



Директор ГБПОУ КРК «Интеграл»

В.В. Ерин

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
«Курсавский региональный колледж "Интеграл"
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: повар-кондитер

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения - 3 года 10 мес.
на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования:
естественнонаучный

Год начала подготовки по учебному плану – 2022 г.

2.Сводные данные по бюджету времени

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам, нед.	Учебная практика, нед.	Производственная практика, нед.	Государственная итоговая аттестация, нед	Каникулы, нед	Всего (по курсам)	Промежуточная аттестация, ед.	
							Зачеты, диф. зачеты	экзамены
I	36,0	3,0	2,0		11	52,0	10	1
II	28,0	8,0	5,0		11	52,0	9	2
III	24,0	10,0	7,0		11	52,0	9	5
IV	28,0	7,0	4,0	2,0	2	43,0	10	6
Всего	116,0	28,0	18,0	2,0	35,0	199,0	38	14

4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по профессии

	Кабинеты:
1.	естественнонаучный;
2.	иностранного языка;
3.	информационных технологий в профессиональной деятельности;
4.	экологических основ природопользования;
5.	технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
6.	безопасности жизнедеятельности и охраны труда.
	Лаборатории:
7.	химии;
8.	метрологии и стандартизации
9.	микробиологии, санитарии и гигиены.
10.	Учебный кулинарный цех
11.	Учебный кондитерский цех
	Спортивный комплекс:
12.	спортивный зал;
13.	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
14.	стрелковый тир
	Залы:
15.	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
16.	актовый зал.

5. Пояснительная записка

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы (далее ОПОП) среднего профессионального образования программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее ППКРС, образовательная программа) ГБПОУ КРК «Интеграл» (далее-образовательная организация) разработан на основе:

- Закона об образовании в Российской Федерации от 29 декабря 2012 N 273 (в действующей редакции);

- Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации рег. № 1569 от 09.12.2016г., зарегистрирован Министерством Юстиции Российской Федерации (рег. №44898 от 22.12.2016г.) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер;

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (далее – ФГОС СОО), утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. N 413 (в действующей редакции);

- Нормативно-правовыми актами, регламентирующими образовательную деятельность;

- Примерной основной образовательной программы СПО (далее -ПООП СПО), (в действующей редакции);

- Устава ГБПОУ КРК «Интеграл», локальных актов.

Нормативный срок обучения - 3 года 10 месяцев.

Продолжительность учебной недели составляет 5 дней. Для всех видов аудиторных занятий устанавливается академический час продолжительностью 45 минут. Предусмотрена группировка занятий парами (два урока по 45 мин. с перерывом между ними 5 мин.). Между парами перерыв 10 мин. Учебные группы могут делиться на подгруппы для проведения учебных занятий по иностранному языку, практических занятий по информатике, при проведении занятий УП.

Объём учебных занятий и практики не превышает 36 академических часов в неделю. Одна зачетная единица соответствует 32-36 академическим часам. Начало занятий с 01 сентября, окончание учебного года не позднее 30 июня.

При реализации образовательной программы могут применяться электронное обучение и дистанционные образовательные технологии. При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема - передачи информации в доступных для них формах.

Возможна сетевая форма реализации образовательной программы с использованием ресурсов нескольких образовательных организаций. При использовании сетевой формы наряду с образовательными организациями также могут участвовать медицинские организации, организации культуры, физкультурно - спортивные и иные организации, обладающие ресурсами, необходимыми для осуществления обучения, проведения учебной и производственной практики и осуществления иных видов учебной деятельности, предусмотренных программой подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

Промежуточная аттестация оценивает результаты учебной деятельности обучающихся за семестр (полугодие). Основными формами промежуточной аттестации являются:

- экзамен по отдельной дисциплине или МДК;
- зачет/ дифференцированный зачет (комплексный дифференцированный зачет) по отдельной дисциплине или МДК, УП, ПП;
- экзамен квалификационный (по окончании ПМ).

Периодичность промежуточной аттестации в образовательной организации определена учебным планом. Количество экзаменов в процессе промежуточной аттестации обучающихся не превышает 8 экзаменов учебном году, а зачетов -10. В указанное количество не входят экзамены и зачеты по физической культуре и факультативным курсам, дисциплинам (модулям).

Экзамены проводятся непосредственно после завершения освоения программ профессиональных модулей и учебных дисциплин, а также после изучения междисциплинарных курсов и прохождения учебной и производственной практик в составе профессионального модуля.

Уровень подготовки обучающегося фиксируется в зачетной книжке словом "зачтено" для зачета, а также в баллах: 5 ("отлично"), 4 ("хорошо"), 3 ("удовлетворительно")- для дифференцированного зачета и экзамена.

При проведении экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю выносится решение комиссии о готовности к выполнению профессиональной деятельности: «вид профессиональной деятельности освоен /не освоен».

Часы консультаций на учебную группу определяются учебным планом, из расчета 2 часа консультаций перед экзаменом.

В период обучения с юношами проводятся пятидневные учебные сборы.

Видами практики студентов, осваивающих ППКРС, являются: учебная практика и производственная практика.

Учебная практика направлена на формирование у студентов практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта, реализуется в рамках модулей ППКРС по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по профессии «Повар, кондитер».

Учебная практика проводится в учебных лабораториях.

Учебная практика может проводиться на базе профильных предприятий на основе договоров.

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения и (или) преподавателями дисциплин профессионального цикла.

Практика по профилю профессии направлена на формирование общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках модулей ППКРС по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по профессии, в соответствии с графиком учебного процесса.

Сроки проведения практики устанавливаются образовательным учреждением в соответствии с ППКРС, а также графиком учебного процесса.

Программы практики, разработанные образовательным учреждением, проходят процедуру согласования с работодателями.

Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов, подтверждаемых документами соответствующих организаций. Комплект документов по итогам практики должен содержать: отчет студента по практике, аттестационный лист, дневник по практике и другую документацию, определенную программой практики.

Учебная практика и производственная практика (по профилю профессии) проводится образовательной организацией при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Часть профессионального цикла образовательной программы, выделяемого на проведение практик, определяется образовательной организацией в объеме не менее 25 процентов от профессионального цикла образовательной программы.

Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл ППКРС по профессии сформирован в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования (ФГОС СОО), примерной основной образовательной программой среднего общего образования, а также Рекомендациями 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.

В соответствии со спецификой ППКРС по профессии выбран естественнонаучный профиль получаемого профессионального образования.

Дисциплина «Обществознание» включает разделы «Экономика и право».

Обязательным условием освоения среднего общего образования является выполнение каждым обучающимся индивидуального проекта по одной или нескольким общеобразовательным дисциплинам. Дисциплины и темы для выполнения индивидуального проекта обучающиеся выбирают по желанию. В 6-ом семестре проводится публичная защита индивидуальных проектов обучающихся.

За счет части учебного плана формируемой участниками образовательных отношений выделено дополнительно 182 часа на изучение дисциплин по выбору.

Формирование вариативной части ППКРС

ФГОС СПО по профессии предусматривает 704 часов вариативной части ОПОП, которая распределена на общепрофессиональный (320 часов) и профессиональный (384 часов) циклы для обеспечения конкурентоспособного выпускника.

Формы проведения консультаций

Если по УД, МДК, ПМ предусмотрен экзамен, то перед каждым экзаменом проводится групповая устная консультация объемом не менее 2-х часов.

Формы проведения промежуточной аттестации

Настоящим учебным планом предусмотрена промежуточная аттестация осуществляемая разработанными преподавателями ФОС позволяющими оценить достижения запланированных результатов обучения по УД, МДК и практикам в форме определенной учебным планом.

Все зачеты и дифференцированные зачеты проводятся за счет часов соответствующих УД, МДК, УП, ПП.

Дифференцированные зачеты по УП проводятся на последнем занятии. Дифференцированные зачеты по ПП проводятся на основании результатов ее прохождения, подтверждаемых документами соответствующих организаций (дневников ПП, отчетов о ПП, аттестационных листов по практике от руководителей практики от организации и от колледжа, полноты и своевременности представления дневника ПП и отчета о ПП).

Экзамены по УД, МДК проводятся по графику промежуточной аттестации в освобожденный от занятий день за счет часов промежуточной аттестации.

Формы проведения государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена. Содержание заданий выпускной квалификационной работы, выполняемой выпускником, определяется в соответствии с комплектом оценочной документации (КОД) разработанным в целях организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия.

Перечень различных нарушений у лиц с ограниченными возможностями здоровья, позволяют обучаться по ООП

Виды нарушений	
1. Нарушения психических функций (умеренные нарушения эмоций, воли, поведения)	Не разрешено
2. Нарушения интеллекта, мышления (умственная отсталость легкая)	Не разрешено
3. Умеренные и выраженные нарушения речи (заикание)	Не разрешено
4. Умеренные нарушения зрения (слабовидение высокой и средней степени)	Разрешено
5. Стойкие умеренные нарушения слуха (стойкое понижение слуха любой этиологии)	Разрешено
6. Умеренные нарушения двигательных функций нижних конечностей	Разрешено
7. Умеренные нарушения функции дыхания (хронический бронхит, хроническая пневмония, бронхиальная астма)	Не разрешено
8. Умеренные нарушения обмена веществ и внутренней секреции (сахарный диабет)	Не разрешено
9. Умеренные нарушения функций пищеварения (язвенная болезнь желудка и двенадцатиперстной кишки)	Не разрешено
10. Заболевания сердца или нарушения артериального давления (в том числе сердечная недостаточность, стенокардия, аритмия, гипертоническая болезнь)	Разрешено
11. Выраженные физические недостатки, параличи, отсутствие конечностей	Не разрешено
12. Судороги, потеря сознания (эпилепсия)	не разрешено

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья 4, 5, 6, 10 групп адаптационные дисциплины не требуются. Для лиц с ограниченными возможностями здоровья этих групп предусматривается проведение физической культуры по специальному разрешенному врачом порядку освоения дисциплины с учетом состояния их здоровья.

3. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин.	Формы промежуто			Учебная нагрузка обучающихся (час.)				Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. В семестр)											
					Максимальная	Самостоятельная	Обязательная нагрузка обучающихся (час.)		Учебная и производственная практика	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс				
							всего	в т. ч.		1 сем. 17 нед.	2 сем. 23 нед.	3 сем. 17 нед.	4 сем. 23 нед.	5 сем. 17 нед.	6 сем. 23 нед.	7 сем. 17 нед.	8 сем. 23 нед.			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
О.00	Общеобразовательный цикл				2202	126	40	2036	1356	646	34	0	442	440	364	262	242	294	96	0
Од.00	ОБЩИЕ ДИСЦИПЛИНЫ				1142	0	0	1142	632	492	18	0	222	274	260	208	154	24	0	0
ОДБ.01	Русский язык	5			114	0		114	114	0	0		18	22	18	32	24			
ОДБ.02	Литература			5	170	0		170	152	18	0		34	44	34	34	24			
ОДБ.03	Иностранный язык	5			172	0		172	0	172	0		34	44	34	34	26			
ОДП.04	Математика	5			230	0		230	98	132	0		34	44	68	48	36			
ОДБ.05	История		5		170	0		170	168	0	2		34	44	34	32	26			
ОДБ.06	Физическая культура		6	1,2,3,4,5	170	0		170	0	158	12		34	38	28	28	18	24		
ОДБ.07	ОБЖ		2		72	0		72	66	4	2		34	38						
ОДБ.08	Астрономия		3		44	0		44	34	8	2				44					
	ДИСЦИПЛИНЫ ПО ВЫБОРУ ИЗ ОБЯЗАТЕЛЬНЫХ ПРЕДМЕТНЫХ ОБЛАСТЕЙ				774	0	0	774	642	122	10	0	186	166	66	42	52	182	80	0
ОДП.09	Информатика		2		112	0		112	34	76	2		50	62						
ОДП.10	Физика		3		108	0		108	94	12	2		34	42	32					
ОДП.11	Химия	4			172	0		172	164	8	0		34	62	34	42				
ОБД.12	Обществознание	7			170	0		170	152	18	0						52	70	48	
ОДП.13	Биология		1		68	0		68	62	4	2		68							
ОДБ.14	География		8		72	0		72	66	4	2							40	32	
ОДБ.15	Родной язык		6		72	0		72	70	0	2							72		
	ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ ПО ВЫБОРУ ОБУЧАЮЩИХСЯ И ЭЛЕКТИВНЫЕ КУРСЫ				182	62	0	120	82	32	6	0	34	0	38	0	0	48	0	0
ОДБ.16	Эффективное поведение на рынке труда		6		57	9		48	46	0	2							48		
ОДБ.17	Выпечка осетинских пирогов		3		45	7		38	4	32	2				38					
ОДБ.18	Рисование, лепка		1		40	6		34	32	0	2		34							
ИП	Индивидуальный проект		6		40	40		0	0	0	0									
ПА.ОД	Промежуточная аттестация				104	64	40	0	0	0	0	0	0	0	0	12	36	40	16	0
	Консультации				10			10								2	6	0	2	
	Самостоятельная подготовка к экзаменам				64	64										4	12	40	8	
	Экзамены				30		30								6	18	0	6		
СПО.00	Дисциплины, профессиональные модули, МДК, практики и ГИА по ФГОС СПО	9	24	1	3678	420	168	3040	888	458	40	1656	136	372	238	538	336	550	486	602

<i>П.00</i>	<i>Профессиональный цикл</i>	6	12	0	2702	232	120	2324	528	130	12	1656	0	274	206	420	336	524	276	434
<i>ПМ.00</i>	<i>Профессиональные модули</i>				2630	232	48	2324	528	130	12	1656	0	274	206	420	336	524	276	362
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	2			283	21	0	262	50	30	2	180	0	262	0	0	0	0	0	0
МДК.01.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		2к		39	7		32	24	8	0			32						
МДК.01.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов				64	14		50	26	22	2				50					
УП.01	Учебная практика по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		2к		108			108			0	108		108						
ПП.01	Производственная практика по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента					72			72				72		72					
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	4			652	38	0	612	102	42	2	468	0	0	206	408	0	0	0	0
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентация горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		4к		39	7		32	24	8	0				16	16				
МДК.02.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентация горячих блюд, кулинарных изделий, закусок				145	31		112	78	34	2					52	62			
УП.02	Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		4к		288			288			0	288			138	150				
ПП.02	Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента					180			180				180				180			

УП.06	Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации кулинарной и кондитерской продукции диетического питания		8к				108													108		
ПП.06	Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации кулинарной и кондитерской продукции диетического питания						108													108		
ПА.ПМ	Промежуточная аттестация					96	24	48	0	0	0	0	0	12	0	12	12	12	12	12	12	
	Консультации					12		12						2		2	2	2	2	2	2	
	Самостоятельная подготовка к экзаменам					48	24							4		4	4	4	4	4	4	
	Экзамены					36		36						6		6	6	6	6	6	6	
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация					72		72													72	
	ВСЕГО, час	14	36	7		5904	534	256	5076	2244	1104	74	1656	578	812	602	800	578	844	558	662	
	ВСЕГО в неделю					5903			35,25	14,75	6,86	0,70	10,47	36,00	36,00	36,00	36,00	36,00	36,00	36,00	27,82	
												Дисциплин и МДК (с зачетами)		час.	578	554	464	446	314	364	374	366
														нед.	16,1	15,4	12,9	12,4	8,7	10,1	10,4	13,8
												Учебной практики (с зачетами)		час.	0	108	138	150	144	216	144	108
														нед.	0,0	3,0	3,8	4,2	4,0	6,0	4,0	3,0
												Производственной практики (с зачетами)		час.	0	72	0	180	72	180	36	108
														нед.	0,0	2,0	0,0	5,0	2,0	5,0	1,0	3,0
												Промежуточная аттестация с консультациями, в т.ч.		час.	0	12	0	24	48	52	58	30
												экзамены		к-во	0	1	0	2	4	1	4	2
												дифференцированные зачеты, без учета физ-ры		к-во	4	6	4	5	3	6	4	6
												зачеты, без учета физ-ры		к-во	0	0	0	0	0	0	1	0
												ГИА, час.		час.								72
														нед.								2

3. ГРАФИК УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА профессии 43.01.09 Повар, кондитер

даты	СЕНТЯБРЬ				ОКТАБРЬ				НОЯБРЬ				ДЕКАБРЬ				ЯНВАРЬ				ФЕВРАЛЬ				МАРТ				АПРЕЛЬ				МАЙ				ИЮНЬ				ИЮЛЬ - АВГУСТ			
№ недели/ курс	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	44-52 (9 недель)	
I	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Уп	Уп	Уп	Уп	Уп	Уп	Т	К
II	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Уп	Уп	Уп	Уп/Т	Т	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Уп	Уп	Уп	Уп	Уп/Т	Пп	Пп	Пп	Пп	Пп	Пп	Пп	Т	К
III	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Уп	Уп	Уп	Уп	Пп	Пп	Т	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Уп	Уп	Уп	Уп	Уп	Уп	Пп	Пп	Пп	Пп	Пп	Пп	Т	К
IV	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Уп	Уп	Уп	Уп	Пп	Т	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Уп	Уп	Уп	Пп	Пп	Пп	Т	ГИА	ГИА		

Т - ТЕОРЕТИЧЕСКОЕ ОБУЧЕНИЕ, в том числе промежуточная аттестация, практические занятия

Уп - УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА

Пп - ПРЕДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА

ГИА - ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ

ПпГ - ПОДГОТОВКА К ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

К - КАНИКУЛЫ

Матрица соответствия компетенций и составных частей ПКРС

Индекс	Название Дисциплин, МДК	Реализуемые компетенции										
О.00 Общеобразовательный цикл												
ОДБ.01	Русский язык	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ОК 09		
ОДБ.02	Литература	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ОК 09	ОК 10	
ОДБ.03	Иностранный язык	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 09	ОК 10				
ОДП.04	Математика	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ОК 09	ОК 10	ОК 11
ОДБ.05	История	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ОК 09	ОК 10	ОК 11
ОДБ.06	Физическая культура	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ОК 09		
ОДБ.07	Основы безопасности жизнедеятельности	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ОК 09	ОК 10	ОК 11
ОДБ.08	Астрономия	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ОК 09	ОК 10	ОК 11
ДИСЦИПЛИНЫ ПО ВЫБОРУ ИЗ ОБЯЗАТЕЛЬНЫХ ПРЕДМЕТНЫХ ОБЛАСТЕЙ												
ОДП.09	Информатика	ОК 01	ОК 02									
ОДП.10	Физика	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ОК 09	ОК 10	ОК 11
ОДП.11	Химия	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ОК 09	ОК 10	ОК 11
ОБД.12	Обществознание	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 08			
ОДП.13	Биология	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 09			
ОДБ.14	География	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 09			
ОДБ.15	Родной язык	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ОК 09	ОК 10	
ОДП.09	Информатика	ОК 01	ОК 02									
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ ПО ВЫБОРУ ОБУЧАЮЩИХСЯ И ЭЛЕКТИВНЫЕ КУРСЫ												
ОДБ.16	Эффективное поведение на рынке труда	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 07	ОК 09	ОК 10	ОК 11		

ОДБ.17	Выпечка осетинских пирогов	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 07	ОК 09					
ОДБ.18	Рисование, лепка	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 07	ОК 09	ПК 1.1-1.4	ПК 2.1-2.8	ПК 3.1-3.6	ПК 4.1-4.5	ПК5.1-5.5
СПО.00 Дисциплины, профессиональные модули, МДК, практики и ГИА по ФГОС СПО													
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 09	ОК 10	ПК 1.2-1.4	ПК 2.2-2.8	ПК 3.2-3.6
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 09	ОК 10	ПК 1.1-1.4	ПК 2.1-2.8	ПК 3.1-3.6
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 09	ОК 10	ПК 1.1-1.4	ПК 2.1-2.8	ПК 3.1-3.6
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 09				
ОП.05	Основы калькуляции и учета	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ОК 09			
ОП.06	Охрана труда	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 09	ОК 10	ПК 1.1-1.4	ПК 2.1-2.8	ПК 3.1-3.6
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 09	ОК 10					
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ОК 09	ОК 10	ОК 11	ПК 1.1-6.5
ОП.09	Физическая культура//Адаптированная физическая культура	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ОК 09			
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности//	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ОК 09	ОК 10	ПК 2.1-2.4	

	Адаптивные инфокоммуникационные и коммуникационные технологии												
ОП.11	Организация обслуживания в ресторане	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 09	ОК 10	ПК 1.1-1.4	ПК 2.1-2.8	ПК 3.1-3.6
ОП.12	Этика и психология профессиональной деятельности// Психология личности и профессиональное самоопределение	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 08				
ОП.13	Основы финансовой грамотности// Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ОК 09			
ОП.14	Основы предпринимательства	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ОК 09			
ОП.15	Основы поиска работы// Коммуникативный практикум	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 07	ОК 09					
ОП.16	Карьерное моделирование	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ОК 09	ОК 10	ОК 11	
П.00 Профессиональный цикл													
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ОК 09	ОК 10		
		ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4								

МДК.01.0 1.	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ОК 09	ОК 10		
		ПК 1.1	ПК 1.2										
МДК.01.0 2.	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ОК 09	ОК 10		
		ПК 1.3	ПК 1.4										
УП.01	Учебная практика по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ОК 09	ОК 10		
		ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4								
ПП.01	Производственная практика по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ОК 09	ОК 10		
		ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4								
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ОК 09	ОК 10		
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 2.7	ПК 2.8				
МДК.02.0 1	Организация приготовления,	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 09	ОК 10			

	подготовки к реализации и презентация горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 2.7	ПК 2.8				
МДК.02.0 2.	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентация горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 09	ОК 10			
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3									
УП.02	Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ОК 09	ОК 10		
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 2.7	ПК 2.8				
ПП.02	Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ОК 09	ОК 10		
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 2.7	ПК 2.8				
ПМ.03.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ОК 09			
		ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 3.6						
МДК.03.0 1.	Организация приготовления, подготовки к реализации	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ОК 09			

	и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 3.6						
МДК 03.02.	Процесс приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ОК 09			
		ПК 3.1	ПК 3.2										
УП.03	Учебная практика по приготовлению, подготовке к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ОК 09			
		ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 3.6						
ПП.03	Производственная практика по приготовлению, подготовке к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ОК 09			
		ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 3.6						
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 09				
		ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5							
МДК.04.0 1	Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 09				
		ПК 4.1	ПК 4.2										

МДК.04.0 2	Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 09				
		ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5									
УП.04	Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 09				
		ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5							
ПП.04	Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 09				
		ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5							
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ОК 09			
		ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5							
МДК.05.0 1	Организация приготовления,	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ОК 09			

	оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5							
МДК.05.0 2	Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ОК 09			
		ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5							
УП.05	Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ОК 09			
		ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5							
ПП.05	Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ОК 09			
		ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5							
ПМ.06	Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарной и кондитерской продукции диетического питания	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ОК 09			
		ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5	ПК 6.6						

МДК.06.0 1	Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции диетического питания	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ОК 09			
		ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5	ПК 6.6						
МДК.06.0 2	Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции диетического питания	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ОК 09			
		ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5	ПК 6.6						
УП.06	Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации кулинарной и кондитерской продукции диетического питания	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ОК 09			
		ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5	ПК 6.6						
ПП.06	Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации кулинарной и кондитерской продукции диетического питания	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ОК 09			
		ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5	ПК 6.6						

