



Министерство образования и науки Астраханской области

УТВЕРЖАЮ
05.12.2016



Утверждаю

Ректор АСТУ

О.П. Коргунов

05.12.2016

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Астраханской области "Астраханский государственный политехнический колледж"

аккредитованное образовательное учреждение (приказом)

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15

Поварское и кондитерское дело

код

наименование специальности

по программе базовой подготовки

основное общее образование

уровня образования, необходимый для приема на обучение

квалификация:

специалист по поварскому и кондитерскому делу

форма обучения

Очная

Нормативный срок освоения ОПОП

3г 10м

год начала подготовки по УП 2021

профиль получаемого профессионального образования

социально-экономический

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ОГСС

от 09.12.2016

№ 1565

Виды деятельности
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блинов, блинчиков, вареников, пельменей.
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации тортов, блинов, вареников, пельменей, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блинов, вареников, пельменей, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих закусок, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мясных, кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
Организация и контроль трудовой деятельности подчиненного персонала.
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Должностная профессиональная деятельность (19075 Повар, 12901 Кондитер)).

1 Календарный учебный график

Курс	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август									
	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 сен - 5 окт	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 окт - 2 ноя	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 дек - 4 янв	5 - 11	12 - 18	19 - 25	26 янв - 1 фев	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 фев - 1 мар	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29	30 мар - 5 апр	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 апр - 3 май	4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 июн - 5 июл	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 июл - 2 авг	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 31		
I	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52		
II																	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
III																	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
IV										0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		

Обозначения:

Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам

Промежуточная аттестация

Каникулы

Учебная практика

Производственная практика (по профилю специальности)

Производственная практика (преддипломная)

Подготовка к государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация

Неделя отсутствует

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам			Промежуточная аттестация			Практики									ГИА		Каникулы	Всего	Студентов	Групп
							Учебная практика			Производственная практика (по профилю специальности)			Производственная практика (преддипломная)			Подгот- товка	Прове- дение				
	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем															
	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.				
I	39	16	23	2	1	1											11	52			
II	30	17	13	1	1/3	2/3	4 1/2		4 1/2	6		6					10 1/2	52			
III	31	12	19	2	1	1	3 1/2	2	1 1/2	5	2	3					10 1/2	52			
IV	19	9	10	2	1	1	3	2	1	7	5	2	4		4	4	2	2	43		
Всего	119	54	65	7	3 1/3	3 2/3	11	4	7	18	7	11	4		4	4	2	34	199		

Индикатор	Формы, программы и тематика игр										Учебный курс по дисциплине, %										Курс 1										Курс 2										Курс 3										Курс 4										Курс 5										Курс 6										Курс 7										Курс 8										Курс 9										Курс 10										Курс 11										Курс 12										Курс 13										Курс 14										Курс 15										Курс 16										Курс 17										Курс 18										Курс 19										Курс 20										Курс 21										Курс 22										Курс 23										Курс 24										Курс 25										Курс 26										Курс 27										Курс 28										Курс 29										Курс 30										Курс 31										Курс 32										Курс 33										Курс 34										Курс 35										Курс 36										Курс 37										Курс 38										Курс 39										Курс 40										Курс 41										Курс 42										Курс 43										Курс 44										Курс 45										Курс 46										Курс 47										Курс 48										Курс 49										Курс 50										Курс 51										Курс 52										Курс 53										Курс 54										Курс 55										Курс 56										Курс 57										Курс 58										Курс 59										Курс 60										Курс 61										Курс 62										Курс 63										Курс 64										Курс 65										Курс 66										Курс 67										Курс 68										Курс 69										Курс 70										Курс 71										Курс 72										Курс 73										Курс 74										Курс 75										Курс 76										Курс 77										Курс 78										Курс 79										Курс 80										Курс 81										Курс 82										Курс 83										Курс 84										Курс 85										Курс 86										Курс 87										Курс 88										Курс 89										Курс 90										Курс 91										Курс 92										Курс 93										Курс 94										Курс 95										Курс 96										Курс 97										Курс 98										Курс 99										Курс 100										Курс 101										Курс 102										Курс 103										Курс 104										Курс 105										Курс 106										Курс 107										Курс 108										Курс 109										Курс 110										Курс 111										Курс 112										Курс 113										Курс 114										Курс 115										Курс 116										Курс 117										Курс 118										Курс 119										Курс 120										Курс 121										Курс 122										Курс 123										Курс 124										Курс 125										Курс 126										Курс 127										Курс 128										Курс 129										Курс 130										Курс 131										Курс 132										Курс 133										Курс 134										Курс 135										Курс 136										Курс 137										Курс 138										Курс 139										Курс 140										Курс 141										Курс 142										Курс 143										Курс 144										Курс 145										Курс 146										Курс 147										Курс 148										Курс 149										Курс 150										Курс 151										Курс 152										Курс 153										Курс 154										Курс 155										Курс 156										Курс 157										Курс 158										Курс 159										Курс 160										Курс 161										Курс 162										Курс 163										Курс 164										Курс 165										Курс 166										Курс 167										Курс 168										Курс 169										Курс 170										Курс 171										Курс 172										Курс 173										Курс 174										Курс 175										Курс 176										Курс 177										Курс 178										Курс 179										Курс 180										Курс 181										Курс 182										Курс 183										Курс 184										Курс 185										Курс 186										Курс 187										Курс 188										Курс 189										Курс 190										Курс 191										Курс 192										Курс 193										Курс 194										Курс 195										Курс 196										Курс 197										Курс 198										Курс 199										Курс 200										Курс 201										Курс 202										Курс 203										Курс 204										Курс 205										Курс 206										Курс 207										Курс 208										Курс 209										Курс 210										Курс 211										Курс 212										Курс 213										Курс 214										Курс 215										Курс 216										Курс 217										Курс 218										Курс 219										Курс 220										Курс 221										Курс 222										Курс 223										Курс 224										Курс 225										Курс 226										Курс 227										Курс 228										Курс 229										Курс 230										Курс 231										Курс 232										Курс 233										Курс 234										Курс 235										Курс 236										Курс 237										Курс 238										Курс 239										Курс 240										Курс 241										Курс 242										Курс 243										Курс 244										Курс 245										Курс 246										Курс 247										Курс 248										Курс 249										Курс 250										Курс 251										Курс 252										Курс 253										Курс 254										Курс 255										Курс 256										Курс 257										Курс 258										Курс 259										Курс 260										Курс 261										Курс 262										Курс 263										Курс 264										Курс 265										Курс 266										Курс 267										Курс 268										Курс 269										Курс 270										Курс 271										Курс 272										Курс 273										Курс 274										Курс 275										Курс 276										Курс 277										Курс 278										Курс 279										Курс 280										Курс 281										Курс 282										Курс 283										Курс 284										Курс 285										Курс 286										Курс 287										Курс 288										Курс 289										Курс 290										Курс 291										Курс 292										Курс 293										Курс 294										Курс 295										Курс 296										Курс 297										Курс 298										Курс 299										Курс 300										Курс 301										Курс 302										Курс 303										Курс 304										Курс 305										Курс 306										Курс 307										Курс 308										Курс 309										Курс 310										Курс 311										Курс 312										Курс 313										Курс 314										Курс 315										Курс 316										Курс 317										Курс 318										Курс 319										Курс 320										Курс 321										Курс 322										Курс 323										Курс 324										Курс 325										Курс 326										Курс 327										Курс 328										Курс 329										Курс 330										Курс 331										Курс 332										Курс 333										Курс 334										Курс 335										Курс 336										Курс 337										Курс 338										Курс 339										Курс 340										Курс 341										Курс 342										Курс 343										Курс 344										Курс 345										Курс 346										Курс 347										Курс 348										Курс 349										Курс 350										Курс 351										Курс 352										Курс 353										Курс 354										Курс 355										Курс 356										Курс 357										Курс 358										Курс 359										Курс 360										Курс 361										Курс 362										Курс 363										Курс 364										Курс 365										Курс 366										Курс 367										Курс 368										Курс 369										Курс 370										Курс 371										Курс 372										Курс 373										Курс 374										Курс 375										Курс 376										Курс 377										Курс 378										Курс 379										Курс 380										Курс 381										Курс 382										Курс 383										Курс 384										Курс 385										Курс 386										Курс 387										Курс 388										Курс 389										Курс 390										Курс 391										Курс 392										Курс 393										Курс 394										Курс 395										Курс 396										Курс 397										Курс 398										Курс 399										Курс 400										Курс 401										Курс 402										Курс 403										Курс 404										Курс 405										Курс 406										Курс 407										Курс 408										Курс 409										Курс 410										Курс 411										Курс 412										Курс 413										Курс 414										Курс 415										Курс 416										Курс 417										Курс 418										Курс 419										Курс 420										Курс 421										Курс 422										Курс 423										Курс 424										Курс 425										Курс 426										Курс 427										Курс 428										Курс 429										Курс 430										Курс 431										Курс 432										Курс 433										Курс 434										Курс 435										Курс 436										Курс 437										Курс 438										Курс 439										Курс 440										Курс 441										Курс 442										Курс 443										Курс 444										Курс 445										Курс 446										Курс 447										Курс 448										Курс 449										Курс 450										Курс 451										Курс 452										Курс 453										Курс 454										Курс 455										Курс 456										Курс 457										Курс 458										Курс 459										Курс 460										Курс 461										Курс 462										Курс 463										Курс 464										Курс 465										Курс 466										Курс 467										Курс 468										Курс 469										Курс 470										Курс 471										Курс 472										Курс 473										Курс 474										Курс 475										Курс 476										Курс 477										Курс 478										Курс 479										Курс 480										Курс 481										Курс 482										Курс 483										Курс 484										Курс 485										Курс 486										Курс 487										Курс 488										Курс 489										Курс 490										Курс 491										Курс 492										Курс 493										Курс 494										Курс 495										Курс 496										Курс 497										Курс 498										Курс 499										Курс 500										Курс 501										Курс 502										Курс 503										Курс 504										Курс 505										Курс 506										Курс 507										Курс 508										Курс 509										Курс 510										Курс 511										Курс 512										Курс 513										Курс 514										Курс 515										Курс 516										Курс 517										Курс 518										Курс 519										Курс 520										Курс 521										Курс 522										Курс 523										Курс 524										Курс 525										Курс 526										Курс 527										Курс 528										Курс 529										Курс 530										Курс 531										Курс 532										Курс 533										Курс 534										Курс 535										Курс 536										Курс 537										Курс 538										Курс 539										Курс 540										Курс 541										Курс 542										Курс 543										Курс 544										Курс 545										Курс 546										Курс 547										Курс 548										Курс 549										Курс 550										Курс 551										Курс 552										Курс 553										Курс 554										Курс 555										Курс 556										Курс 557										Курс 558										Курс 559										Курс 560										Курс 561										Курс 562										Курс 563										Курс 564										Курс 565										Курс 566										Курс 567										Курс 568										Курс 569										Курс 570										Курс 571										Курс 572										Курс 573										Курс 574										Курс 575										Курс 576										Курс 577										Курс 578										Курс 579										Курс 580										Курс 581										Курс 582										Курс 583										Курс 584										Курс 585										Курс 586										Курс 587										Курс 588										Курс 589										Курс 590										Курс 591										Курс 592										Курс 593										Курс 594										Курс 595										Курс 596										Курс 597										Курс 598										Курс 599										Курс 600										Курс 601										Курс 602										Курс 603										Курс 604										Курс 605										Курс 606										Курс 607										Курс 608										Курс 609										Курс 610										Курс 611										Курс 612										Курс 613										Курс 614										Курс 615										Курс 616										Курс 617										Курс 618										Курс 619										Курс 620										Курс 621										Курс 622										Курс 623										Курс 624										Курс 625										Курс 626										Курс 627										Курс 628										Курс 629										Курс 630										Курс 631										Курс 632										Курс 633										Курс 634										Курс 635										Курс 636										Курс 637										Курс 638										Курс 639										Курс 640										Курс 641										Курс 642										Курс 643										Курс 644										Курс 645										Курс 646										Курс 647										Курс 648										Курс 649										Курс 650										Курс 651										Курс 652										Курс 653										Курс 654										Курс 655										Курс 656										Курс 657										Курс 658										Курс 659										Курс 660										Курс 661										Курс 662										Курс 663										Курс 664										Курс 665										Курс 666										Курс 667										Курс 668										Курс 669										Курс 670										Курс 671										Курс 672										Курс 673										Курс 674										Курс 675										Курс 676										Курс 677										Курс 678										Курс 679										Курс 680										Курс 681										Курс 682										Курс 683										Курс 684										Курс 685										Курс 686										Курс 687										Курс 688										Курс 689										Курс 690										Курс 691										Курс 692										Курс 693										Курс 694										Курс 695										Курс 696										Курс 697										Курс 698										Курс 699										Курс 700										Курс 701										Курс 702										Курс 703										Курс 704										Курс 705										Курс 706										Курс 707										Курс 708										Курс 709										Курс 710										Курс 711										Курс 712										Курс 713										Курс 714										Курс 715										Курс 716										Курс 717										Курс 718										Курс 719										Курс 720										Курс 721										Курс 722										Курс 723										Курс 724										Курс 725										Курс 726										Курс 727										Курс 728										Курс 729										Курс 730										Курс 731										Курс 732										Курс 733										Курс 734										Курс 735										Курс 736										Курс 737										Курс 738										Курс 739										Курс 740										Курс 741										Курс 742										Курс 743										Курс 744										Курс 745										Курс 746										Курс 747										Курс 748										Курс 749										Курс 750										Курс 751										Курс 752										Курс 753										Курс 754										Курс 755										Курс 756										Курс 757										Курс 758										Курс 759										Курс 760										Курс 761										Курс 762										Курс 763										Курс 764										Курс 765										Курс 766										Курс 767										Курс 768										Курс 769										Курс 770										Курс 771										Курс 772										Курс 773										Курс 774										Курс 775										Курс 776										Курс 777										Курс 778										Курс 779										Курс 780										Курс 781										Курс 782										Курс 783										Курс 784										Курс 785										Курс 786										Курс 787										Курс 788										Курс 789										Курс 790										Курс 791										Курс 792										Курс 793										Курс 794										Курс 795										Курс 796										Курс 797										Курс 798										Курс 799										Курс 800										Курс 801										Курс 802										Курс 803										Курс 804										Курс 805										Курс 806										Курс 807										Курс 808										Курс 809										Курс 810										Курс 811										Курс 812										Курс 813										Курс 814										Курс 815										Курс 816										Курс 817										Курс 818										Курс 819										Курс 820										Курс 821										Курс 822										Курс 823										Курс 824										Курс 825										Курс 826										Курс 827										Курс 828										Курс 829									
-----------	---------------------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--

[illegible]

Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК	
Экз	Комплексный экзамен	4	[4]	МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
			[4]	МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
Экз	Комплексный экзамен	5	[5]	МДК.07.01 Основы профессиональной деятельности повара
			[5]	МДК.07.02 Основы профессиональной деятельности кондитера
Экз	Комплексный экзамен	4	[4]	ЕН.01 Химия
			[4]	МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6]	УП.03.01 Учебная практика
			[6]	ПП.03.01 Производственная практика
Экз	Комплексный экзамен	6	[6]	ОПЦ.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья
			[6]	ОПЦ.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга
Экз	Комплексный экзамен	6	[6]	МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
			[6]	МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
Экз	Комплексный экзамен	7	[7]	МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
			[7]	МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
Экз	Комплексный экзамен	7	[7]	МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации
			[7]	МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

ЭкзМод	Комплексный экзамен по модулю	7	[7]	ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
			[7]	ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Диф. зач	Комплексный диф. зачет	7	[7]	УП.05.01 Учебная практика
			[7]	ПП.05.01 Производственная практика

Индекс	Содержание
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОГСЭ.05	Психология общения
ОГСЭ.06	Русский язык и культура речи / Коммуникативный практикум
ЕН.01	Химия
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Основы исследовательской деятельности / Основы интеллектуального труда
ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОПЦ.03	Техническое оснащение организация питания
ОПЦ.04	Организация обслуживания
ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОПЦ.06	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
ОПЦ.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии
ОПЦ.08	Охрана труда
ОПЦ.09	Безопасность жизнедеятельности
ОПЦ.10	Сервисная деятельность
ОПЦ.11	Конфликтология
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика

МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
УП.06.01	Учебная практика
ПП.06.01	Производственная практика
МДК.07.01	Основы профессиональной деятельности повара
МДК.07.02	Основы профессиональной деятельности кондитера
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОГСЭ.05	Психология общения
ОГСЭ.06	Русский язык и культура речи / Коммуникативный практикум
ЕН.01	Химия
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Основы исследовательской деятельности / Основы интеллектуального труда
ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОПЦ.03	Техническое оснащение организация питания
ОПЦ.04	Организация обслуживания
ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОПЦ.06	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
ОПЦ.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии
ОПЦ.08	Охрана труда
ОПЦ.09	Безопасность жизнедеятельности

ОПЦ.10	Сервисная деятельность
ОПЦ.11	Конфликтология
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
УП.06.01	Учебная практика
ПП.06.01	Производственная практика
МДК.07.01	Основы профессиональной деятельности повара
МДК.07.02	Основы профессиональной деятельности кондитера
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОГСЭ.04	Физическая культура
ОГСЭ.05	Психология общения
ОГСЭ.06	Русский язык и культура речи / Коммуникативный практикум
ЕН.01	Химия
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Основы исследовательской деятельности / Основы интеллектуального труда
ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОПЦ.03	Техническое оснащение организация питания
ОПЦ.04	Организация обслуживания
ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОПЦ.06	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
ОПЦ.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии
ОПЦ.08	Охрана труда
ОПЦ.09	Безопасность жизнедеятельности
ОПЦ.10	Сервисная деятельность

	ОПЦ.11	Конфликтология
	МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
	УП.01.01	Учебная практика
	ПП.01.01	Производственная практика
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной работы
ОК 04		Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
	ОГСЭ.02	История
	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОГСЭ.05	Психология общения
	ОГСЭ.06	Русский язык и культура речи / Коммуникативный практикум
	ЕН.01	Химия
	ЕН.02	Экологические основы природопользования
	ЕН.03	Основы исследовательской деятельности / Основы интеллектуального труда
	ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОПЦ.03	Техническое оснащение организация питания
	ОПЦ.04	Организация обслуживания
	ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОПЦ.06	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
	ОПЦ.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии
	ОПЦ.08	Охрана труда
	ОПЦ.09	Безопасность жизнедеятельности
	ОПЦ.10	Сервисная деятельность
	ОПЦ.11	Конфликтология
	МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
	УП.01.01	Учебная практика
	ПП.01.01	Производственная практика
	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	УП.02.01	Учебная практика
	ПП.02.01	Производственная практика

МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
УП.06.01	Учебная практика
ПП.06.01	Производственная практика
МДК.07.01	Основы профессиональной деятельности повара
МДК.07.02	Основы профессиональной деятельности кондитера
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОГСЭ.05	Психология общения
ОГСЭ.06	Русский язык и культура речи / Коммуникативный практикум
ЕН.01	Химия
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Основы исследовательской деятельности / Основы интеллектуального труда
ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОПЦ.03	Техническое оснащение организация питания
ОПЦ.04	Организация обслуживания
ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга

ОПЦ.06	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
ОПЦ.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии
ОПЦ.08	Охрана труда
ОПЦ.09	Безопасность жизнедеятельности
ОПЦ.10	Сервисная деятельность
ОПЦ.11	Конфликтология
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
УП.06.01	Учебная практика
ПП.06.01	Производственная практика
МДК.07.01	Основы профессиональной деятельности повара
МДК.07.02	Основы профессиональной деятельности кондитера
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОГСЭ.04	Физическая культура
ОГСЭ.05	Психология общения
ОГСЭ.06	Русский язык и культура речи / Коммуникативный практикум
ЕН.01	Химия
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Основы исследовательской деятельности / Основы интеллектуального труда
ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОПЦ.03	Техническое оснащение организация питания
ОПЦ.04	Организация обслуживания
ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга

ОПЦ.06	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
ОПЦ.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии
ОПЦ.08	Охрана труда
ОПЦ.09	Безопасность жизнедеятельности
ОПЦ.10	Сервисная деятельность
ОПЦ.11	Конфликтология
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
УП.06.01	Учебная практика
ПП.06.01	Производственная практика
МДК.07.01	Основы профессиональной деятельности повара
МДК.07.02	Основы профессиональной деятельности кондитера
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ЕН.01	Химия
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Основы исследовательской деятельности / Основы интеллектуального труда
ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОПЦ.03	Техническое оснащение организация питания
ОПЦ.04	Организация обслуживания
ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОПЦ.06	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
ОПЦ.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии
ОПЦ.08	Охрана труда
ОПЦ.09	Безопасность жизнедеятельности
ОПЦ.10	Сервисная деятельность

ОПЦ.11	Конфликтология
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
УП.06.01	Учебная практика
ПП.06.01	Производственная практика
МДК.07.01	Основы профессиональной деятельности повара
МДК.07.02	Основы профессиональной деятельности кондитера
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОГСЭ.04	Физическая культура

ЕН.01	Химия
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Основы исследовательской деятельности / Основы интеллектуального труда
ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОПЦ.03	Техническое оснащение организация питания
ОПЦ.04	Организация обслуживания
ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОПЦ.06	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
ОПЦ.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии
ОПЦ.08	Охрана труда
ОПЦ.09	Безопасность жизнедеятельности
ОПЦ.10	Сервисная деятельность
ОПЦ.11	Конфликтология
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ЕН.01	Химия
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Основы исследовательской деятельности / Основы интеллектуального труда
ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОПЦ.03	Техническое оснащение организация питания
ОПЦ.04	Организация обслуживания
ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОПЦ.06	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
ОПЦ.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии
ОПЦ.08	Охрана труда
ОПЦ.09	Безопасность жизнедеятельности
ОПЦ.10	Сервисная деятельность
ОПЦ.11	Конфликтология
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
	УП.01.01	Учебная практика
	ПП.01.01	Производственная практика
	МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
	УП.06.01	Учебная практика
	ПП.06.01	Производственная практика
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной работы
ОК 10		Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОГСЭ.06	Русский язык и культура речи / Коммуникативный практикум
	ЕН.01	Химия
	ЕН.02	Экологические основы природопользования
	ЕН.03	Основы исследовательской деятельности / Основы интеллектуального труда
	ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОПЦ.03	Техническое оснащение организация питания
	ОПЦ.04	Организация обслуживания
	ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОПЦ.06	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
	ОПЦ.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии
	ОПЦ.08	Охрана труда
	ОПЦ.09	Безопасность жизнедеятельности
	ОПЦ.10	Сервисная деятельность
	ОПЦ.11	Конфликтология
	МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
	УП.01.01	Учебная практика
	ПП.01.01	Производственная практика
	МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
	УП.06.01	Учебная практика
	ПП.06.01	Производственная практика
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной работы

ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОПЦ.03	Техническое оснащение организация питания
ОПЦ.04	Организация обслуживания
ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОПЦ.06	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
ОПЦ.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии
ОПЦ.08	Охрана труда
ОПЦ.09	Безопасность жизнедеятельности
ОПЦ.10	Сервисная деятельность
ОПЦ.11	Конфликтология
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
УП.06.01	Учебная практика
ПП.06.01	Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОПЦ.03	Техническое оснащение организация питания
ОПЦ.04	Организация обслуживания
ОПЦ.06	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
ОПЦ.08	Охрана труда
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОПЦ.03	Техническое оснащение организация питания
ОПЦ.04	Организация обслуживания
ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОПЦ.06	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
ОПЦ.08	Охрана труда
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОПЦ.03	Техническое оснащение организация питания
ОПЦ.04	Организация обслуживания
ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОПЦ.06	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
ОПЦ.08	Охрана труда
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 1.4.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОПЦ.03	Техническое оснащение организация питания
ОПЦ.04	Организация обслуживания
ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОПЦ.06	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
ОПЦ.08	Охрана труда

МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОПЦ.03	Техническое оснащение организация питания
ОПЦ.04	Организация обслуживания
ОПЦ.06	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
ОПЦ.08	Охрана труда
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОПЦ.03	Техническое оснащение организация питания
ОПЦ.04	Организация обслуживания
ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОПЦ.06	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
ОПЦ.08	Охрана труда
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОПЦ.03	Техническое оснащение организация питания
ОПЦ.04	Организация обслуживания
ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОПЦ.06	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
ОПЦ.08	Охрана труда
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОПЦ.03	Техническое оснащение организация питания
ОПЦ.04	Организация обслуживания
ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОПЦ.06	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
ОПЦ.08	Охрана труда
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОПЦ.03	Техническое оснащение организация питания

	ОПЦ.04	Организация обслуживания
	ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОПЦ.06	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
	ОПЦ.08	Охрана труда
	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	УП.02.01	Учебная практика
	ПП.02.01	Производственная практика
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 2.6.		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОПЦ.03	Техническое оснащение организация питания
	ОПЦ.04	Организация обслуживания
	ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОПЦ.06	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
	ОПЦ.08	Охрана труда
	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	УП.02.01	Учебная практика
	ПП.02.01	Производственная практика
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 2.7.		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОПЦ.03	Техническое оснащение организация питания
	ОПЦ.04	Организация обслуживания
	ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОПЦ.06	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний

	ОПЦ.08	Охрана труда
	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	УП.02.01	Учебная практика
	ПП.02.01	Производственная практика
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 2.8.		Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОПЦ.03	Техническое оснащение организация питания
	ОПЦ.04	Организация обслуживания
	ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОПЦ.06	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
	ОПЦ.08	Охрана труда
	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	УП.02.01	Учебная практика
	ПП.02.01	Производственная практика
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 3.1.		Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
	ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОПЦ.03	Техническое оснащение организация питания
	ОПЦ.04	Организация обслуживания
	ОПЦ.06	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
	ОПЦ.08	Охрана труда
	МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	УП.03.01	Учебная практика

	ПП.03.01	Производственная практика
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 3.2.		Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОПЦ.03	Техническое оснащение организация питания
	ОПЦ.04	Организация обслуживания
	ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОПЦ.06	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
	ОПЦ.08	Охрана труда
	МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	УП.03.01	Учебная практика
	ПП.03.01	Производственная практика
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 3.3.		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОПЦ.03	Техническое оснащение организация питания
	ОПЦ.04	Организация обслуживания
	ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОПЦ.06	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
	ОПЦ.08	Охрана труда
	МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	УП.03.01	Учебная практика
	ПП.03.01	Производственная практика
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной работы

ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОПЦ.03	Техническое оснащение организация питания
ОПЦ.04	Организация обслуживания
ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОПЦ.06	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
ОПЦ.08	Охрана труда
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОПЦ.03	Техническое оснащение организация питания
ОПЦ.04	Организация обслуживания
ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОПЦ.06	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
ОПЦ.08	Охрана труда
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОПЦ.03	Техническое оснащение организация питания
ОПЦ.04	Организация обслуживания
ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОПЦ.06	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
ОПЦ.08	Охрана труда
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы

ПК 3.7.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОПЦ.03	Техническое оснащение организация питания
ОПЦ.04	Организация обслуживания
ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОПЦ.06	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
ОПЦ.08	Охрана труда
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы

ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОПЦ.03	Техническое оснащение организация питания
ОПЦ.04	Организация обслуживания
ОПЦ.06	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
ОПЦ.08	Охрана труда

МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОПЦ.03	Техническое оснащение организация питания
ОПЦ.04	Организация обслуживания
ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОПЦ.06	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОПЦ.03	Техническое оснащение организация питания
ОПЦ.04	Организация обслуживания
ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОПЦ.06	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
ОПЦ.08	Охрана труда
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика

		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 4.4.		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОПЦ.03	Техническое оснащение организация питания
	ОПЦ.04	Организация обслуживания
	ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОПЦ.06	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
	ОПЦ.08	Охрана труда
	МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
	УП.04.01	Учебная практика
	ПП.04.01	Производственная практика
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 4.5.		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОПЦ.03	Техническое оснащение организация питания
	ОПЦ.04	Организация обслуживания
	ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОПЦ.06	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
	ОПЦ.08	Охрана труда
	МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
	УП.04.01	Учебная практика
	ПП.04.01	Производственная практика
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 4.6.		Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОПЦ.03	Техническое оснащение организация питания
ОПЦ.06	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
ОПЦ.08	Охрана труда
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОПЦ.03	Техническое оснащение организация питания
ОПЦ.04	Организация обслуживания
ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОПЦ.06	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
ОПЦ.08	Охрана труда
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы

ПК 5.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОПЦ.03	Техническое оснащение организация питания
ОПЦ.04	Организация обслуживания
ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОПЦ.06	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
ОПЦ.08	Охрана труда
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 5.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОПЦ.03	Техническое оснащение организация питания
ОПЦ.04	Организация обслуживания
ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОПЦ.06	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
ОПЦ.08	Охрана труда
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 5.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОПЦ.03	Техническое оснащение организация питания
ОПЦ.04	Организация обслуживания

	ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОПЦ.06	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
	ОПЦ.08	Охрана труда
	МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации
	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	УП.05.01	Учебная практика
	ПП.05.01	Производственная практика
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 5.6.		Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.
	МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации
	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	УП.05.01	Учебная практика
	ПП.05.01	Производственная практика
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 6.1.		Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
	УП.06.01	Учебная практика
	ПП.06.01	Производственная практика
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 6.2.		Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
	МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
	УП.06.01	Учебная практика
	ПП.06.01	Производственная практика
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 6.3.		Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.
	МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
	УП.06.01	Учебная практика
	ПП.06.01	Производственная практика

		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 6.4.		Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.
	МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
	УП.06.01	Учебная практика
	ПП.06.01	Производственная практика
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 6.5.		Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.
	МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
	УП.06.01	Учебная практика
	ПП.06.01	Производственная практика
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной работы

НО	Начальное общее образование												
ОО	Основное общее образование												
БД	Базовые дисциплины												
БД.01	Русский язык												
БД.02	Литература												
БД.03	Иностранный язык												
БД.04	Математика												
БД.05	История												
БД.06	Физическая культура												
БД.07	Основы безопасности жизнедеятельности												
БД.08	Астрономия												
ПД	Профильные дисциплины												
ПД.01	Родная литература												
ПД.02	Информатика												
ПД.03	Экономика												
ДКВ	Дополнительные курсы по выбору обучающегося												
ДКВ.01/02	История родного края / Химия												
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 08	ОК 09	ОК 10	ОК 11		
ОГСЭ.01	Основы философии	ОК 01	ОК 03	ОК 06									
ОГСЭ.02	История	ОК 03	ОК 04	ОК 06									
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 09	ОК 10	ОК 11			
ОГСЭ.04	Физическая культура	ОК 03	ОК 06	ОК 08									
ОГСЭ.05	Психология общения	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06						
ОГСЭ.06	Русский язык и культура речи / Коммуникативный практикум	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 10					
ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ОК 09	ОК 10	ОК 11	
ЕН.01	Химия	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ОК 09	ОК 10		
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ОК 09	ОК 10	ОК 11	
ЕН.03	Основы исследовательской деятельности / Основы интеллектуального труда	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ОК 09	ОК 10		
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	ОК 01 ПК 1.2. ПК 3.2. ПК 5.2.	ОК 02 ПК 1.3. ПК 3.3. ПК 5.3.	ОК 03 ПК 1.4. ПК 3.4. ПК 5.4.	ОК 04 ПК 2.1. ПК 3.5. ПК 5.5.	ОК 05 ПК 2.2. ПК 3.6.	ОК 06 ПК 2.3. ПК 3.7.	ОК 07 ПК 2.4. ПК 4.1.	ОК 08 ПК 2.5. ПК 4.2.	ОК 09 ПК 2.6. ПК 4.3.	ОК 10 ПК 2.7. ПК 4.4.	ОК 11 ПК 2.8. ПК 4.5.	ПК 1.1. ПК 3.1. ПК 5.1.
		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.

ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.
		ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 5.1.
		ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.								
ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ОК 09	ОК 10	ОК 11	ПК 1.2.
		ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.
		ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.
		ПК 5.5.											
ОПЦ.03	Техническое оснащение организация питания	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.
		ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.
		ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 5.1.
		ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.								
ОПЦ.04	Организация обслуживания	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.
		ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.
		ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 5.2.
		ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.									
ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ОК 09	ОК 10	ОК 11	ПК 1.2.
		ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.
		ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	
ОПЦ.06	Правовые основы профессиональной деятельности / 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	ОК 10	ОК 11	ПК 1.1.
		ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.
		ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 5.1.
		ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.								
ОПЦ.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ОК 09	ОК 10	ОК 11	
ОПЦ.08	Охрана труда	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.
		ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.
		ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.	ПК 4.1.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
		ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.									
ОПЦ.09	Безопасность жизнедеятельности	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ОК 09	ОК 10	ОК 11	
ОПЦ.10	Сервисная деятельность	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ОК 09	ОК 10	ОК 11	
ОПЦ.11	Конфликтология	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ОК 09	ОК 10	ОК 11	
ПЦ	Профессиональный цикл	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 09	ОК 10	ОК 11	ПК 1.1.	ПК 1.2.
		ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.	ПК 3.2.
		ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.	ПК 5.1.
		ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.		
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 09	ОК 10	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 1.4.											

МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ОК 01	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 09	ОК 10	ПК 1.1.	ПК 1.2.		
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ОК 01	ОК 02	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 09	ОК 10	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.
УП.01.01	Учебная практика	ОК 01 ПК 1.4.	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 09	ОК 10	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
ПП.01.01	Производственная практика	ОК 01 ПК 1.4.	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 09	ОК 10	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ОК 01	ОК 04	ОК 07	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.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ОК 01	ОК 04	ОК 07	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.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ОК 01	ОК 04	ОК 07	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.		
УП.02.01	Учебная практика	ОК 01	ОК 04	ОК 07	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.02.01	Производственная практика	ОК 01	ОК 04	ОК 07	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	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	ОК 01	ОК 04	ОК 07	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.		
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ОК 01	ОК 04	ОК 07	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.		
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ОК 01	ОК 04	ОК 07	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.		
УП.03.01	Учебная практика	ОК 01	ОК 04	ОК 07	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.		
ПП.03.01	Производственная практика	ОК 01	ОК 04	ОК 07	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.		
ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ОК 01	ОК 04	ОК 07	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.			

МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	ОК 01	ОК 04	ОК 07	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.			
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	ОК 01	ОК 04	ОК 07	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.			
УП.04.01	Учебная практика	ОК 01	ОК 04	ОК 07	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.			
ПП.04.01	Производственная практика	ОК 01	ОК 04	ОК 07	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.			
ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	ОК 01	ОК 04	ОК 07	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.			
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации	ОК 01	ОК 04	ОК 07	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.			
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	ОК 01	ОК 04	ОК 07	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.			
УП.05.01	Учебная практика	ОК 01	ОК 04	ОК 07	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.			
ПП.05.01	Производственная практика	ОК 01	ОК 04	ОК 07	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.			
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ОК 01 ПК 6.4.	ОК 02 ПК 6.5.	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 09	ОК 10	ОК 11	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	ОК 01 ПК 6.4.	ОК 02 ПК 6.5.	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 09	ОК 10	ОК 11	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.
УП.06.01	Учебная практика	ОК 01 ПК 6.4.	ОК 02 ПК 6.5.	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 09	ОК 10	ОК 11	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.
ПП.06.01	Производственная практика	ОК 01 ПК 6.4.	ОК 02 ПК 6.5.	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 09	ОК 10	ОК 11	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар, 12901 Кондитер)	ОК 01	ОК 02	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07						
МДК.07.01	Основы профессиональной деятельности повара	ОК 01	ОК 02	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07						
МДК.07.02	Основы профессиональной деятельности кондитера	ОК 01	ОК 02	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07						
УП.07.01	Учебная практика	ОК 01	ОК 02	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07						
ПП.07.01	Производственная практика	ОК 01	ОК 02	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07						
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)												
	Государственная итоговая аттестация	ОК 01 ПК 1.2. ПК 3.2.	ОК 02 ПК 1.3. ПК 3.3.	ОК 03 ПК 1.4. ПК 3.4.	ОК 04 ПК 2.1. ПК 3.5.	ОК 05 ПК 2.2. ПК 3.6.	ОК 06 ПК 2.3. ПК 3.7.	ОК 07 ПК 2.4. ПК 4.1.	ОК 08 ПК 2.5. ПК 4.2.	ОК 09 ПК 2.6. ПК 4.3.	ОК 10 ПК 2.7. ПК 4.4.	ОК 11 ПК 2.8. ПК 4.5.	ПК 1.1. ПК 3.1. ПК 4.6.

		ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.	
	<i>Подготовка выпускной квалификационной работы</i>	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.
		ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.
		ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.
		ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.	
	<i>Защита выпускной квалификационной работы</i>	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.
		ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.
		ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.
		ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.	

№	Наименование
	Кабинеты:
1	социально-экономических дисциплин;
2	микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
3	иностранного языка;
4	информационных технологий в профессиональной деятельности;
5	безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
6	экологических основ природопользования;
7	организации хранения и контроля запасов и сырья.
	Лаборатории:
1	химии;
2	организации обслуживания;
3	технического оснащения кулинарного и кондитерского производства.
	Мастерские:
1	Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков.
2	Учебный кондитерский цех.
	Спортивный комплекс:
1	спортивный зал;
2	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
3	стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.
	Залы:
1	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
2	актовый зал.

Пояснения

Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (далее учебный план) – документ, который определяет перечень, трудоемкость, последовательность и распределение по периодам обучения учебных предметов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности обучающихся и формы их промежуточной аттестации (п. 22 статьи 2 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; п.12 приказа Минобрнауки России от 14.06.2013 № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»). Настоящий учебный план разработан ГБПОУ АО «Астраханский государственный политехнический колледж» на основе приказа Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское № 1565 от 09.12.2016 (зарегистрирован в Минюсте РФ № 44828 от 20.12.2016), а также приказа Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (зарегистрирован в Минюсте РФ № 24480 от 07.06.2012), с учетом примерной основной образовательной программы СПО (ПООП СПО). Нормативный срок освоения программы подготовки специалистов среднего звена на базе основного общего образования составляет 3 года 10 месяцев. По окончании обучения присваивается квалификация – специалист по поварскому и кондитерскому делу. Реализация образовательной программы осуществляется образовательной организацией как самостоятельно, так и посредством сетевой формы. Образовательная программа реализуется на государственном языке Российской Федерации. В соответствии с частью 2 статьи 13 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», пунктом 14 Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Минобрнауки России от 14.06.2013 № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» в образовательном процессе могут применяться различные образовательные технологии, в том числе дистанционные образовательные технологии, электронное обучение. Колледжем предусмотрено ежегодное обновление учебного плана, являющегося неотъемлемой частью основной образовательной программы с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, технологий и социальной сферы (п.18 Приказа Минобрнауки России от 14.06.2013 № 464 «Об утверждении Порядка

Организация учебного процесса и режим занятий: - начало учебных занятий – 1 сентября, окончание в соответствии с календарным учебным графиком; - шестидневная учебная неделя; - учебные занятия проводятся парами продолжительностью 1 час 30 минут; - объем образовательной программы составляет 36 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной работы по освоению программы подготовки специалистов среднего звена и промежуточную аттестацию; - объем аудиторной учебной нагрузки обучающихся составляет не более 36 академических часов в неделю; - объем часов самостоятельной работы составляет не менее 1 часа в каждом цикле учебного плана. Время, отводимое на самостоятельную работу обучающегося, не относится к времени, отводимому на работу во взаимодействии, но входит в объем часов учебного плана. Видами самостоятельной работы обучающихся могут быть конспектирование, реферирование литературы, аннотирование книг, статей, выполнение заданий поисково-исследовательского характера, углубленный анализ научно-методической литературы, проведение эксперимента, работа на лекции, подготовка конспектов выступлений на семинаре, рефератов, лабораторно-практические занятия, учебно-исследовательская работа при выполнении курсовой и дипломной работ, выполнение заданий по наблюдению и сбору материалов в процессе практики и др. В рамках аудиторных часов дисциплины с обучающимися могут проводиться консультации. Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний по каждому предмету, дисциплине и междисциплинарному курсу разрабатываются преподавателем самостоятельно и доводятся до сведения студентов в начале обучения. Текущий контроль осуществляется в процессе изучения дисциплины или междисциплинарного курса и проводится за счёт часов, отведенных учебным планом на изучение конкретной дисциплины или МДК. Цель текущего контроля - проверить степень и качество усвоения изучаемого материала и формируемые компетенции. В процессе текущего контроля проверяется и оценивается самостоятельная работа обучающихся. Формы текущего контроля: опрос, контрольная работа, презентации, анализ деловых производственных ситуаций, выполнение расчетных заданий, тесты, деловые игры, компьютерные

Учебным планом предусмотрены следующие формы промежуточной аттестации: экзамен, в том числе комплексный, квалификационный экзамен в случае получения обучающимися профессионального обучения по профессии рабочего, должности служащего в рамках вида профессиональной деятельности (или соответствующего профессионального модуля); зачет, дифференцированный зачет (по результатам освоения практик). При освоении программы профессионального модуля «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» в последнем семестре изучения формой итоговой аттестации по модулю (промежуточной аттестации по образовательной программе) является экзамен по модулю, который проводится в виде практико-ориентированной оценки результатов обучения с участием работодателей в виде демонстрационного экзамена. По его итогам возможно присвоение выпускнику определенной квалификации. Количество экзаменов в учебном году не превышает 8, а зачётов и дифференцированных зачётов 10. При планировании образовательного процесса и разработке учебного плана колледж имеет право: - распределять общий объем времени, отведенный на реализацию образовательной программы, включая обязательную и вариативную части; - согласно положениям письма Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 марта 2015 г. № 06-259 уточнять распределение профессий СПО и специальностей СПО по профилям получаемого профессионального образования с учетом специфики основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО; - определять перечень учебных дисциплин, МДК, профессиональных модулей, объем нагрузки по ним и порядок их реализации с учетом ПООП по специальности; - корректировать номенклатуру и объем нагрузки осваиваемых учебных дисциплин математического и естественнонаучного цикла, а также общепрофессионального цикла и профессиональных модулей обозначенных ПООП, в рамках времени, отводимого ФГОС СПО по циклам предусмотренных с учетом требований заказчиков кадров; - планировать реализацию образовательной программы только по тем видам профессиональной деятельности (профессиональным модулям), которые определяют выбранную образовательную траекторию и необходимы для обеспечения получения выбранной квалификации в соответствии с Таблицей 2 раздела III ФГОС СПО (при наличии выбора квалификаций, указанного в п.1.11 ФГОС СПО). - определять объем образовательной программы с применением системы зачетных единиц (одна зачетная единица соответствует 32-36 академическим часам); - определять номенклатуру адаптационных дисциплин, обеспечивающих коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья; - определять для освоения обучающимися по специальности СПО в рамках профессионального модуля «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» профессию (-ии) рабочего, должность (-и)

ФГОС СПО 43.02.15 П.

Обязательная часть образовательной программы направлена на формирование общих и профессиональных компетенций, предусмотренных главой III ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, и составляет не более 70 процентов от общего объема времени, отведенного на ее освоение. Вариативная часть образовательной программы (не менее 30 процентов) дает возможность расширения основного(ых) вида(ов) деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, согласно квалификации, указанной в пункте 1.12 ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, углубления подготовки обучающегося, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда. Конкретное соотношение объемов обязательной части и вариативной части образовательной программы колледж определяет самостоятельно в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, а также с учетом ПООП.

Структура и объем образовательной программы. Общеобразовательный цикл сформирован в соответствии с 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. Письмо Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ СПО на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности СПО» применяется в части, не противоречащей действующему законодательству. Общеобразовательный цикл учебного плана не предусматривает наличия самостоятельной работы в структуре учебной нагрузки. Период изучения учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), необходимых для получения обучающимися среднего общего образования, в течение срока освоения соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования определяется образовательной организацией самостоятельно. В состав общих обязательных для освоения общеобразовательных учебных дисциплин входят: «Русский язык», «Литература», «Иностранный язык», «Математика», «История», «Физическая культура», «Основы безопасности жизнедеятельности», «Астрономия»; состав общеобразовательных учебных дисциплин по выбору из обязательных предметных областей колледж определяет самостоятельно с учетом профиля профессионального образования и включает дисциплины «Родная литература», «Информатика», «Экономика»,

Общеобразовательный цикл составляет 1476 часов, в том числе 72 часа – промежуточная аттестация, 1404 часа – дисциплины цикла. 1404 часа распределены следующим образом: 1326 часов – общеобразовательные учебные дисциплины (общие и по выбору из обязательных предметных областей) в соответствии с профилем профессионального образования (социально-экономический); 78 часов – распределено на дополнительные предметы «История родного края». □

Профильными общеобразовательными учебными дисциплинами являются: ПД.01 «Родная литература», ПД.02 «Информатика», ПД.03 «Экономика». □

Колледж самостоятельно определяет объем часов на выполнение индивидуального проекта. Индивидуальный проект выполняется обучающимися самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках учебного предмета ПД.03 «Экономика». □

Качество освоения учебных предметов общеобразовательного цикла оценивается в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль проводится за счет времени, отведенного на изучение предмета, промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированных зачётов и экзаменов: дифференцированные зачёты – за счёт времени, отведенного на предмет, экзамен – за счёт времени, выделенного ФГОС СПО: в 1-ом семестре обучения по БД.01 Русский язык и БД.04 Математика (письменные экзамены), ПД.03 Экономика (устный экзамен); во 2-ом семестре обучения – по БД.04 Математика и БД.01 Русский язык (письменные экзамены), по ПД.03 Экономика (устный экзамен). □

Общий гуманитарный и социально-экономический цикл – 637 часов; математический и общий естественнонаучный цикл – 283 часа; общепрофессиональный цикл – 866 часов; профессиональный цикл – 2462 часа. □

Государственная итоговая аттестация – 216 час.

Общий объем образовательной программы: на базе основного общего образования, включая получение среднего общего образования в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования 4464 час. □ 1290 часов вариативной части (включая теоретическое и практическое обучение) распределены следующим образом: 22 часа на ОГСЭ.01 Основы философии, 30 часов на ОГСЭ.02 История, 55 часов на ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности, 10 часов ОГСЭ.04 Физическая культура, 32 часа на ОГСЭ.05 Психология общения, 56 часов на ОГСЭ.06 Русский язык и культура речи / Коммуникативный практикум, 35 часов ЕН.01 Химия, 17 часов ЕН.02 Экологические основы природопользования, 51 час на ЕН.03 Основы исследовательской деятельности / Основы интеллектуального труда, 28 часов на ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена; 11 часов на ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья, 19 часов на ОП.03 Техническое оснащение организации питания, 5 часов на ОП.04 Организация обслуживания, 11 часов на ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга; 1 час на ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности; 2 часа на ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности; 37 часов на ОП.08 Охрана труда, 4 часа на ОП.09 Безопасность жизнедеятельности, 73 часа на ОП.10 Сервисная деятельность, 63 часа на ОП. 11 Конфликтология, 182 часа МДК 07.01 Основы профессиональной деятельности повара. Остальные часы распределены в учебном плане между дисциплинами и профессиональными модулями с учетом кратности часов неделям обучения согласно календарному графику: цикл общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин – 205 часов; цикл математических и общих естественнонаучных дисциплин – 103 часа; цикл общепрофессиональных дисциплин – 254 часа; профессиональный цикл – 728 часов. □

В общем гуманитарном и социально-экономическом, математическом и общем естественнонаучном, общепрофессиональном и профессиональном циклах (далее – учебные циклы) образовательной программы выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельной работы обучающихся. На проведение учебных занятий и практик при освоении учебных циклов образовательной программы в очной форме обучения выделено не менее 70 процентов от объема учебных циклов образовательной программы, предусмотренного таблицей «Структура и объем образовательной программы» ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. В учебные циклы включается промежуточная аттестация обучающихся, которая

Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла образовательной предусматривает изучение следующих дисциплин: «Основы философии», «История», «Психология общения», «Иностранный язык в профессиональной деятельности», «Физическая культура». Общий объем дисциплины «Физическая культура» не менее 160 академических часов. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья образовательная организация устанавливает особый порядок освоения дисциплины «Физическая культура» с учетом состояния их здоровья. В учебном плане предусмотрено включение адаптационных дисциплин ОГСЭ.06 Русский язык и культура речи/Коммуникативный практикум и ЕН.03 Основы исследовательской деятельности / Основы интеллектуального труда, обеспечивающих коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья. Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы в очной форме обучения предусматривает изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» в объеме 68 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) - 70 процентов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину. Образовательной программой для подгрупп девушек может быть предусмотрено использование 70 процентов от общего объема времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности», предусмотренного на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний. Профессиональный цикл образовательной программы включает профессиональные модули, которые формируются в соответствии с основными видами деятельности, предусмотренными ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское

Комплексными формами контроля являются: комплексный экзамен по модулю: в 7-ом семестре – ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; экзамены: в 4-ом семестре – ЕН.01 Химия и МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов; в 4-ом семестре – МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента и МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; в 5-ом семестре – МДК.07.01 Основы профессиональной деятельности повара и МДК.07.02 Основы профессиональной деятельности кондитера; в 6-ом семестре – ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья и ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга; в 6-ом семестре – МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента и МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; в 7-ом семестре – МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента и МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента; в 7-ом семестре – МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; дифференцированные зачеты: в 6-ом семестре – по УП.03.01 Учебная практика и ПП.03.01 Производственная практика;

Выполнение курсовой работы предусматривается в 4-ом семестре по МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента и в 8-ом семестре по МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала. Дисциплины, изучаемые на протяжении нескольких семестров, не имеют соответствующее количество форм контроля. В этом случае преподаватели дополнительно используют текущие формы контроля (рейтинговые или накопительные системы оценивания), результаты которых учитываются в промежуточной аттестации по окончании освоения учебных дисциплин или профессиональных модулей. Освоение профессий, должностей служащих в рамках реализации ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело предусмотрено в рамках подготовки по рабочей профессии по ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар, 12901 Кондитер). Для обеспечения конкурентоспособности выпускника и в соответствии с запросами регионального рынка труда в образовательную программу по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское введены следующие дисциплины: ОП.10 Сервисная деятельность, ОП.11 Конфликтология. Освоение профессиональных модулей завершается учебной или производственной практикой и сдачей экзамена по модулю или квалификационного экзамена в случае получения профессии по должностям рабочих (служащих), определенных из перечня ФГОС по специальности. В ходе экзамена проверяется уровень сформированности компетенций и готовности к выполнению вида профессиональной деятельности. Практика является обязательным разделом учебного плана и обеспечивает практикоориентированную подготовку обучающихся. В профессиональный цикл образовательной программы входят следующие виды практик: учебная практика и производственная практика. Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как 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 75

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Условия прохождения практики определяются договорами, заключенными между колледжем и предприятиями (организациями). Для руководства практикой назначаются руководители практики от колледжа и предприятия. Учебным планом предусмотрено 1044 часа всех видов практик, что соответствует следующему распределению: учебная практика - 11 недель (396 часов); производственная практика (по профилю специальности) - 18 недель (648 часов); преддипломная практика - 4 недели (144 часа).

Учебная практика и производственная практика проводятся при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются концентрированно. Учебная практика: УП.01.01 в 4-ом семестре 2 неделя (144 час.); УП.02.01 в 4-ом семестре 2,5 недели (90 час.), УП 03.01 в 6-ом семестре 1,5 недели (54 час), УП 04.01 в 7-ом семестре 1 неделя (36 час), УП 05.01 в 8-ом семестре 1 неделя (36 час), УП 06.01 в 8-ом семестре 1 неделя (36 час), УП 07.01 в 5-ом семестре 2 недели (72 час);

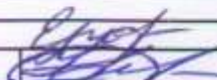
Производственная практика: ПП.01.01 в 4-ом семестре 2 недели (72 час); ПП.02.01 в 4-ом семестре 4 недели (144 час.), ПП 03.01 в 6-ом семестре 3 недели (108 час), ПП 04.01 в 7-ом семестре 2 недели (72 час), ПП 05.01 в 7-ом семестре 3 недели (108 час), ПП 06.01 в 8-ом семестре 2 недели (72 час), ПП 07.01 в 5-ом семестре 2 недели (72 час). Проведение преддипломной практики ориентированно на проверку готовности выпускника к самостоятельной трудовой деятельности и подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы в организациях различных организационно-правовых форм, а также на апробацию основных положений дипломной работы (дипломного проекта). Преддипломная практика является обязательной для всех обучающихся, планируется непрерывно после освоения учебной практики и производственной практики (по профилю специальности) и проводится в период между временем проведения последней сессии и временем, отведенным на государственную итоговую аттестацию (ГИА). Длительность проведения преддипломной практики, планируемой при построении образовательного процесса, не превышает 144 часа (Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 20 июля 2015 года № 06-846 «О направлении методических рекомендаций»).

Дисциплины, изучаемые на протяжении нескольких семестров, не имеют соответствующее количество форм контроля. В этом случае преподаватели дополнительно используют текущие формы контроля (рейтинговые или накопительные системы оценивания), результаты которых учитываются в промежуточной аттестации по окончании освоения учебных дисциплин или профессиональных модулей. Освоение профессиональных модулей завершается учебной или производственной практикой и сдачей экзамена по модулю или квалификационного экзамена в случае получения профессии по должностям рабочих (служащих), определенных из перечня ФГОС по специальности. В ходе экзамена проверяется уровень сформированности компетенций и готовности к выполнению вида профессиональной деятельности. Практика является обязательным разделом учебного плана и обеспечивает практикоориентированную подготовку обучающихся. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Условия прохождения практики определяются договорами, заключенными между колледжем и предприятиями (организациями), условиями контрактов, заявками предприятий, учреждений, а также Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные программы в ГБПОУ АО «Астраханский государственный политехнический колледж». Для руководства практикой назначаются руководители практики от колледжа и предприятия. В ходе учебной и производственной практик студенты закрепляют, расширяют и систематизируют знания, полученные при изучении МДК профессиональных модулей, совершенствуют профессиональные умения и навыки, приобретают необходимые компетенции. Преддипломная практика является завершающим этапом обучения и проводится после освоения программы теоретического и практического курсов и сдачи студентами всех видов промежуточной аттестации, предусмотренных учебным планом по специальности. Задачами данной практики являются обобщение и совершенствование знаний, умений и компетенций студентов по специальности, проверка возможности самостоятельной работы будущего специалиста в условиях конкретной организации. Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы с включением в неё демонстрационного экзамена. На государственную итоговую аттестацию отводится 6 недель. Из них 4 недели – подготовка выпускной квалификационной работы (дипломная работа (дипломный проект)) и 2 недели отводится на демонстрационный экзамен и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа (дипломный проект)). Тематика ВКР должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Согласовано

Зав. по работе с филиалами и ДТ

Методист по УР



Ерофеева Р.А

Уткина Т.С.

