

Утверждаю

и.о. директора

Науменко И.Г.

# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Государственное профессиональное образовательное учреждение "Осинниковский политехнический техникум"

*наименование образовательного учреждения (организации)*

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09

Повар, кондитер

*код*

*наименование профессии*

*Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППКРС*

квалификация:

Повар - кондитер

форма обучения

Очная

Срок получения СПО по ППКРС:

3г 10м

год начала подготовки по УП

2019

профиль получаемого профессионального образования

естественнонаучный

*при реализации программы среднего общего образования*

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016

№ 1569









Индекс	Содержание
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОУД.04	Математика
ОУД.08	Физика
ОДБ.08	Астрономия
ОУДП.01	Информатика
ОУДП.02	Химия
ОУДП.03	Биология
ПОО.01	Обществознание
ПОО.02	География
ПОО.03	Экология
ПОО.05	Основы проектной деятельности
ПОО.06	Культура делового общения
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Физическая культура (для профессий СПО) / Адаптационная физическая культура
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности
ОП.11	Рисование и лепка
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПП.01.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
МДК.02.01	Организация приготовления, оформления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.2	Процессы приготовления, оформления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

УП.02.01	Организация приготовления, оформления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
ПП.02.01	Организация приготовления, оформления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.01	Организация приготовления, оформления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.2	Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПП.03.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
МДК.04.01	Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.2	Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
УП.04.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПП.04.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
МДК.05.01	Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.2	Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПП.05.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
	Защита выпускной квалификационной работы
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОУД.01	Русский язык
ОУД.02	Литература
ОУД.03	Иностранный язык
ОУД.04	Математика
ОУД.05	История
ОУД.06	Физическая культура
ОУД.07	ОБЖ
ОУД.08	Физика
ОДБ.08	Астрономия

ОДБ.09	Родная литература
ОУДП.01	Информатика
ОУДП.02	Химия
ОУДП.03	Биология
ПОО.01	Обществознание
ПОО.02	География
ПОО.03	Экология
ПОО.05	Основы проектной деятельности
ПОО.06	Культура делового общения
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Физическая культура (для профессий СПО) / Адаптационная физическая культура
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности
ОП.11	Рисование и лепка
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПП.01.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
МДК.02.01	Организация приготовления, оформления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.2	Процессы приготовления, оформления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Организация приготовления, оформления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
ПП.02.01	Организация приготовления, оформления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.01	Организация приготовления, оформления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.2	Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

УП.03.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПП.03.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
МДК.04.01	Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.2	Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
УП.04.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПП.04.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
МДК.05.01	Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.2	Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПП.05.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
	Защита выпускной квалификационной работы
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОУД.01	Русский язык
ОУД.02	Литература
ОУД.03	Иностранный язык
ОУД.04	Математика
ОУД.05	История
ОУД.06	Физическая культура
ОУД.07	ОБЖ
ОУД.08	Физика
ОДБ.08	Астрономия
ОДБ.09	Родная литература
ОУДП.01	Информатика
ОУДП.02	Химия
ОУДП.03	Биология

ПОО.01	Обществознание
ПОО.02	География
ПОО.03	Экология
ПОО.05	Основы проектной деятельности
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Физическая культура (для профессий СПО) / Адаптационная физическая культура
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности
ОП.11	Рисование и лепка
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПП.01.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
МДК.02.01	Организация приготовления, оформления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.2	Процессы приготовления, оформления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Организация приготовления, оформления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
ПП.02.01	Организация приготовления, оформления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.01	Организация приготовления, оформления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.2	Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПП.03.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
МДК.04.01	Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.2	Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков

УП.04.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПП.04.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
МДК.05.01	Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.2	Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПП.05.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
	Защита выпускной квалификационной работы
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОУД.01	Русский язык
ОУД.02	Литература
ОУД.03	Иностранный язык
ОУД.04	Математика
ОУД.05	История
ОУД.06	Физическая культура
ОУД.07	ОБЖ
ОУД.08	Физика
ОДБ.08	Астрономия
ОДБ.09	Родная литература
ОУДП.01	Информатика
ОУДП.02	Химия
ОУДП.03	Биология
ПОО.01	Обществознание
ПОО.02	География
ПОО.03	Экология
ПОО.05	Основы проектной деятельности
ПОО.06	Культура делового общения
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Физическая культура (для профессий СПО) / Адаптационная физическая культура
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПП.01.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
МДК.02.01	Организация приготовления, оформления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.2	Процессы приготовления, оформления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Организация приготовления, оформления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
ПП.02.01	Организация приготовления, оформления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.01	Организация приготовления, оформления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.2	Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПП.03.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
МДК.04.01	Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.2	Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
УП.04.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПП.04.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
МДК.05.01	Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.2	Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

УП.05.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПП.05.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
	Защита выпускной квалификационной работы
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОУД.01	Русский язык
ОУД.02	Литература
ОУД.04	Математика
ОУД.05	История
ОУД.07	ОБЖ
ОУД.08	Физика
ОДБ.08	Астрономия
ОДБ.09	Родная литература
ОУДП.02	Химия
ОУДП.03	Биология
ПОО.01	Обществознание
ПОО.02	География
ПОО.03	Экология
ПОО.05	Основы проектной деятельности
ПОО.06	Культура делового общения
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности

МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПП.01.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
МДК.02.01	Организация приготовления, оформления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.2	Процессы приготовления, оформления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Организация приготовления, оформления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
ПП.02.01	Организация приготовления, оформления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.01	Организация приготовления, оформления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.2	Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПП.03.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
МДК.04.01	Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.2	Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
УП.04.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПП.04.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
МДК.05.01	Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.2	Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПП.05.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
	Защита выпускной квалификационной работы
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.
ОУД.01	Русский язык
ОУД.02	Литература
ОУД.03	Иностранный язык

ОУД.04	Математика
ОУД.05	История
ОУД.07	ОБЖ
ОУД.08	Физика
ОДБ.08	Астрономия
ОДБ.09	Родная литература
ОУДП.01	Информатика
ОУДП.02	Химия
ОУДП.03	Биология
ПОО.01	Обществознание
ПОО.02	География
ПОО.03	Экология
ПОО.05	Основы проектной деятельности
ПОО.06	Культура делового общения
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПП.01.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
МДК.02.01	Организация приготовления, оформления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.2	Процессы приготовления, оформления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Организация приготовления, оформления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
ПП.02.01	Организация приготовления, оформления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.01	Организация приготовления, оформления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

МДК.03.2	Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПП.03.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
МДК.04.01	Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.2	Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
УП.04.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПП.04.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
МДК.05.01	Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.2	Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПП.05.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
	Защита выпускной квалификационной работы
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОУД.07	ОБЖ
ОУД.08	Физика
ОДБ.08	Астрономия
ОУДП.02	Химия
ОУДП.03	Биология
ПОО.01	Обществознание
ПОО.02	География
ПОО.03	Экология
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.05	Основы калькуляции и учета

ОП.06	Охрана труда
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Физическая культура (для профессий СПО) / Адаптационная физическая культура
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПП.01.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
МДК.02.01	Организация приготовления, оформления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.2	Процессы приготовления, оформления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Организация приготовления, оформления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
ПП.02.01	Организация приготовления, оформления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.01	Организация приготовления, оформления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.2	Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПП.03.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
МДК.04.01	Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.2	Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
УП.04.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПП.04.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
МДК.05.01	Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.2	Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПП.05.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
	Защита выпускной квалификационной работы

ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.
ОУД.06	Физическая культура
ОП.06	Охрана труда
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Физическая культура (для профессий СПО) / Адаптационная физическая культура
	Защита выпускной квалификационной работы
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОУД.01	Русский язык
ОУД.02	Литература
ОУД.04	Математика
ОУД.05	История
ОУД.07	ОБЖ
ОУД.08	Физика
ОДБ.08	Астрономия
ОДБ.09	Родная литература
ОУДП.01	Информатика
ОУДП.02	Химия
ОУДП.03	Биология
ПОО.01	Обществознание
ПОО.02	География
ПОО.03	Экология
ПОО.05	Основы проектной деятельности
ПОО.06	Культура делового общения
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда

ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Физическая культура (для профессий СПО) / Адаптационная физическая культура
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПП.01.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
МДК.02.01	Организация приготовления, оформления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.2	Процессы приготовления, оформления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Организация приготовления, оформления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
ПП.02.01	Организация приготовления, оформления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.01	Организация приготовления, оформления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.2	Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПП.03.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
МДК.04.01	Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.2	Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
УП.04.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПП.04.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
МДК.05.01	Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.2	Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПП.05.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
	Защита выпускной квалификационной работы
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОУД.01	Русский язык
ОУД.02	Литература
ОУД.03	Иностранный язык
ОДБ.09	Родная литература
ПОО.05	Основы проектной деятельности
ПОО.06	Культура делового общения
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПП.01.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
МДК.02.01	Организация приготовления, оформления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.2	Процессы приготовления, оформления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Организация приготовления, оформления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
ПП.02.01	Организация приготовления, оформления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.01	Организация приготовления, оформления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.2	Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПП.03.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
МДК.04.01	Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.2	Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков

УП.04.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПП.04.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
МДК.05.01	Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.2	Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПП.05.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
	Защита выпускной квалификационной работы
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПП.01.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
МДК.02.01	Организация приготовления, оформления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.2	Процессы приготовления, оформления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Организация приготовления, оформления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
ПП.02.01	Организация приготовления, оформления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.01	Организация приготовления, оформления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.2	Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПП.03.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
МДК.04.01	Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.2	Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков

УП.04.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПП.04.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
МДК.05.01	Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.2	Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПП.05.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПП.01.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
МДК.01.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

	ПП.01.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
		Защита выпускной 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 микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОП.05	Основы калькуляции и учета
	ОП.06	Охрана труда
	ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	МДК.01.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
	УП.01.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
	ПП.01.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
		Защита выпускной 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 микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОП.05	Основы калькуляции и учета
	ОП.06	Охрана труда
	ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	МДК.01.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
	УП.01.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
	ПП.01.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
		Защита выпускной 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 микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.05	Основы калькуляции и учета
	ОП.06	Охрана труда

ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
МДК.02.01	Организация приготовления, оформления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Организация приготовления, оформления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
ПП.02.01	Организация приготовления, оформления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
МДК.02.2	Процессы приготовления, оформления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Организация приготовления, оформления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
ПП.02.01	Организация приготовления, оформления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
МДК.02.2	Процессы приготовления, оформления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Организация приготовления, оформления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
ПП.02.01	Организация приготовления, оформления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров

ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
МДК.02.2	Процессы приготовления, оформления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Организация приготовления, оформления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
ПП.02.01	Организация приготовления, оформления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	Защита выпускной 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 микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
МДК.02.2	Процессы приготовления, оформления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Организация приготовления, оформления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
ПП.02.01	Организация приготовления, оформления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	Защита выпускной 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 микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
МДК.02.2	Процессы приготовления, оформления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Организация приготовления, оформления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
ПП.02.01	Организация приготовления, оформления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	Защита выпускной 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 микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
МДК.02.2	Процессы приготовления, оформления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Организация приготовления, оформления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
ПП.02.01	Организация приготовления, оформления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	Защита выпускной 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 микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
МДК.02.2	Процессы приготовления, оформления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Организация приготовления, оформления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
ПП.02.01	Организация приготовления, оформления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	Защита выпускной 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 микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
МДК.03.01	Организация приготовления, оформления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

ПП.03.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
МДК.03.2	Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПП.03.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
МДК.03.2	Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПП.03.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
МДК.03.2	Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПП.03.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
	Защита выпускной 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 микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
МДК.03.2	Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПП.03.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
	Защита выпускной 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 микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
МДК.03.2	Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

УП.03.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПП.03.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
МДК.04.01	Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
УП.04.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПП.04.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
МДК.04.2	Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
УП.04.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПП.04.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
	Защита выпускной квалификационной работы

ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
МДК.04.2	Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
УП.04.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПП.04.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
МДК.04.2	Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
УП.04.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПП.04.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда

ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
МДК.04.2	Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
УП.04.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПП.04.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
МДК.05.01	Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПП.05.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
МДК.05.2	Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПП.05.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
МДК.05.2	Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПП.05.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
МДК.05.2	Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПП.05.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.05	Основы калькуляции и учета

ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
МДК.05.2	Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПП.05.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
	Защита выпускной квалификационной работы
дПК 10.01.	Применять нормы законодательства в области создания, развития и поддержки предпринимательской деятельности.
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности
	Защита выпускной квалификационной работы
дПК 10.02.	Осуществлять создание субъектов предпринимательской деятельности, планировать и управлять бизнес-процессами вновь созданных хозяйствующих субъектов различных форм собственности и различных видов деятельности.
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности
	Защита выпускной квалификационной работы
дПК 11.01	Выполнение эскизов с использованием различных графических средств и приемов.
ОП.11	Рисование и лепка
	Защита выпускной квалификационной работы
дПК 11.02	Выполнение скульптуры с использованием различных приемов лепки.
ОП.11	Рисование и лепка
	Защита выпускной квалификационной работы



ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.			
ОП.05	Основы калькуляции и учета	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.	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.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.
		ПК 5.5.											
ОП.06	Охрана труда	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.
		ПК 1.3.	ПК 1.4.	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.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.
		ПК 5.4.	ПК 5.5.										
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 09.	ОК 10.	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.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	
ОП.09	Физическая культура (для профессий СПО) / Адаптационная физическая культура	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.					
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 10.	ОК 11.	дПК 10.01.	дПК 10.02.	
ОП.11	Рисование и лепка	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	дПК 11.01	дПК 11.02							
<b>ПМ</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>ОК 01.</b>	<b>ОК 02.</b>	<b>ОК 03.</b>	<b>ОК 04.</b>	<b>ОК 05.</b>	<b>ОК 06.</b>	<b>ОК 07.</b>	<b>ОК 09.</b>	<b>ОК 10.</b>	<b>ОК 11.</b>	<b>ПК 1.1.</b>	<b>ПК 1.2.</b>
		<b>ПК 1.3.</b>	<b>ПК 1.4.</b>	<b>ПК 2.1.</b>	<b>ПК 2.2.</b>	<b>ПК 2.3.</b>	<b>ПК 2.4.</b>	<b>ПК 2.5.</b>	<b>ПК 2.6.</b>	<b>ПК 2.7.</b>	<b>ПК 2.8.</b>	<b>ПК 3.1.</b>	<b>ПК 3.2.</b>
		<b>ПК 3.3.</b>	<b>ПК 3.4.</b>	<b>ПК 3.5.</b>	<b>ПК 3.6.</b>	<b>ПК 4.1.</b>	<b>ПК 4.2.</b>	<b>ПК 4.3.</b>	<b>ПК 4.4.</b>	<b>ПК 4.5.</b>	<b>ПК 5.1.</b>	<b>ПК 5.2.</b>	<b>ПК 5.3.</b>
		<b>ПК 5.4.</b>	<b>ПК 5.5.</b>										
<b>ПМ.01</b>	<b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>	<b>ОК 01.</b>	<b>ОК 02.</b>	<b>ОК 03.</b>	<b>ОК 04.</b>	<b>ОК 05.</b>	<b>ОК 06.</b>	<b>ОК 07.</b>	<b>ОК 09.</b>	<b>ОК 10.</b>	<b>ОК 11.</b>	<b>ПК 1.1.</b>	<b>ПК 1.2.</b>
		<b>ПК 1.3.</b>	<b>ПК 1.4.</b>										
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 1.1.	
МДК.01.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 1.4.											
УП.01.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 1.1.	ПК 1.2.
		ПК 1.3.	ПК 1.4.										
ПП.01.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 1.1.	ПК 1.2.
		ПК 1.3.	ПК 1.4.										
<b>ПМ.02</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	<b>ОК 01.</b>	<b>ОК 02.</b>	<b>ОК 03.</b>	<b>ОК 04.</b>	<b>ОК 05.</b>	<b>ОК 06.</b>	<b>ОК 07.</b>	<b>ОК 09.</b>	<b>ОК 10.</b>	<b>ОК 11.</b>	<b>ПК 2.1.</b>	<b>ПК 2.2.</b>
		<b>ПК 2.3.</b>	<b>ПК 2.4.</b>	<b>ПК 2.5.</b>	<b>ПК 2.6.</b>	<b>ПК 2.7.</b>	<b>ПК 2.8.</b>						
МДК.02.01	Организация приготовления, оформления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 2.1.	





№	Наименование
	Кабинеты:
1	социально-экономических дисциплин
2	микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
3	товароведения продовольственных товаров
4	технологии кулинарного и кондитерского производства
5	иностранного языка
6	безопасности жизнедеятельности и охраны труда
7	технического оснащения и организации рабочего места
	Лаборатории:
1	учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих, блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов, напитков)
2	учебный кондитерский цех
	Спортивный комплекс:
1	спортивный зал
2	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий.
3	стрелковый тир
	Залы:
1	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	актовый зал

Пояснения
<p>Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования разработан на основе: Федерального закона от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации; Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1569 (зарегистрирован в Минюсте России 22.12.2016 г. № 44898); приказа Министерства образования и науки РФ от 29 октября 2013 г. N 1199 (с изменениями от 14 мая 2014 г. N 518, от 18 ноября 2015 г. N 1350 и от 25 ноября 2016 г. N 1477); профессионального стандарта Повар, утвержденного приказом министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н; профессионального стандарта Кондитер, утвержденного приказом министерства труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 № 597; профессионального стандарта Пекарь, утвержденного приказом министерства труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015 № 914н; приказа Минобрнауки РФ от 14 июня 2013 г. № 464 "Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования" (в редакции от</p>
<p>Организация учебного процесса и режим занятий: Срок получения образования по данной профессии в очной форме обучения на базе основного общего образования составляет 3 года 10 месяцев. Начало учебных занятий 1 сентября. Объем образовательной программы на проведение учебных занятий и практик при освоении учебных циклов образовательной программы распределен на восемь семестров обучения из расчета 36 часов в неделю. Выделен объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем – урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, практики – учебная и производственная и самостоятельная работа обучающихся. Продолжительность занятий – академический час 45 минут.</p>
<p>С целью оценки и контроля качества освоения программы и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся применяются: текущий контроль, промежуточная аттестация и итоговая аттестация. Текущий контроль уровня освоения знаний, умений, формирования профессиональных и общих компетенций проводится в рамках освоения программ дисциплин, МДК, практик. Предусмотрены следующие виды текущего контроля: входной, оперативный и рубежный. Текущий контроль предусматривает, в том числе, и контроль самостоятельной работы обучающихся. Конкретные формы проведения текущего контроля определены в рабочих программах дисциплин, МДК, практик. Промежуточная аттестация направлена на определение уровня и качества подготовки обучающихся требованиям стандартов, проводится в форме экзаменов, дифференцированных зачетов, контрольных работ. Дифференцированные зачеты, контрольные работы проводятся за счет часов, отведенных на освоение дисциплин, междисциплинарных курсов, практик. Итоговый экзамен по профессиональному модулю проводится с применением методик демонстрационного экзамена, для проведения которого учебным планом отведено 12 часов в каждой производственной практике. Количество зачетов и дифференцированных зачетов в учебном году не превышает 10, количество экзаменов не</p>
<p>Реализация программы предусматривает проведение учебной и производственной практик. Учебная практика проводится рассредоточено одновременно с теоретическим обучением в мастерских и лабораториях техникума. Производственная практика реализуется концентрировано в организациях и на предприятиях на основе заключенных договоров.</p>
<p>Общеобразовательный цикл: срок освоения ППКРС в очной форме обучения для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю увеличен на 57 недель (теоретическое обучение). Общий объем общеобразовательного цикла составляет 3328 часов (в том числе 2052 часа обязательная учебная нагрузка обучающихся). В соответствии со спецификой ППКРС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер определен естественнонаучный профиль получаемого профессионального образования. Рабочие программы дисциплин общеобразовательного цикла разработаны в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и разъяснениями по реализации ФГОС. Введены дисциплины, предлагаемые образовательной организацией, в том числе предусмотрено выполнение обучающимися индивидуальных проектов под руководством преподавателя – введена дисциплина Основы проектной деятельности.</p>

<p>Формирование вариативной части программы: объем часов вариативной части составляет, согласно п. 2.1. ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер не менее 20 % - 765 часов (21,7 %), которые распределены следующим образом: на общепрофессиональный цикл – 151 час, в том числе по согласованию с работодателями введены новые дисциплины, на профессиональный цикл – 614 часов. Часы направлены на увеличение объема общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей и дают возможность получения дополнительных компетенций и расширения, соответствующих основных видов деятельности.</p>		
<p>Консультации для обучающихся предусмотрены по дисциплинам, промежуточная аттестация по которым проводится в форме экзамена. Консультации входят в общий объем образовательной нагрузки. Формы проведения консультаций: групповые и индивидуальные.</p>		
<p>Объем образовательной программы по профессии в очной форме обучения на базе основного общего образования составляет 199 недель: обучение по циклам – 105 недель, промежуточная аттестация – 6 недель, учебная практика 23 недели, производственная практика – 23 недели, ГИА – 2 недели, каникулы 40 недель.</p>		
<p><b>Согласовано</b></p>		
заместитель директора по УПР		И.Г. Науменко
заместитель директора по ООД		Т.Ю. Боздунова
заместитель директора по практике		Н.Н. Краковный
методист		Е.В. Гуляр

Код	Наименование ЦК
3	ЦМК горных профессий