

Департамент Смоленской области по образованию и науке

Педагогический советом
Протокол № 31.08.2021



Утверждаю

Директор

В.В. Степаненков

31.08.2021



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

СОГБПОУ "Вяземский политехнический техникум"

наименование образовательного учреждения (организации)

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09

Повар, кондитер

код

наименование профессии

по программе базовой подготовки

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППСЗ

квалификация:

Повар, кондитер

форма обучения

Очная

Срок получения СПО по ППКРС:

3г 10м

год начала подготовки по УП

2021

профиль получаемого профессионального образования

естественно-научный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016

№ 1569



Сотасовано
Индивидуальный предприниматель
Козлов Сергей Николаевич
С.И. Козлов

1 Календарный учебный график

Курс	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август															
	1-7	8-14	15-21	22-28	29 сен - 5 окт	6-12	13-19	20-26	27 окт - 2 ноя	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29 дек - 4 янв	5-11	12-18	19-25	26 янв - 1 фев	2-8	9-15	16-22	23 фев - 1 мар	2-8	9-15	16-22	23-29	30 мар - 5 апр	6-12	13-19	20-26	27 апр - 3 май	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29 июн - 5 июл	6-12	13-19	20-26	27 июл - 2 авг	3-9	10-16	17-23	24-31								
0	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*					
I																																																												
II																																																												
III																										8	8	8	8	8	8						0	0	0	0	8	8	8	8	8															
IV																															0	0	0	0	8	8	8	8	8	8						III	III	*	*	*	*	*	*	*	*					

- Обозначения:
- Обучение по циклам
 - Промежуточная аттестация
 - Каникулы
 - 0 Учебная практика
 - 8 Производственная практика
 - III Государственная итоговая аттестация
 - * Неделя отсутствует

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам						Промежуточная аттестация			Практики						ГИА		Каникулы	Всего	Студентов	Групп	
	Всего		1 сем		2 сем		Всего	1 сем	2 сем	Учебная практика		Производственная практика		Производственная практика (преддипломная)		Подготовка	Проведение					
	нед.	час. обяз.	нед.	час. обяз.	нед.	час. обяз.				нед.	1 сем	2 сем	нед.	1 сем	2 сем							нед.
I	39	1404	16	576	23	828	2	1	1										11	52	25	1
II	33	1188	16	576	17	612	2	1	1	4		4	2		2				11	52		
III	20	720	12	432	8	288	2	1	1	8	4	4	11		11				11	52		
IV	20	720	9	324	11	396	2	1	1	8	4	4	9	3	6			2	2	43		
Всего	112	4032	53	1908	59	2124	8	4	4	20	8	12	22	3	19			2	35	199		

оп.08	Безопасность жизнедеятельности		Дз7		38	2	36	16	18			2						36		
оп.09	Физическая культура		Дз8	7	42		42		40			2						20	20	
оп.10	Менеджмент/Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний		Дз4		37	2	35	24	10			1			36					
пц	Профессиональный цикл	10	14	5	3240	92	3148	472	1020	1512	46	98		94	104	382	468	828	504	716
пм.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	2	2	3	556	20	536	88	220	216	2	10		94	104	346				
мдк.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		Дз3	2	123	8	115	28	86			1		60/40/4	62/46/4					
мдк.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	4		2,3	211	12	199	60	134		1	4		34/10/4	42/20/4	130/104/4				
уп.01.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		Кдз4		145		145			144						144				
пп.01.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента				72		72			72		1				72				
эм.01	Экзамен по модулю	4			5		5				1	4								
пм.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	3	2	1	753	18	735	106	188	396	17	28				36	420	252		
мдк.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	5		4	136	8	128	56	58		6	8			36/30/2	86				
мдк.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	5			204	10	194	50	130		6	8					190			
уп.02.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		Дз5		146		146			144		2				144				
пп.02.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		Дз6		254		254			252		2					252			
эм.02	Экзамен по модулю	6			13		13				5	8								
пм.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	1	4	1	645	18	627	122	196	288	5	16				48	576			
мдк.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		Дз6	5	142	8	134	62	70			2				48	92			

мдк.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		Дз6		198	10	188	60	126			2						196	
уп.03.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		Дз6		146		146			144		2						144	
пп.03.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		Дз6		146		146			144		2						144	
ЭМ.03	Экзамен по модулю	6			13		13				5	8							
пм.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	2	3		538	14	524	80	158	252	12	22							504
мдк.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	7			116	6	110	30	66		6	8							102
мдк.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		Дз7		152	8	144	50	92			2							150
уп.04.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		Дз7		146		146			144		2							144
пп.04.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		Дз7		110		110			108		2							108
ЭМ.04	Экзамен по модулю	7			14		14				6	8							
пм.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	2	3		748	22	726	76	258	360	10	22							716
мдк.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		Дз8		158	10	148	46	100			2							156
мдк.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	8			213	12	201	30	158		5	8							200
уп.05.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		Дз8		146		146			144		2							144

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1.1. Нормативная база реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования СОГБПОУ «Вяземский политехнический техникум» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09.12.2016, зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 44898 от 22.12.2016 г.) профессии **43.01.09 Повар, кондитер** и федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, реализуемого в пределах освоения ОПОП с учетом профиля получаемого профессионального образования.

Нормативную правовую основу разработки учебного плана составляют:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования (ФГОС СПО), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09.12.2016, зарегистрированный Министерством юстиции (рег. № 44898 от 22.12.2016 г.) профессии 43.01.09 Повар, кондитер;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200), с изменениями, внесенными приказами Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 января 2014 г. № 31 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 7 марта 2014 г., регистрационный № 31539) и от 15 декабря 2014 г. № 1580 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 15 января 2015 г., регистрационный № 35545).

- Приказ Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306), с изменениями, внесенными приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 31 января 2014 г. № 74 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 5 марта 2014 г., регистрационный № 31524), приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 ноября 2017 г. № 1138 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 12 декабря 2017 г., регистрационный № 49221, приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 10 ноября 2020 г. № 630 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 01 декабря 2020 г., регистрационный № 61179);

- Приказ Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 сентября 2020 г., регистрационный № 59778).

1.2 Организация учебного процесса

Организация учебного процесса:

- обязательный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю;
- общий объем каникулярного времени в учебном году составляет 11 недель (1,2,3 курс), 2 недели (4 курс), в том числе не менее двух недель в зимний период;
- продолжительность занятий - 45 минут (сгруппированы парами, перерыв между парами - 10 минут) ;
- на промежуточную аттестацию отводится 8 недель.

Проведение учебной и производственной практики предусматривается

концентрированно.

1.3 Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы сформирован на основании Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, реализуемого в пределах образовательной программы среднего профессионального образования в соответствии с Разъяснениями по реализации образовательной программы среднего общего образования, а пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и профиля получаемого профессионального образования, разработанные ФГАУ ФИРО (10 апреля 2014 г.):

Общеобразовательный цикл профессиональной образовательной программы сформирован с учетом **естественно-научного профиля** получаемого профессионального образования (Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199); на основе «Рекомендаций по реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования в образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования в соответствии с Федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования» (письмо Минобрнауки России от 29.05.2007 г. № 03-1180) (далее - Рекомендации Минобрнауки России, 2007); в соответствии Письмом Министерства образования и науки Российской Федерации от 19 декабря 2014 г. № 06-1225 «О направлении рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования» и с Письмом Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259 «О направлении доработанных рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования».

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение, распределено следующим образом:

на изучение общих общеобразовательных учебных предметов - 1587 часов;

учебных предметов по выбору из обязательных предметных областей- 465 часов;

При этом на ОБЖ отводится 72 часа (приказ Минобрнауки России от 20.09.2008 г. № 241).

Объемные параметры общеобразовательной подготовки с учетом профиля получаемого профессионального образования отражены в учебном плане. Изучение общеобразовательных предметов предусматривается одновременно с освоением основной профессиональной образовательной программы по профессии.

Текущий контроль по предметам общеобразовательного цикла проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебный предмет. Формы промежуточной аттестации – зачет, дифференцированный зачет и экзамен, другие формы контроля (средний балл по текущим оценкам успеваемости) по итогам семестра: дифференцированные зачеты, экзамены проводятся за счет времени, предусмотренного на промежуточную аттестацию; зачеты, другие формы контроля (средний балл по текущим оценкам успеваемости) по итогам семестра проводятся за счет времени, отводимого на освоение учебного предмета.

Экзамены проводятся по предметам «Русский язык», «Математика», «Информатика» и «Химия». По предметам «Русский язык», «Математика» - в письменной форме, по «Информатике» и «Химии»- в устной.

1.4. Профессиональная образовательная программа

Объем образовательной программы по профессии составляет 3744 часа.

Обязательная часть профессионального цикла предусматривает изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности». Объем часов на дисциплину составляет 36 часов. С юношами по основам военной службы проводятся учебные сборы (приказ Министра обороны и Министерства образования и науки № 96/134 от 24 февраля 2010 г. «Об утверждении Инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах»).

Для подгрупп девушек часть учебного, времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности», отведенного на изучение основ военной службы, используется на освоение основ медицинских знаний.

Практическая подготовка в форме учебной и производственной практики проводится образовательным учреждением при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей. Учебным планом предусматривается 42 недели учебной и производственной практики, в том числе: учебная практика - 20 недель, производственная практика - 22 недели.

Государственная итоговая аттестация в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена, на нее отводится 2 недели.

1.5. Формирование вариативной части.

Вариативная часть, направленная на расширение основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, согласно сочетанию получаемых квалификаций повар – кондитер, а также получение дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда, в объеме **1368 часов** (23 % от общего объема времени, отведенного на освоение образовательной программы), распределена следующим образом:

1. На общепрофессиональный цикл – 72 часа, в том числе 36 часов – увеличение объема часов на изучение ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места, 36 часов – ОП. 10 Менеджмент;

2. Промежуточная аттестация – 72 часа;

3. На профессиональные модули – 1224 часа, в том числе:

- ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента 296 часов, из них на МДК 224 часа, учебную практику 72 часа;

- ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента 152 часа, из них на МДК 152 часа;

- ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента 316 часов, из них на МДК 208 часов, учебную практику 72 часа, производственную практику 36 часов;

- ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента 264 часа, из них на МДК 156 часов, учебную практику 72 часа, производственную практику 36 часов;

- ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента 196 часов, из них на МДК 196 часов.

Расчет вариативной части:

$5904 - 2052(\text{Общеобразовательный цикл}) - 108(\text{ПА}) - 324(\text{ОП ФГОС}) - 1980(\text{ПМ ФГОС} = \text{МДК} + \text{УП} + \text{ПП} + \text{ПА}) - 72(\text{ГИА}) = 1368$

1.6. Порядок аттестации обучающихся

Для всех учебных дисциплин и профессиональных модулей, в т. ч. введенных за счет вариативной части ОПОП, обязательна промежуточная аттестация по результатам их освоения. По предметам общеобразовательного цикла предусмотрены следующие формы промежуточной аттестации – зачет, дифференцированный зачет, экзамен, другие формы контроля (средний балл

по текущим оценкам успеваемости) по итогам семестра; по предметам «Русский язык», «Математика», «Информатика», «Химия» предусмотрен экзамен. По предмету «Физическая культура» в составе общеобразовательного цикла форма промежуточной аттестации в 1, 2, 3 и 4 семестре – дифференцированный зачет; по дисциплине ОП.09 «Физическая культура» форма промежуточной аттестации в 7 семестре – другие формы контроля, в 8 семестре – дифференцированный зачет.

По дисциплинам общепрофессионального и профессионального циклов предусмотрены следующие формы промежуточной аттестации – зачет, дифференцированный зачет, комплексный дифференцированный зачет, экзамен, экзамен по модулю, квалификационный экзамен (в случае получения квалификации обучающимися по профессии рабочего в рамках соответствующего профессионального модуля), другие формы контроля. Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Промежуточная аттестация в форме зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующего профессионального модуля или дисциплины. Квалификационный экзамен проверяет готовность обучающегося к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и сформированность у него компетенций, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ОПОП» ФГОС.

Квалификационный экзамен проводится в последнем семестре освоения программы профессионального модуля и представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей. Условием допуска к квалификационному экзамену является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля – МДК и предусмотренных практик.

Промежуточная аттестация проводится непосредственно после завершения освоения программ дисциплин, а также после прохождения учебной и производственной практики в составе профессионального модуля.

На промежуточную аттестацию в форме экзаменов отводится по 72 часа (2 недели) на каждом курсе обучения.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена. На подготовку и проведение государственной итоговой аттестации отводится две недели

В период освоения образовательной программы планируются консультации. Объем нагрузки на консультации предусматривается из расчета не более 100 часов консультаций на группу обучающихся. Время, отводимое на консультации, предусмотрено за счет времени, предусмотренного на промежуточную аттестацию.

Согласовано

Заместитель директора по учебной работе

Председатель ПЦК Общеобразовательных дисциплин

Председатель ПЦК профессиональных дисциплин
ППССЗ 19.02.10, 35.02.10 и ППКРС 43.01.09



В.В. Савельева

О.В. Каспарович

Э.К. Петрова

2. Комплексные экзамены, дифференцированные зачеты

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК	
1	Дз	Комплексный дифференцированный зачет	4	4	УП.01.01 Учебная практика
				4	ПП.01.01 Производственная практика

3. Требования к материально-техническому обеспечению

Кабинеты:	
1	Математики
2	Химии и биологии
3	Русского языка и литературы
4	Физики
5	Истории и обществознания
6	Иностранного языка
7	Информатики
8	Социально-экономических дисциплин
9	Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
10	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
11	Товароведения продовольственных товаров
12	Технологии кулинарного и кондитерского производства
13	Технического оснащения и организации рабочего места
Лаборатории:	
1	Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)
2	Учебный кондитерский цех
Спортивный комплекс	
Залы:	
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	Актный зал

4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Общие компетенции	
ОК.01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК.02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК.11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
Профессиональные компетенции	
	<i>ОВД 1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</i>
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
	<i>ОВД 2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</i>
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов,

	круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
	<i>ОВД 3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</i>
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
	<i>ОВД 4 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</i>
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
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
	<i>ОВД 5 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</i>
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента