

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГБПОУ ИО ИрГриАТ  
/ Лановой П.Ф.



## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих служащих  
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: Повар кондитер

Форма обучения – очная

Срок получения СПО по ППКРС – 3 года и 10 месяцев  
на базе основного общего образования

Год поступления – 2017

Профиль получаемого профессионального образования – естественнонаучный

**1. Сводные данные по бюджету времени основной образовательной программы (программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

Курс	Обучение по циклам			Промежуточная аттестация			Практики						ПИА	Каникулы	Всего	
							Учебная практика (Производственное обучение)			Производственная практика						Прове-□ дение
	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	нед.	нед.	нед.	
I	40	17	23	1		1									11	52
II	38	17	21	2		2						1		11	52	
III	20	12	8	1 1/2	1/2	1	11	2	9	8 1/2	2 1/2	6		11	52	
IV	11	7	4	1 1/2	1/2	1	10	7	3	17 1/2	2 1/2	15	1	2	43	
<b>Всего</b>	<b>109</b>	<b>2448</b>	<b>3456</b>	<b>6</b>			<b>21</b>			<b>26</b>			<b>2</b>	<b>35</b>	199	









### **3. Пояснительная записка к основной образовательной программе (программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

Настоящий учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 N 1569, зарегистрирован Министерством юстиции (рег. N 44898 20.12.2016г.).

Учебный план составлен в соответствии со следующими нормативно-правовыми документами:

- Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании Российской Федерации».
- Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 г. № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования».
- Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.04.2013 г. № 291 «Об утверждении положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования».

— Письмом Минобрнауки России от 19.12.2014 г. № 06-1225 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего с учетом требований Федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»

— Уставом Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Иркутской области «Иркутский техникум речного и автомобильного транспорта» (утв. Министерством образования Иркутской области № 92-мр от 11 февраля 2015 г.).

Учебный план состоит из титульной части, пояснительной записки, таблицы «Сводные данные по бюджету времени», таблицы «План учебного процесса», перечня кабинетов, лабораторий, мастерских.

Учебный план определяет качественные и количественные характеристики ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по полугодиям;
- перечень дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);

- последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;
- виды учебных занятий;
- распределение различных форм промежуточной аттестации по годам обучения и по полугодиям;
- распределение по полугодиям и объемные показатели подготовки и проведения государственной итоговой аттестации.

Нормативный срок обучения на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев; продолжительность освоения основной профессиональной образовательной программы – 199 недель, из них 156 недель отводится на обучение по дисциплинам, междисциплинарным курсам, учебной и производственной практик, 6 недель – на промежуточную аттестацию, 2 недели – на государственную итоговую аттестацию; общая продолжительность каникул составляет 35 недель.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающихся включает работу во взаимодействии с преподавателем по видам занятий (урок, практическое занятие (лабораторное занятие), консультация), практики и внеаудиторной самостоятельной работы. Продолжительность занятий – 45 мин.

**Общеобразовательный цикл** основной профессиональной образовательной программы сформирован с учетом естественнонаучного профиля (в соответствии с примерным распределением профессий и специальностей СПО по профилям получаемого профессионального образования). Изучение общеобразовательных дисциплин осуществляется на 1 и 2 курсах.

Дисциплины, предлагаемые образовательным учреждением, в рамках освоения общеобразовательного цикла:

- Основы исследовательской деятельности.
- Психология личности.
- Культура делового общения.
- История Иркутской области.
- Введение в профессию

В рамках изучения дисциплины Основы исследовательской деятельности предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального проекта.

**Консультации** для обучающихся проводятся и рассчитываются исходя из времени предусмотренного на текущую аттестацию, с учетом времени отводимого на экзамены. Формы проведения консультаций – групповые.

Согласно учебному плану освоение элементов общепрофессионального и профессионального циклов начинается с первого курса.

При освоении программы каждого профессионального модуля предусмотрены **учебная и производственная практика**. Общий объем практик составляет 57 % от профессиональной подготовки образовательной программы.

Содержание **вариативной части** ППКРС выбрано в соответствии с выдвинутыми требованиями работодателей к уровню подготовки выпускников, с учетом специфики техникума.

**Текущий контроль** знаний обучающихся проводится в форме контрольных работ, тестирования, а также с использованием рейтинговых и накопительных систем оценивания. Контрольные работы проводятся за счет учебного времени, отведенного на учебную дисциплину.

**Промежуточная аттестация** по дисциплинам общеобразовательного цикла, общепрофессионального и профессионального цикла проводится в форме зачёта, дифференцированного зачета или экзамена. Формы промежуточной аттестации по МДК – экзамен или дифференцированный зачет, по учебной и/или производственной практике –

дифференцированный зачет. По результатам освоения профессионального модуля обязательной формой промежуточной аттестации является экзамен (квалификационный).

Дифференцированные зачеты и зачеты проводятся за счет времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину, МДК, учебную практику, экзамены – за счет времени, выделенного в учебном плане на промежуточную аттестацию.

Обучающиеся, подтвердившие освоение компетенций при изучении ими теоретического материала и прохождении учебной и производственной практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности, допускаются к **государственной итоговой аттестации**. Форма государственной итоговой аттестации – защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена. В учебном плане предусмотрено 2 недели на государственную итоговую аттестацию.

#### 4. Требования к результатам освоения основной образовательной программы (программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Общие компетенции											
Наименование программ, предметных областей, учебных циклов, разделов, модулей, дисциплин, междисциплинарных курсов	Код компетенции, содержание компетенции (ОК-1)	Код компетенции, содержание компетенции (ОК-2)	Код компетенции, содержание компетенции (ОК-3)	Код компетенции, содержание компетенции (ОК-4)	Код компетенции, содержание компетенции (ОК-5)	Код компетенции, содержание компетенции (ОК-6)	Код компетенции, содержание компетенции (ОК-7)	Код компетенции, содержание компетенции (ОК-8)	Код компетенции, содержание компетенции (ОК-n)	Код компетенции, содержание компетенции (ОК-n)	
1. Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл											
Обязательная часть											
нет											
Вариативная часть											
нет											
2. Математический и общий естественнонаучный учебный цикл											
Обязательная часть											
нет											
Вариативная часть											
нет											
3. Профессиональный учебный цикл											
Обязательная часть											
Общепрофессиональные дисциплины											
ОП.01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, и, применительно к различным	ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию профессиональной информации, необходимо для выполнения задач	ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное 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	ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционн	ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайн	ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиона	ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

	контекстам	профессиональной деятельности			и культурного контекста	ых общечеловеческих ценностей	ых ситуациях	альной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности			
ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров	ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, и, применительно к различным контекстам	ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимо для выполнения профессиональной деятельности	ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное 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 06. Проявлять гражданскую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места	ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности	ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимо для выполнения профессиональной деятельности	ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное 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 06. Проявлять гражданскую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

	и, применительно к различным контекстам	необходимо для выполнения профессиональной деятельности	личностное развитие	руководством, клиентами	с учетом особенностей социального и культурного контекста	осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	альной деятельности	нном и иностранном языке	альной сфере
ОП.04. Экономические и правовые основы производственной деятельности	ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимо для выполнения задач профессиональной деятельности	ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное 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 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
ОП.05. Основы калькуляции и учета	ОК 01. Выбирать способы решения	ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и	ОК 03. Планировать и реализовывать	ОК 04. Работать в коллективе и команде,	ОК 05. Осуществлять устную и письменную	ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую	ОК 07. Содействовать сохранению	ОК 08. Использовать средства физической	ОК 09. Использовать информационные	ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

	задач профессиональной деятельности, и, применительно к различным контекстам	интерпретацию информации, необходимо для выполнения задач профессиональной деятельности	собственное профессиональное личностное развитие	эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	кую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	ные технологии в профессиональной деятельности	альной документацией на государственном и иностранном языке	ательскую деятельность в профессиональной сфере
ОП.06.Охрана труда	ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимо для выполнения задач профессиональной деятельности	ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное 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 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

<p>ОП.07.Иностранный язык в профессиональной деятельности</p>	<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, и, применительно к различным контекстам</p>	<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимо для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное личностное развитие</p>	<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>				
<p>ОП.08.Безопасность жизнедеятельности</p>	<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, и, применительно к различным контекстам</p>	<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимо для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное личностное развитие</p>	<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей</p>	<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p>	<p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<p>ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>
<p>ОП.09.Физическая культура</p>	<p>ОК 01.</p>	<p>ОК 02.</p>	<p>ОК 03.</p>	<p>ОК 04.</p>	<p>ОК 05.</p>	<p>ОК 06.</p>	<p>ОК 07.</p>	<p>ОК 08.</p>	<p>ОК 09.</p>	<p>ОК 10.</p>	<p>ОК 11.</p>

	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, и, применительно к различным контекстам	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимо для выполнения задач профессиональной деятельности	Планировать и реализовывать собственное профессиональное личностное развитие	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
--	---	--	--	--	--	---	---	---	--	--	---

Профессиональные модули

Профессиональный модуль											
ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, и, применительно к различным контекстам	ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимо для выполнения задач профессиональной деятельности	ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное 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 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания	ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере





холодных блюд, кулинарных изделий, закусок											
ПМ.04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, и, применительно к различным контекстам	ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимо для выполнения задач профессиональной деятельности	ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное 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 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
МДК.04.01. Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
ПМ.05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных,	ОК 01. Выбирать способы решения	ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и	ОК 03. Планировать и реализовывать	ОК 04. Работать в коллективе и команде,	ОК 05. Осуществлять устную и письменную	ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую	ОК 07. Содействовать сохранению	ОК 08. Использовать средства физической	ОК 09. Использовать информационные	ОК 10. Пользоваться профессиональной	ОК 11. Планировать предпринимательскую

мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	интерпретацию информации, необходимо для выполнения задач профессиональной деятельности	собственное профессиональное личностное развитие	эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	кую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	ные технологии профессиональной деятельности и	альной документацией на государственном и иностранном языке	ательскую деятельность профессиональной сфере
МДК.05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	—”—	—”—	—”—	—”—	—”—	—”—	—”—	—”—	—”—	—”—	—”—
МДК.05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	—”—	—”—	—”—	—”—	—”—	—”—	—”—	—”—	—”—	—”—	—”—
Вариативная часть											
Общепрофессиональные дисциплины											
ОП.10. Эффективное поведение на рынке труда	ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно	ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимо для	ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное личностное развитие	ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством,	ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей	ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение	ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать	ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья	ОК 09. Использовать информационные технологии профессиональной деятельности и	ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере



## 4. Раздел

## Практика

УП. 00. Учебная практика	ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, и, применительно к различным контекстам	ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию профессиональной информации, необходимо для выполнения задач профессиональной деятельности	ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное 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 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
ПП. 00. Производственная практика (по профилю специальности)	—”—	—”—	—”—	—”—	—”—	—”—	—”—	—”—	—”—	—”—	—”—

**Профессиональные компетенции**

Наименование программ, предметных областей, учебных циклов, разделов, модулей, дисциплин, междисциплинарных курсов	Код компетенции и, содержание компетенции (ПК-1)	Код компетенции и, содержание компетенции (ПК-2)	Код компетенции и, содержание компетенции (ПК-3)	Код компетенции и, содержание компетенции (ПК-4)	Код компетенции и, содержание компетенции (ПК-5)	Код компетенции и, содержание компетенции (ПК-6)	Код компетенции и, содержание компетенции (ПК-7)	Код компетенции и, содержание компетенции (ПК-8)	Код компетенции, содержание компетенции (ПК-n)
<b>1. Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл</b>									
Обязательная часть									
нет									
Вариативная часть									
нет									
<b>2. Математический и общий естественнонаучный учебный цикл</b>									
Обязательная часть									
нет									
Вариативная часть									
нет									
<b>3. Профессиональный учебный цикл</b>									
Обязательная часть									
Общепрофессиональные дисциплины									

ОП.01. Основы  
микробиологии, санитарии и  
гигиены в пищевом  
производстве

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, личи, кролика	ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд куриных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд куриных изделий из мяса домашней птицы, личи, кролика	ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд куриных изделий, закусочного ассортимента в соответствии с инструкциями и	ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, куриных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, куриных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, куриных изделий, закусок из мяса домашней птицы, личи и кролика разнообразного ассортимента	ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд куриных изделий, закусочного ассортимента	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса домашней птицы, личи, разнообразного ассортимента	ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих салатов, блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с	ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента
--	---	---	---	--	--	---	---	--	--	---	---	---	--	---	---	--	---	---	---	--	---	--	---	--	---	---	---

ОП.02. Основы товароведения  
 продовольственных товаров

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, личи, кролика	ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд кулинарных изделий из мяса домашней птицы, личи, кролика	ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, личи и кролика разнообразного ассортимента	ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, разнообразного ассортимента	ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, личи, разнообразного ассортимента	ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, разнообразного ассортимента в соответствии с ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов, разнообразного ассортимента	ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов, разнообразного ассортимента	ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков, разнообразного ассортимента	ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков, разнообразного ассортимента	ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба, разнообразного ассортимента	ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий, разнообразного ассортимента	ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов, разнообразного ассортимента
--	---	--	--	---	---	---	--	---	--	---	---	--	---	---	---	--	--	---	--	---	---	--	--	--	--

ОП.03. Техническое  
оснащение и организация  
рабочего места

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, личи, кролика

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд кулинарных изделий из мяса домашней птицы, личи, кролика

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса домашней птицы, личи и кролика разнообразного ассортимента

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации блюд из мяса, домашней птицы, личи, разнообразного ассортимента

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, разнообразного ассортимента в соответствии с

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков, разнообразного ассортимента

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков, разнообразного ассортимента

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба, разнообразного ассортимента

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий, разнообразного ассортимента

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов, разнообразного ассортимента

ОП.05. Основы калькуляции и учета

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, личи кролика
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд кулинарных изделий из мяса домашней птицы, личи кролика
ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса домашней птицы, личи и кролика разнообразного ассортимента
ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, разнообразного ассортимента
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, личи, разнообразного ассортимента
ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, разнообразного ассортимента в соответствии с ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов, разнообразного ассортимента
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов, разнообразного ассортимента
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков, разнообразного ассортимента
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков, разнообразного ассортимента
ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба, разнообразного ассортимента
ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий, разнообразного ассортимента
ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов, разнообразного ассортимента

ОП.06.Охрана труда

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, личи, кролика
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, личи, кролика
ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и ассортиментом
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, личи и кролика разнообразного ассортимента
ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, разнообразного ассортимента
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, личи, разнообразного ассортимента
ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих салатов, блюд, десертов, напитков, разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков, разнообразного ассортимента
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба, разнообразного ассортимента
ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий, разнообразного ассортимента
ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов, разнообразного ассортимента

Профессиональные модули



МДК.02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	—”—	—”—	—”—	—”—	—”—	—”—	—”—	—”—
ПМ.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, птицы, дичи, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	ПК 3.6. Осуществлять творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента		
МДК.03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	—”—	—”—	—”—	—”—	—”—	—”—	—”—	—”—
МДК.03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	—”—	—”—	—”—	—”—	—”—	—”—	—”—	—”—
ПМ.04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями	ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента			

	регламентами				
МДК.04.01. Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	—”—	—”—	—”—	—”—	—”—
МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	—”—	—”—	—”—	—”—	—”—
ПМ.05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями регламентами	ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента
МДК.05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	—”—	—”—	—”—	—”—	—”—
МДК.05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	—”—	—”—	—”—	—”—	—”—

Вариативная часть

Общепрофессиональные дисциплины

ОП.10. Эффективное поведение на рынке труда											
Профессиональные модули											
ПМ.05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных,	ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь,	ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к	ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к	ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к	ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к						

мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями регламентами	использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента
МДК.05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	—”—	—”—	—”—	—”—	—”—

#### 4. Раздел

#### Практика

УП. 01. Учебная практика	ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами		ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика		ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья		ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	
УП. 02. Учебная практика	ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	ПК 2.3. Осуществлять творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	ПК 2.4. Осуществлять непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	ПК 2.5. Осуществлять творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	ПК 2.6. Осуществлять творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	ПК 2.7. Осуществлять творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	ПК 2.8. Осуществлять творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
УП. 03. Учебная практика	ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок	ПК 3.3. Осуществлять творческое оформление и подготовку к	ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к	ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к	ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных		

	для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	разнообразного ассортимента	реализации салатов разнообразного ассортимента	реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента		
УП. 04. Учебная практика	ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента			
УП. 05. Учебная практика	ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебабулочных, мучных кондитерских изделий	ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента			
ПП. 01. Производственная практика (по профилю специальности)	ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика				
ПП. 02. Производственная практика (по профилю специальности)	ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления	ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров	ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации	ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного	ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации	ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации	ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации	ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации

	горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	разнообразного ассортимента	супов разнообразного ассортимента	ассортимента	горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
ПП. 03 Производственная практика (по профилю специальности)	ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента		
ПП. 04. Производственная практика (по профилю специальности)	ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных и сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента			
ПП. 05. Производственная практика (по профилю специальности)	ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента			