

Педагогическим советом
Протокол № 1 от 28.08.2025

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки по профессии рабочего должности служащего

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ленинградской области "Бегуницкий агротехнологический техникум"

наименование образовательного учреждения (организации)

по профессии профессионального образования

16675

Повар

код

наименование профессии

свидетельство об обучении

Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация:

Повар

форма обучения

Очная

Срок получения образования по ОП

1г 10м

год начала подготовки по УП

2024

профиль получаемого профессионального образования

Естественно-научный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении
Профессионального стандарта

от 09.03.2022

№ 113н

Виды деятельности

Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания

Приготовление качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентация и продажа в организациях питания

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации							Учебная нагрузка обучающихся, ч.								Распределение по курсам и семестрам																ЦК	Объем ОП																																					
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные работы	Другие	Объем ОП	Самост.(ср.-н.п.)	Консультации	С преподавателем					Промежут. аттестация	Индивид. проект (входит в ср.)	Курс 2								Объем ОП	Самост.	Консу/лт.	С препод.	Семестр 3				Семестр 4				Объем ОП	Самост.	Консу/лт.	С препод.	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Промеж. аттестация	Индивид. проект	Объем ОП	Самост.	Консу/лт.	С препод.	в том числе				Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Промеж. аттестация	Индивид. проект	Объем ОП	Самост.	Консу/лт.	С препод.	в том числе				
												Всего	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия			11 (6) нед				12 5/6 (10) нед								11 (6) нед				12 5/6 (10) нед																																				
																			в том числе				в том числе								в том числе				в том числе																																				
																			Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия					Лекции, уроки	Пр. занятия		Лаб. занятия	Семинар. занятия	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия															Семинар. занятия																		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	12	14	15	17	18	19	20	25	26	55	56	57	58	59	60	61	62	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	81	82	167	168	169																														
Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)																				45	30						45				30																																								
ОД	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ								10	925	356	39	530	238	292					168	64	6	98	36	62					155	74	5	76	26	50																																				
ОДБ	Базовые дисциплины								10	237	80	15	142	92	50																																																								
ОДБ.01	Основы права								12	47	16	3	28	18	10																																																								
ОДБ.02	Математика в профессии								12	49	16	3	30	20	10																																																								
ОДБ.03	Основы информатики								12	47	16	3	28	18	10																																																								
ОДБ.04	Культура речи								12	47	16	3	28	18	10																																																								
ОДБ.05	История								12	47	16	3	28	18	10																																																								
*																																																																							
ОДП	Профильные дисциплины																																																																						
*																																																																							
АЦ	Адаптационный цикл								6	688	276	24	388	146	242					168	64	6	98	36	62					155	74	5	76	26	50																																				
АД.01	Основы интеллектуального труда								3	121	46	5	70	36	34																																																								
АД.02	Адаптивные информационные и коммуникационные технологии								2	75	24	3	48	24	24																																																								
АД.03	Психология личности и профессиональное самоопределение								3	123	48	5	70	36	34																																																								
АД.04	Коммуникативный практикум								2	78	28	2	48	24	24																																																								
АД.05	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний								4	111	56	3	52	26	26																																																								
АД.06	Адаптивная физическая культура								4	180	74	6	100					100																																																					
*																																																																							
		проверка 2567																		78.07%		21.93%																																																	
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	4	16								15	2567	607	71	905	475	422	8	24	561	125	24	232	118	106	8					859	216	22	309	153	156					12	1962	605																												
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл								5	369	134	15	220	126	94																																																								
ОП.01	Основы калькуляции и учета								2	50	22	2	26	14	12																																																								
ОП.02	Основы экологии								2	50	22	2	26	14	12																																																								
ОП.03	Основы безопасности жизнедеятельности								1	45	10	1	34	24	10																																																								
ОП.04	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены								2	44	16	2	26	14	12																																																								
ОП.05	Основы товароведения продовольственных товаров								3	40	16	2	22	12	10																																																								
ОП.06	Основы обслуживания на предприятиях общественного питания								12	66	22	2	42	24	18																																																								
ОП.07	Техническое оснащение и организация рабочего места								1	34	10	2	22	12	10																																																								
ОП.08	Контроль качества приготовления кулинарной продукции								3	40	16	2	22	12	10																																																								
*		проверка 2198																		1768		430																																																	
ПЦ	Профессиональный цикл	4	12								10	2198	473	56	685	349	328	8	24	481	93	20	188	94	86	8					859	216	22	309	153	156					12	1768	430																												
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	1	3								2	400	64	4	86	52	34	6																																																					
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов								12	77	32	2	43	26	17																																																								
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов								12	77	32	2	43	26	17																																																								
МДК*																																																																							
УП.01.01	Учебная практика								12	РП		час	180	180		нед	6		час	нед		час		нед						180																																									
УП*																																																																							
ПП.01.01	Производственная практика								2	РП		час	60	60		нед	2		час	нед		час		нед						60																																									
ПП*																																																																							

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК	
1	Зач	Комплексный зачет	1	[1]	ОП.03 Основы безопасности жизнедеятельности
				[1]	УП.01.01 Учебная практика
				[1]	УП.02.01 Учебная практика
2	ЭкзМод	Комплексный экзамен по модулю	2	[2]	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
				[2]	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
3	Зач	Комплексный зачет	2	[2]	АД.02 Адаптивные информационные и коммуникационные технологии
				[2]	АД.04 Коммуникативный практикум
				[2]	ОП.01 Основы калькуляции и учета
				[2]	ОП.02 Основы экологии
				[2]	ОП.04 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
				[2]	УП.01.01 Учебная практика
				[2]	ПП.01.01 Производственная практика
				[2]	УП.02.01 Учебная практика
4	Зач	Комплексный зачет	3	[3]	АД.01 Основы интеллектуального труда
				[3]	АД.03 Психология личности и профессиональное самоопределение
				[3]	УП.03.01 Учебная практика
				[3]	УП.04.01 Учебная практика*
5	ЭкзМод	Комплексный экзамен по модулю	4	[4]	ПМ.03 Выращивание цветочно-декоративных культур
				[4]	ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких напитков разнообразного ассортимента*
6	Зач	Комплексный зачет	4	[4]	АД.05 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
				[4]	АД.06 Адаптивная физическая культура
				[4]	УП.03.01 Учебная практика
				[4]	ПП.03.01 Производственная практика
				[4]	УП.04.01 Учебная практика*
				[4]	ПП.04.01 Производственная практика*

Индекс	Содержание
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОДБ.01	Основы права
ОДБ.02	Математика в профессии
ОДБ.03	Основы информатики
ОДБ.04	Культура речи
ОДБ.05	История
АД.01	Основы интеллектуального труда
АД.02	Адаптивные информационные и коммуникационные технологии
АД.03	Психология личности и профессиональное самоопределение
АД.04	Коммуникативный практикум
АД.05	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
АД.06	Адаптивная физическая культура
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОДБ.01	Основы права
ОДБ.02	Математика в профессии
ОДБ.03	Основы информатики
ОДБ.04	Культура речи
ОДБ.05	История
АД.01	Основы интеллектуального труда
АД.02	Адаптивные информационные и коммуникационные технологии
АД.03	Психология личности и профессиональное самоопределение
АД.04	Коммуникативный практикум
АД.05	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
АД.06	Адаптивная физическая культура

ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОДБ.01	Основы права
ОДБ.02	Математика в профессии
ОДБ.03	Основы информатики
ОДБ.04	Культура речи
ОДБ.05	История
АД.01	Основы интеллектуального труда
АД.02	Адаптивные информационные и коммуникационные технологии
АД.03	Психология личности и профессиональное самоопределение
АД.04	Коммуникативный практикум
АД.05	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
АД.06	Адаптивная физическая культура
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОДБ.01	Основы права
ОДБ.02	Математика в профессии
ОДБ.03	Основы информатики
ОДБ.04	Культура речи
ОДБ.05	История
АД.01	Основы интеллектуального труда
АД.02	Адаптивные информационные и коммуникационные технологии
АД.03	Психология личности и профессиональное самоопределение
АД.04	Коммуникативный практикум
АД.05	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
АД.06	Адаптивная физическая культура
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОДБ.01	Основы права
ОДБ.02	Математика в профессии
ОДБ.03	Основы информатики
ОДБ.04	Культура речи
ОДБ.05	История
АД.01	Основы интеллектуального труда
АД.02	Адаптивные информационные и коммуникационные технологии
АД.03	Психология личности и профессиональное самоопределение
АД.04	Коммуникативный практикум
АД.05	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
АД.06	Адаптивная физическая культура

ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
--------	--

ОДБ.01	Основы права
ОДБ.02	Математика в профессии
ОДБ.03	Основы информатики
ОДБ.04	Культура речи
ОДБ.05	История
АД.01	Основы интеллектуального труда
АД.02	Адаптивные информационные и коммуникационные технологии
АД.03	Психология личности и профессиональное самоопределение
АД.04	Коммуникативный практикум
АД.05	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
АД.06	Адаптивная физическая культура

ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
--------	--

ОДБ.01	Основы права
ОДБ.02	Математика в профессии

ОДБ.03	Основы информатики
ОДБ.04	Культура речи
ОДБ.05	История
АД.01	Основы интеллектуального труда
АД.02	Адаптивные информационные и коммуникационные технологии
АД.03	Психология личности и профессиональное самоопределение
АД.04	Коммуникативный практикум
АД.05	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
АД.06	Адаптивная физическая культура
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОДБ.01	Основы права
ОДБ.02	Математика в профессии
ОДБ.03	Основы информатики
ОДБ.04	Культура речи
ОДБ.05	История
АД.01	Основы интеллектуального труда
АД.02	Адаптивные информационные и коммуникационные технологии
АД.03	Психология личности и профессиональное самоопределение
АД.04	Коммуникативный практикум
АД.05	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
АД.06	Адаптивная физическая культура
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОДБ.01	Основы права
ОДБ.02	Математика в профессии
ОДБ.03	Основы информатики
ОДБ.04	Культура речи

ОДБ.05	История
АД.01	Основы интеллектуального труда
АД.02	Адаптивные информационные и коммуникационные технологии
АД.03	Психология личности и профессиональное самоопределение
АД.04	Коммуникативный практикум
АД.05	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
АД.06	Адаптивная физическая культура
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОДБ.01	Основы права
ОДБ.02	Математика в профессии
ОДБ.03	Основы информатики
ОДБ.04	Культура речи
ОДБ.05	История
АД.01	Основы интеллектуального труда
АД.02	Адаптивные информационные и коммуникационные технологии
АД.03	Психология личности и профессиональное самоопределение
АД.04	Коммуникативный практикум
АД.05	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
АД.06	Адаптивная физическая культура
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ОП.01	Основы калькуляции и учета
ОП.02	Основы экологии
ОП.03	Основы безопасности жизнедеятельности
ОП.04	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.05	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.06	Основы обслуживания на предприятиях общественного питания

ОП.07	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.08	Контроль качества приготовления кулинарной продукции
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
ФК.00	Физическая культура
	Защита итоговой практической квалификационной работы

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

ОП.01	Основы калькуляции и учета
ОП.02	Основы экологии
ОП.03	Основы безопасности жизнедеятельности
ОП.04	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.05	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.06	Основы обслуживания на предприятиях общественного питания
ОП.07	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.08	Контроль качества приготовления кулинарной продукции
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
ФК.00	Физическая культура
	Защита итоговой практической квалификационной работы

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

ОП.01	Основы калькуляции и учета
ОП.02	Основы экологии

ОП.03	Основы безопасности жизнедеятельности
ОП.04	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.05	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.06	Основы обслуживания на предприятиях общественного питания
ОП.07	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.08	Контроль качества приготовления кулинарной продукции
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
ФК.00	Физическая культура
	Защита итоговой практической квалификационной работы
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ОП.01	Основы калькуляции и учета
ОП.02	Основы экологии
ОП.03	Основы безопасности жизнедеятельности
ОП.04	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.05	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.06	Основы обслуживания на предприятиях общественного питания
ОП.07	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.08	Контроль качества приготовления кулинарной продукции
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
ФК.00	Физическая культура
	Защита итоговой практической квалификационной работы

ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ОП.01	Основы калькуляции и учета
ОП.02	Основы экологии
ОП.03	Основы безопасности жизнедеятельности
ОП.04	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.05	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.06	Основы обслуживания на предприятиях общественного питания
ОП.07	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.08	Контроль качества приготовления кулинарной продукции
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
ФК.00	Физическая культура
	Защита итоговой практической квалификационной работы
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
ОП.01	Основы калькуляции и учета
ОП.02	Основы экологии
ОП.03	Основы безопасности жизнедеятельности
ОП.04	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.05	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.06	Основы обслуживания на предприятиях общественного питания
ОП.07	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.08	Контроль качества приготовления кулинарной продукции
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
ФК.00	Физическая культура
	Защита итоговой практической квалификационной работы
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
ОП.01	Основы калькуляции и учета
ОП.02	Основы экологии
ОП.03	Основы безопасности жизнедеятельности
ОП.04	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.05	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.06	Основы обслуживания на предприятиях общественного питания
ОП.07	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.08	Контроль качества приготовления кулинарной продукции
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
ФК.00	Физическая культура
	Защита итоговой практической квалификационной работы
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
ОП.01	Основы калькуляции и учета
ОП.02	Основы экологии
ОП.03	Основы безопасности жизнедеятельности
ОП.04	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.05	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.06	Основы обслуживания на предприятиях общественного питания

ОП.07	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.08	Контроль качества приготовления кулинарной продукции
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
ФК.00	Физическая культура
	Защита итоговой практической квалификационной работы

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

ОП.01	Основы калькуляции и учета
ОП.02	Основы экологии
ОП.03	Основы безопасности жизнедеятельности
ОП.04	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.05	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.06	Основы обслуживания на предприятиях общественного питания
ОП.07	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.08	Контроль качества приготовления кулинарной продукции
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
ФК.00	Физическая культура
	Защита итоговой практической квалификационной работы

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

ОП.01	Основы калькуляции и учета
ОП.02	Основы экологии

ОП.03	Основы безопасности жизнедеятельности
ОП.04	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.05	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.06	Основы обслуживания на предприятиях общественного питания
ОП.07	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.08	Контроль качества приготовления кулинарной продукции
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
ФК.00	Физическая культура
	Защита итоговой практической квалификационной работы
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ОП.01	Основы калькуляции и учета
ОП.02	Основы экологии
ОП.03	Основы безопасности жизнедеятельности
ОП.04	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.05	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.06	Основы обслуживания на предприятиях общественного питания
ОП.07	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.08	Контроль качества приготовления кулинарной продукции
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
ФК.00	Физическая культура
	Защита итоговой практической квалификационной работы

ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.
ОП.01	Основы калькуляции и учета
ОП.02	Основы экологии
ОП.03	Основы безопасности жизнедеятельности
ОП.04	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.05	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.06	Основы обслуживания на предприятиях общественного питания
ОП.07	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.08	Контроль качества приготовления кулинарной продукции
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
ФК.00	Физическая культура
	Защита итоговой практической квалификационной работы
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ОП.01	Основы калькуляции и учета
ОП.02	Основы экологии
ОП.03	Основы безопасности жизнедеятельности
ОП.04	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.05	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.06	Основы обслуживания на предприятиях общественного питания
ОП.07	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.08	Контроль качества приготовления кулинарной продукции
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
ФК.00	Физическая культура
	Защита итоговой практической квалификационной работы
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
ОП.01	Основы калькуляции и учета
ОП.02	Основы экологии
ОП.03	Основы безопасности жизнедеятельности
ОП.04	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.05	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.06	Основы обслуживания на предприятиях общественного питания
ОП.07	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.08	Контроль качества приготовления кулинарной продукции
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
ФК.00	Физическая культура
	Защита итоговой практической квалификационной работы
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
ОП.01	Основы калькуляции и учета
ОП.02	Основы экологии
ОП.03	Основы безопасности жизнедеятельности
ОП.04	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.05	Основы товароведения продовольственных товаров

ОП.06	Основы обслуживания на предприятиях общественного питания
ОП.07	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.08	Контроль качества приготовления кулинарной продукции
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
ФК.00	Физическая культура
	Защита итоговой практической квалификационной работы
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
ОП.01	Основы калькуляции и учета
ОП.02	Основы экологии
ОП.03	Основы безопасности жизнедеятельности
ОП.04	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.05	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.06	Основы обслуживания на предприятиях общественного питания
ОП.07	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.08	Контроль качества приготовления кулинарной продукции
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
ФК.00	Физическая культура
	Защита итоговой практической квалификационной работы
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ОП.01	Основы калькуляции и учета
ОП.02	Основы экологии
ОП.03	Основы безопасности жизнедеятельности
ОП.04	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.05	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.06	Основы обслуживания на предприятиях общественного питания
ОП.07	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.08	Контроль качества приготовления кулинарной продукции
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
ФК.00	Физическая культура
	Защита итоговой практической квалификационной работы
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
ОП.01	Основы калькуляции и учета
ОП.02	Основы экологии
ОП.03	Основы безопасности жизнедеятельности
ОП.04	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.05	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.06	Основы обслуживания на предприятиях общественного питания
ОП.07	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.08	Контроль качества приготовления кулинарной продукции
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03.01	Учебная практика

ПП.03.01	Производственная практика
ФК.00	Физическая культура
	Защита итоговой практической квалификационной работы
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ОП.01	Основы калькуляции и учета
ОП.02	Основы экологии
ОП.03	Основы безопасности жизнедеятельности
ОП.04	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.05	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.06	Основы обслуживания на предприятиях общественного питания
ОП.07	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.08	Контроль качества приготовления кулинарной продукции
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких напитков*
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких напитков*
УП.04.01	Учебная практика*
ПП.04.01	Производственная практика*
ФК.00	Физическая культура
	Защита итоговой практической квалификационной работы
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
ОП.01	Основы калькуляции и учета
ОП.02	Основы экологии
ОП.03	Основы безопасности жизнедеятельности

ОП.04	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.05	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.06	Основы обслуживания на предприятиях общественного питания
ОП.07	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.08	Контроль качества приготовления кулинарной продукции
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких напитков*
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких напитков*
УП.04.01	Учебная практика*
ПП.04.01	Производственная практика*
ФК.00	Физическая культура
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.
ОП.01	Основы калькуляции и учета
ОП.02	Основы экологии
ОП.03	Основы безопасности жизнедеятельности
ОП.04	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.05	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.06	Основы обслуживания на предприятиях общественного питания
ОП.07	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.08	Контроль качества приготовления кулинарной продукции
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких напитков*
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких напитков*
УП.04.01	Учебная практика*
ПП.04.01	Производственная практика*
ФК.00	Физическая культура
	Защита итоговой практической квалификационной работы

ОДБ	Базовые дисциплины	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.		
ОДБ.01	Основы права	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.		
ОДБ.02	Математика в профессии	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.		
ОДБ.03	Основы информатики	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.		
ОДБ.04	Культура речи	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.		
ОДБ.05	История	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.		
ОДП	Профильные дисциплины												
АЦ	Адаптационный цикл	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.		
АД.01	Основы интеллектуального труда	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.		
АД.02	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.		
АД.03	Психология личности и профессиональное самоопределение	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.		
АД.04	Коммуникативный практикум	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.		
АД.05	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.		
АД.06	Адаптивная физическая культура	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.		
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл		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 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.		
ОП.01	Основы калькуляции и учета		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 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.		
ОП.02	Основы экологии		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 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.		
ОП.03	Основы безопасности жизнедеятельности		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 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.		
ОП.04	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		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 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.		
ОП.05	Основы товароведения продовольственных товаров		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 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.		
ОП.06	Основы обслуживания на предприятиях общественного питания		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 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.		
ОП.07	Техническое оснащение и организация рабочего места		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 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.		
ОП.08	Контроль качества приготовления кулинарной продукции		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 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.		
ПЦ	Профессиональный цикл		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 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.		
ПМ 01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд		ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.							

ПП.04.01	Производственная практика*	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.									
ФК.00	ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА	ПК 2.8.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.		
ФК.00	Физическая культура	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.		
	Государственная итоговая аттестация	ОК 08.	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 4.1.	ПК 4.3.			
	<i>Защита итоговой практической квалификационной работы</i>	ОК 08.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 4.1.	ПК 4.3.	ПК 3.6.	ПК 3.1.
		ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.			

№	Наименование
	Кабинеты:
1	социально-экономических дисциплин
2	иностранного языка
3	математики
4	экологических основ природопользования
5	экономики, менеджмента и маркетинга
6	технического оснащения и организации рабочего места
7	микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
8	товароведения продовольственных товаров
9	технологии кулинарного и кондитерского производства
10	безопасности жизнедеятельности и охраны труда
	Лаборатории:
1	информационных технологий в профессиональной деятельности
2	цветочно-декоративных растений и дендрологии
3	садово-паркового и ландшафтного строительства
	Спортивный комплекс:
1	спортивный зал;
	Залы:
1	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	актовый зал

Пояснения		
Обучение проходит в соответствии с Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 сентября 2020 года № 599 Н "Об утверждении профессионального стандарта "Специалист по благоустройству и озеленению территорий и объектов", зарегистрированным в Министерстве юстиции РФ 06.10.2020 года, регистрационный № 60258.		
Согласовано		
Заместитель директора по учебной работе		М.А. Ковкова

Код	Наименование ЦК
-----	-----------------