.2014г. №1645, 31.12.2015 №1578 и 29.06.2017 № 613;
- Письмо Минобрнауки России от 20 июля 2017 г ТС-194/08 «Методические рекомендации по введению учебного предмета «Астрономия» как обязательного для изучения на уровне среднего общего образования»;
- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.03.2015 №06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»;
- Разъяснения ФИРО по формированию общеобразовательного цикла основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования и программно-методическому сопровождению изучения общеобразовательных дисциплин от 11.10.2017;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. №464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» с изменениями от 15 декабря 2014г. №1580;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрировано в Минюсте России 01.11. 2013 N 30306) (с учетом изменений, внесенных приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 31.01.2014 г. №74);
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 25 октября 2013 г. N 1186 «Об утверждении Порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов» с изменениями и дополнениями от 3 июня 2014 г., 27 апреля 2015 г., 31 августа 2016 г.;
- Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 01.03.2017г. № 06-174 «Методические рекомендации по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям (№06-156 от 20.02.2017г.)»;
- Методические рекомендации по формированию вариативной составляющей (части) основных профессиональных образовательных программ в соответствии с федеральными

государственными образовательными стандартами среднего профессионального образования в Самарской области, Письмо ЦПО № 380 от 12.07.2018;

- Методические рекомендации по разработке учебного плана организации, реализующей образовательные программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена или программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (для очной формы обучения) по наиболее востребованным, новым и перспективным профессиям и специальностям (ТОП-50);
- Техническое описание компетенции «Поварское дело» конкурсного движения «Молодые профессионалы» (WorldSkills);
- Приказ Минобрнауки России № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» от 14 июня 2013 г., с изменениями на 15 декабря 2014 г. №1580 (далее - Порядок организации образовательной деятельности);
- Распоряжение Министерства образования и науки Самарской области от 18.02.2021 №164-р «Об утверждении региональных методических рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования»;
- Распоряжение Министерства образования и науки Самарской области «Об утверждении методических рекомендаций» по реализации дисциплины «Социально значимая деятельность» и учебного модуля «Нравственные основы семейной жизни» в рамках освоения образовательной программы среднего профессионального образования от 14.07.2021 № 267-р;
- Устав НЧУПО «Колледж управления и экономики»;
- Локальные акты НЧУПО «Колледж управления и экономики», регламентирующие образовательный процесс.

1.2 Организация учебного процесса и режим занятий

1.2.1. Нормативный срок освоения ППССЗ на базе основного общего образования по очной форме получения образования составляет 199 недель, в том числе:

– обучение по учебным циклам 120 недель;
– учебная практика и производственная практика 35 недель;
– производственная практика (преддипломная) 4 недели;
– государственная итоговая аттестация 6 недель;
– каникулярное время 34 недели.

1.2.2. Начало реализации ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, социально-экономический профиль 1 сентября 2021 года, окончание 30 июня 2025 года.

1.2.3. Общий объем каникулярного времени в учебном году составляет 8-11 недель, в том числе на 1 курсе – 11 недель, на 2 курсе – 11 недель, на 3 курсе – 10 недель, на 4 курсе – 2 недели, что составляет 34 недели на весь период обучения.

1.2.4. Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут. Занятия проводятся парами с перерывом 5 минут.

1.2.5. Объем образовательной нагрузки обучающихся по программе не превышает 36 академических часа в неделю, и включает все виды работы во взаимодействии с преподавателем и самостоятельную учебную работу.

1.2.6. Общий объем дисциплины Физическая культура в цикле ОГСЭ составляет не менее 160 часов.

1.2.7. ППССЗ предусматривает изучение дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" в объеме 68 академических часов.

1.2.8. На проведение учебных занятий и практик при освоении учебных циклов образовательной программы в очной форме обучения должно быть выделено не менее 70 процентов от объема учебных циклов образовательной программы (реально 87,3%).

1.2.9. В период обучения предусматривается выполнение двух курсовых работ по МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента (20 часов), МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчинённого персонала (20 часов) и реализуется в пределах времени, отведенного на изучение МДК.

1.2.10. Для приобретения практического опыта при изучении профессиональных модулей планируется учебная практика (12 недель) и производственная практика (27 недель (в том числе 4 недели преддипломная практика)). Это составляет 55,8% что соответствует ФГОС (согласно ФГОС не менее 25%).
1.2.11.Учебная практика проводится преподавателями общепрофессиональных и профессиональных циклов, реализуется концентрированно в течение изучения модуля и организована в учебно-производственных мастерских колледжа.
1.2.12. В рабочих программах учебных практик предусматривается время на подготовку к WorldSkills Russia.
1.2.13. Во время летних каникул с юношами проводятся 5-ти дневные учебные сборы на базе воинских частей, определенных военным комиссариатом (письмо МО РФ от 13.04.1999г. № 16-51-64 ин/16-13).
1.2.14. Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла образовательной программы должна предусматривать изучение следующих обязательных дисциплин: "Основы философии", "История", "Психология общения", "Иностранный язык в профессиональной деятельности", "Физическая культура".
1.2.15. Общий объем дисциплины "Физическая культура" не может быть менее 160 академических часов. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья образовательная организация устанавливает особый порядок освоения дисциплины "Физическая культура" с учетом состояния их здоровья.
1.2.16. Образовательной программой для подгрупп девушек может быть предусмотрено использование 70 процентов от общего объема времени дисциплины "Безопасность жизнедеятельности", предусмотренного на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний.
1.2.17. По рекомендации ЦПО Самарской области в учебный предмет «Человек и общество» интегрируется учебный элемент «Нравственные основы семейной жизни» в количестве 24 часов.

1.3 Общеобразовательный цикл

1.3.1. Освоение ППССЗ на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах образовательной программы среднего профессионального образования (объем образовательной программы при этом увеличивается на 1476 часов). Данный объем распределен следующим образом:
– теоретическое обучение (взаимодействие обучающихся с преподавателем) – 1458 часов;
– индивидуальный проект (самостоятельная работа) – 18 часов.
1.3.2. Общеобразовательный цикл, в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, состоит из 12 общеобразовательных учебных предметов: ОУП.01 Русский язык, ОУП.02 Литература, ОУП.03 Иностранный язык, ОУП.04 Математика (профильная), ОУП.05 История, ОУП.06 Физическая культура, ОУП.07 Основы безопасности жизнедеятельности, ОУП.08 Астрономия, ОУП.09 Информатика (профильная), ОУП.10 Химия (профильная), ОУП.11 Родная литература, ОУП.12 Человек и общество/Основы проектной деятельности.
1.3.3. Изучение учебных предметов общеобразовательного цикла осуществляется на первом и втором курсах. В связи с изучением на первом курсе дисциплины регионального компонента «Общие компетенции профессионала (по уровням) (18 часов).
1.3.4. Общеобразовательный цикл содержит профильные дисциплины: «Информатика», «Химия», «Математика», которые изучаются углубленно с учетом профиля.
1.3.5. Учебным планом по ППССЗ предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального проекта по предметам общеобразовательного учебного цикла. Индивидуальный проект – особая форма организации образовательной деятельности обучающихся (учебные исследования или учебный проект). Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках учебного предмета.
1.3.6. Время на индивидуальный проект выделяется за счет промежуточной аттестации в объеме 40 часов (из них 20 часов – самостоятельная работа, 8 часов – консультации, 12 часов – защита проекта).
1.3.7. Промежуточная аттестация по учебным предметам общеобразовательного цикла проводится форме дифференцированных зачетов и экзаменов. Экзамены предусмотрены по

учебным предметам «Русский язык», «Математика», по профильному предмету «Химия», который изучается с учетом получаемой специальности СПО.

1.4 Формирование вариативной части ППССЗ

1.4.1 Вариативная часть ППССЗ – 1296 часов (что составляет 30,5%) распределена по учебным дисциплинам и профессиональным модулям в соответствии с запросами работодателей и спецификой деятельности образовательного учреждения. Распределение вариативной части ППССЗ по циклам учебного плана представлено в таблице:

Индекс	Наименование дисциплин, профессиональных модулей, МДК	Распределение вариативной части по циклам			Обоснование
		учебная нагрузка обучающихся, (час)	в том числе		
			на увеличение объема УД, МДК (час)	на введение новых УД, МДК (час)	
ОГСЭ.05	Общие компетенции профессионала (по уровням)	56	0	56	На получение дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника на региональном рынке труда
ОГСЭ.06	Социально значимая деятельность	36	0	36	
	Итого по ОГСЭ	**92**	**0**	**92**	
ОП.10	Основы предпринимательства	36	0	36	
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	8	8	0	На углубление подготовки обучающихся в соответствии с требованиями работодателей к трудовым функциям
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	36	36	0	
ОП.04	Организация обслуживания	10	10		
ОП.11	Бухгалтерский учет в общественном питании	96	0	96	Введение новых дисциплин согласно запросам работодателя
ОП.12	Особенности приготовления блюд национальной кухни	50	0	50	
ОП.13	Основы диетологии	96	0	96	
ОП.14	Кулинарное моделирование	86	0	86	
	Итого по циклу ОП	**418**	**16**	**398**	
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	90	90	0	На углубление подготовки студента в соответствии с требованиями работодателей к трудовым функциям и согласно запросам работодателя
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления,	170	170	0	

	оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания				
ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	88	88	0	
ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	86	86	0	
ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	128	128	0	
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	78	78	0	
ПМ.07	Выполнение работ по профессии 16675 Повар	146	146	0	
	Итого по циклу ПМ	**786**	**790**	**0**	
	ИТОГО	**1296**	**806**	**490**	

1.5 Порядок аттестации обучающихся

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

1.5.2. Промежуточная аттестация планируется для оценки уровня освоения учебных дисциплин, МДК и оценки общих (ОК) и профессиональных (ПК) компетенций обучающихся. ФОС разрабатываются преподавателями, согласуются ПЦК, утверждаются заместителем директора и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

1.5.3. Формами промежуточной аттестации являются: экзамен (Э), экзамен (квалификационный) (Эк), дифференцированный зачет (Дз), зачет (З). Форма промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и их составным частям – междисциплинарным курсам и практикам - отражается в графе 3 настоящего учебного плана.

1.5.4. Форма промежуточной аттестации по профессиональному модулю – экзамен (квалификационный). Экзамен (квалификационный) проверяет готовность обучающегося к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и сформированность у него компетенций, определенных в разделе «Требования к результатам освоения образовательной программы» ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Итогом проверки является однозначное решение: «вид деятельности освоен/не освоен». Экзамен (квалификационный) проводится в последнем семестре освоения программы профессионального модуля и представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей. Условием допуска к экзамену (квалификационному) является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля – МДК и предусмотренных практик.

1.5.5. Проведение зачета, дифференцированного зачета осуществляется за счет часов, отводимых на изучение дисциплины. Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки.

1.5.6. Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации обучающихся не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов – 10. В указанное количество не входят зачеты и дифференцированные зачеты по физической культуре.

1.5.7. В процессе освоения ППССЗ текущий контроль знаний оформляется в виде текущих отметок.

1.5.8. Экзамены рассредоточены в семестре и могут чередоваться с днями учебных занятий. Квалификационный экзамен проводится на следующий день после завершения освоения соответствующего модуля (время на подготовку к экзамену не выделяется).

1.5.9. Аттестация по итогам учебной и производственной практики проводится за счет времени практики, оформляется в соответствии с Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования.

1.5.10. Государственная итоговая аттестация (далее - ГИА) проводится с целью установления соответствия результатов освоения обучающимися основной образовательной программы требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.5.11. Формой ГИА по ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело является защита выпускной квалификационной работы (далее - ВКР), предусматривающей этап в виде демонстрационного экзамена.

1.5.12. Процедура демонстрационного экзамена проводится как минимум по одной из компетенций WSR.

1.6. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для программы подготовки специалистов среднего звена

№	Наименование
	Кабинеты
1.	Социально-экономических дисциплин
2.	Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
3.	Иностранного языка
4.	Информационных технологий в профессиональной деятельности
5.	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
6.	Экологических основ природопользования
7.	Технологии кулинарного и кондитерского производства
8.	Организации хранения и контроля запасов и сырья
9.	Организации обслуживания
10.	Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства
	Лаборатории
1.	Химии
2.	Учебный кулинарный цех
3.	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

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
			по профилю специальности	преддипломная			
I курс	41					11	52
II курс	35	2	4	0	0	11	52
III курс	26	6	10	0	0	10	52
IV курс	18	4	9	4	6	2	43
Всего	**120**	**12**	**23**	**4**	**6**	**34**	**199**

3. План учебного процесса для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

| Индекс | Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы | Формы промежуточной аттестации | | | | | | | | Учебная нагрузка обучающихся (час.) | | | | | | | | | Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр) | | | | | | | | |

| | | |

| | | |

Некоммерческое частное учреждение профессионального образования
"Колледж управления и экономики"

Утверждаю
Директор НЧУПО "Колледж управления
и экономики"

_____ Т.В. Огнева

Приказ от " 27 " мая 2022 г. № 88од

КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

программы подготовки специалистов среднего звена
специальности среднего профессионального образования
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Некоммерческого частного учреждения профессионального образования
"Колледж управления и экономики"

Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу
Форма обучения: очная
Нормативный срок обучения: 3 года 10 месяцев
На базе: основного общего образования

4. Календарный график 2022-2023 учебный год

Курс	Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Виды учебной нагрузки	сентябрь-октябрь					октябрь-ноябрь				ноябрь				декабрь-январь				январь-февраль				февраль-март				март-апрель				апрель-май				май				июнь-июль				июль-август				август				Всего часов обяз.уч.	Всего часов сам.раб.
				1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	2	9	16	23	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24		
				7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30		
				Номера календарных недель																																																					
				36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35		
				Порядковые номера недель учебного года																																																					
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52		
I курс	**О.00**	**Общеобразовательный цикл**	обяз. уч.	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	=	=	36	36	34	34	34	34	36	36	36	34	34	34	34	34	34	34	36	36	36	36	36	36	36	36	36	=	=	=	=	=	=	=	=	=	1447	
			сам. р. с.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	=	=	0	0	2	2	2	2	0	0	0	2	2	2	2	2	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	=	=	=	=	=	=	=	=	=		20
	ОУП.01	Русский язык	обяз. уч.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	=	=	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	6	=	=	=	=	=	=	=	=	=	86	
			сам. р. с.																		=	=																											=	=	=	=	=	=	=	=	=		0
	ОУП.02	Литература	обяз. уч.	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	=	=	2	2	2	2	2	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	5	=	=	=	=	=	=	=	=	=	119	
			сам. р. с.																		=	=																											=	=	=	=	=	=	=	=	=		0
	ОУП.03	Иностранный язык	обяз. уч.	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	=	=	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	4	2	=	=	=	=	=	=	=	=	=	102	
			сам. р. с.																		=	=																											=	=	=	=	=	=	=	=	=		0
	ОУП.04	Математика	обяз. уч.	8	8	8	8	8	8	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	=	=	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	6	=	=	=	=	=	=	=	=	=	212	
			сам. р. с.																		=	=																											=	=	=	=	=	=	=	=	=		0
	ОУП.05	История	обяз. уч.	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	=	=	4	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	2	4	2	2	4	4	4	4	4	4	=	=	=	=	=	=	=	=	=	119	
			сам. р. с.																		=	=																											=	=	=	=	=	=	=	=	=		0
	ОУП.06	Физическая культура	обяз. уч.	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	=	=	2	2	2	2	2	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	=	=	=	=	=	=	=	=	=	117	
			сам. р. с.																		=	=																											=	=	=	=	=	=	=	=	=		0
	ОУП.07	Основы безопасности жизнедеятельности	обяз. уч.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			=	=	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2					=	=	=	=	=	=	=	=	=	70	
			сам. р. с.																		=	=																											=	=	=	=	=	=	=	=	=		0
	ОУП.08	Астрономия	обяз. уч.																		=	=	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2							=	=	=	=	=	=	=	=	=	36	
			сам. р. с.																		=	=																											=	=	=	=	=	=	=	=	=		0
		Индивидуальный роект	обяз. уч.																		=	=																											=	=	=	=	=	=	=	=	=	0	
			сам. р. с.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	=	=																											=	=	=	=	=	=	=	=	=		20
	ОУП.9	Информатика	обяз. уч.	8	6	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	6	=	=	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2	2	4	4	4	4	4	4	4			=	=	=	=	=	=	=	=	=	220	
			сам. р. с.																		=	=			2	2	2	2				2	2	2	2	2	2											=	=	=	=	=	=	=	=	=		0
	ОУП.10	Химия	обяз. уч.	2	2	2	2	2	2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	6	6	=	=	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	8	8	8	8	=	=	=	=	=	=	=	=	=	212	
			сам. р. с.																		=	=																											=	=	=	=	=	=	=	=	=		0
	ОУП.11	Родная литература	обяз. уч.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	=	=	2	2	2	2	2	2	2	2	2																	=	=	=	=	=	=	=	=	=	52	
			сам. р. с.																		=	=																											=	=	=	=	=	=	=	=	=		0
	ОУП.12	Человек и общество/ Основы проектной деятельности	обяз. уч.																		=	=	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2	4	4	4	2	2	2	2	2	=	=	=	=	=	=	=	=	=	84	
			сам. р. с.																		=	=																											=	=	=	=	=	=	=	=	=		0
	ОГСЭ.05	Общие компетенции профессионала (по уровням)	обяз. уч.																		=	=																2	2	2	2	2	2	2	2	2		=	=	=	=	=	=	=	=	=	18	
			сам. р. с.																		=	=																											=	=	=	=	=	=	=	=	=		0
	ОГСЭ.06	Социально значимая деятельность	обяз. уч.		2															2	=	=																				2	2	1				=	=	=	=	=	=	=	=	=	9	
			сам. р. с.																		=	=																											=	=	=	=	=	=	=	=	=		0
	Всего час. в неделю обязательной учебной нагрузки			36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	=	=	36	36	34	34	34	34	36	36	36	34	34	34	34	34	34	34	36	36	36	36	36	36	36	36	36	=	=	=	=	=	=	=	=	=	1456	
	Всего час. в неделю сам. работы студентов			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	=	=	0	0	2	2	2	2	0	0	0	2	2	2	2	2	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	=	=	=	=	=	=	=	=	=		20
	Всего часов в неделю			36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	=	=	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	=	=	=	=	=	=	=	=	=	1476	

= каникулы

4. Календарный график 2023-2024 учебный год

| Курс | Индекс | Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик | Виды учебной нагрузки | сентябрь-октябрь | | | | | октябрь-ноябрь | | | | ноябрь-декабрь | | | | | декабрь-январь | | | | январь-февраль | | | | февраль | | | | март-апрель | | | | | апрель-май | | | | | май-июнь | | | | | июль-июль | | | | | июль-август | | | | | август | | | | | Всего часов обяз.уч. | Всего часов сам. раб. |
|---|---|---

4. Календарный график 2024-2025 учебный год

| Курс | Индекс | Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик | Виды учебной нагрузки | сентябрь-октябрь | | | | | октябрь-ноябрь | | | | ноябрь | | | | декабрь-январь | | | | январь-февраль | | | | | февраль-март | | | | март-апрель | | | | | апрель-май | | | | | май | | | | | июнь-июль | | | | | июль-август | | | | | август | | | | | Всего часов обяз.уч. | Всего часов сам. Раб. |
|---|---|---

4. Календарный график 2025-2026 учебный год

Курс	Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Виды учебной нагрузки	Всего часов обяз.уч.	Всего часов сам. Раб.
IV курс	ОГСЭ.00	**Общий гуманитарный и социально-экономический цикл** *(для СПО)*	обяз. уч.	60	
			сам. р. с.		0
	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	обяз. уч.	14	
			сам. р. с.		0
	ОГСЭ.04	Физическая культура	обяз. уч.	46	
			сам. р. с.		0
	ОП. 00	**Общепрофессиональный цикл**	обяз. уч.	132	
			сам. р. с.		14
	ОП.11	Бухгалтерский учет в общественном питании	обяз. уч.	86	
			сам. р. с.		10
	ОП.12	Особенность приготовления блюд национальной кухни	обяз. уч.	46	
			сам. р. с.		4
	ПМ.04	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	обяз. уч.	268	
			сам. р. с.		6
	МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	обяз. уч.	72	
			сам. р. с.		4
	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	обяз. уч.	42	
			сам. р. с.		2
	УП.04	**Учебная практика**	обяз. уч.	36	
	ПП.04	**Производственная практика (практика по профилю специальности)**	обяз. уч.	108	
	ПМ.04 Экв	**Экзамен квалификационный**	обяз. уч.	10	
	ПМ.05	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	обяз. уч.	386	
			сам. р. с.		26
	МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	обяз. уч.	82	
			сам. р. с.		4
	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	обяз. уч.	114	
			сам. р. с.		22
	УП.05	**Учебная практика**	обяз. уч.	72	
	ПП.05	**Производственная практика (практика по профилю специальности)**	обяз. уч.	108	
	ПМ.05 Экв	**Экзамен квалификационный**	обяз. уч.	10	
	ПМ.06	**Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**	обяз. уч.	200	
			сам. р. с.		24
	МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчинённого персонала	обяз. уч.	84	
			сам. р. с.		24
	УП.06	**Учебная практика**	обяз. уч.	36	
	ПП.06	**Производственная практика (практика по профилю специальности)**	обяз. уч.	72	
	ПМ.06 Экв	**Экзамен квалификационный**	обяз. уч.	8	
	Всего час. в неделю обязательной учебной нагрузки		34 34 34 34 34 34 32 32 32 32 32 32 36 36 36 36 36 = = 30 32 30 28 36 36 36 36 36 26 36 36 36 36	1046	
	Всего час. в неделю сам. работы студентов		2 2 2 2 2 2 4 4 4 4 4 4 0 0 0 0 0 = = 6 4 6 8 0 0 0 0 0 10 0 0 0 0		70
	Всего часов в неделю		36 36 36 36 36 36 36 36 36 36 36 36 36 36 36 36 36 = = 36 36 36 36 36 36 36 36 36 36 36 36 36 36	1116	

Номера календарных недель (сентябрь-октябрь … август):
36 37 38 39 40 41 42 43 44 45 46 47 48 49 50 51 52 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31 32 33 34 35

Порядковые номера недель учебного года:
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31 32 33 34 35 36 37 38 39 40 41 42 43 44 45 46 47 48 49 50 51 52

Месяц	Недели
сентябрь-октябрь	1 8 15 22 29
октябрь-ноябрь	6 13 20 27
ноябрь	4 11 18 25
декабрь-январь	2 9 16 23 30
январь-февраль	6 13 20 27
февраль-март	5 12 19 26
март-апрель	5 12 19 26 2
апрель-май	9 16 23 30
май	7 14 21 28
июнь-июль	5 12 19 26 3
июль-август	10 17 24 31
август	7 14 21 28

= каникулы
пром. аттестация
УП учебная практика
ПП производственная практика
Подготовка к Государственная (итоговая) аттестация
Государственная (итоговая) аттестация
ПП Преддипломная практика

Матрица формирования компетенций в соответствии с ФГОС СПО 38.02.04 Коммерция (по отраслям)

Наименование программ, предметных областей, учебных циклов, разделов, модулей, дисциплин, междисциплинарных курсов	Общие компетенции										
	ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	ОК 7. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	ОК 8. Вести здоровый образ жизни, применять спортивно-оздоровительные методы и средства для коррекции физического развития и телосложения	ОК.09 Пользоваться иностранным языком как средством делового общения	ОК.10 Логически верно, аргументированно и ясно излагать устную и письменную речь	ОК.11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
ОГСЭ.00 Общий гуманитарный и социально-экономический цикл											
ОГСЭ.01 Основы философии		+	+		+	+		+			
ОГСЭ.02 История		+	+		+	+		+			
ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности		+	+		+				+	+	
ОГСЭ.04 Физическая культура								+			
ОГСЭ.05 Общие компетенции профессионала (по уровням)	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ОГСЭ.06 Социально значимая деятельность			+	+		+	+	+			

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
ОГСЭ.07 Деловое общение			+	+	+	+	+		+	+	
ЕН.00 Математический и общий естественнонаучный цикл											
ЕН.01 Химия	+	+	+	+	+						
ЕН.02 Экологические основы природопользования		+	+	+	+	+	+		+		+
ОП.00 Общепрофессиональные дисциплины											
ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
ОП.03 Техническое оснащение организаций питания	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
ОП.04 Организация обслуживания	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ОП.08 Охрана труда	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
ОП.09 Безопасность жизнедеятельности	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
ОП.10 Основы предпринимательской деятельности	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ОП.11 Бухгалтерский учет в общественном питании	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
ОП.12 Особенности приготовления блюд национальной кухни	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
ОП.13 Основы диетологии	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
ОП.14 Кулинарное моделирование	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
ПМ.00 Профессиональные модули											
ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
МДК.01.01 Организация процес-	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
сов приготовления к реализации кулинарных полуфабрикатов											
МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного асстимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчинённого персонала	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПМ.07 Выполнение работ по	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
профессии 16675 Повар											
МДК.07.01 Технология приготовления простых блюд	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Практика											
УП.01	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПП.01	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
УП.02	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПП.02	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
УП.03	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПП.03	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
УП.04	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПП.04	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
УП.05	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПП.05	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
УП.06	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПП.06	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
УП.07	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПП.07	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПДП.00 Производственная практика преддипломная	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ГИА Государственная итоговая аттестация	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+

| | Профессиональные компетенции | | |

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41
ЕН.00 Математический и общий естественнонаучный цикл																																								
ЕН.01 Химия	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+		+	+	+	+	+									
ЕН.02 Экологические основы природопользования																																		+	+					
ОП.00 Общепрофессиональные дисциплины																																								
ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+					
ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+					
ОП.03 Техническое оснащение организаций питания	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+					
ОП.04 Организация обслуживания	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+					
ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+					
ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности																																+	+	+	+					
ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности																																+	+	+	+					
ОП.08 Охрана труда	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ОП.09 Безопасность жизнедеятельности																																								
ОП.10 Основы предпринимательской деятельности																																								
ОП.11 Бухгалтерский учет в общественном питании	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+				
ОП.12 Особенности приготовления блюд национальной кухни	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+				
ОП.13 Основы диетологии					+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+				
ОП.14 Кулинарное моделирование	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+									
ПМ.00 Профессиональные модули																																								
ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	+	+	+	+																																				
МДК.01.01 Организация процессов приготовления к реализации кулинарных полуфабрикатов	+	+	+	+																																				

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41
МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	+	+	+	+																																				
ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания					+	+	+	+	+	+	+	+																												
МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента					+	+	+	+	+	+	+	+																												
МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента					+	+	+	+	+	+	+	+																												
ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания													+	+	+	+	+	+	+																					
МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента													+	+	+	+	+	+	+																					
МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента													+	+	+	+	+	+	+																					
ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания																				+	+	+	+	+	+															

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41
МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента																				+	+	+	+	+	+															
МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента																				+	+	+	+	+	+															
ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания																										+	+	+	+	+	+									
МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента																										+	+	+	+	+	+									
МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложног ассортимента																										+	+	+	+	+	+									
ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала																																+	+	+	+	+				
МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчинённого персонала																																+	+	+	+	+				
ПМ.07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар																																					+	+	+	+
МДК.07.01 Технология приготовления простых блюд																																					+	+	+	+
Практика																																								
УП.01	+	+	+	+																																				
ПП.01	+	+	+	+																																				
УП.02					+	+	+	+	+	+	+	+																												
ПП.02					+	+	+	+	+	+	+	+																												
УП.03													+	+	+	+	+	+	+																					
ПП.03													+	+	+	+	+	+	+																					
УП.04																				+	+	+	+	+	+															
ПП.04																				+	+	+	+	+	+															
УП.05																										+	+	+	+	+	+									

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41
ПП.05																										+	+	+	+	+	+									
УП.06																																+	+	+	+	+				
ПП.06																																+	+	+	+	+				
УП.07																																					+	+	+	+
ПП.07																																					+	+	+	+
ПДП.00 Производственная практика преддипломная	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ГИА Государственная итоговая аттестация	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+