Утверждаю

Директор

Алукриева А.С.

01.06.2022	

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Государственное автономное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация "Колледж сервиса и туризма"

		ce	рвиса и туризма"			
		наименование обра	зовательного учреждения (орган	изации)		
	по спец	циальности сред	цнего профессионально г	о образования		
19.02.10	Технология продукции	и общественног	о питания			
код	наименование специальности					
по программе базовой подго	отовки		осн	овное общее об	бразование	
			Уровень образовани	ля, необходимый для	приема на обучение по ППССЗ	
квалификация:	техник-технолог					
форма обучения	Очная	Срок получе	ения СПО по ППССЗ	3г 10м	год начала подготовки по УП _	2022
профиль получаемого проф	ессионального образова	RNH	естественнонаучный			
			при реализации программы с	греднего общего обра	зования	
Приказ об утверждении ФГО	OC от <u>2</u>	22.04.2014	№ 384			

Индекс Наименование циклов, разделов, □ дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик 1 2 3 4 5 6 2 Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам) 3 ОП ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА 3 1 8		36 54 36	Максим. Самост. Самост. Обязательная Проектир. Проектир. Пр. занятия Консульт. Консульт. Самост. Самост. Проектир. Проектир	12 1/2 нед 15 1/2 нед 16 1/2 нед 17 1/2 нед 18 том числе 18 том числе 19 обязательная 19 обязательная 10 обязательная 10 обязательная 10 обязательная 10 обязательная 11 обязательная 12 1/2 нед 13 обязательная 13 обязательная 14 обязательная 15 1/2 нед 15 1/2 нед 16 обязательная 17 обязательная 18 обязательная 18 обязательная 19 обязательная 19 обязательная 10 обязательная	Makcumaльная учебная нагрузка Like Makcum
НО Начальное общее образование * ОО Основное общее образование * ОО Основное общее образование * ОУД.00 Базовые общее образовательные дисциплины * ОУД.01 Русский язык * ОУД.02 Литература 16 ОУД.03 Иностранный язык 2 ОУД.04 История 17 ОУД.05 Физическая культура 18 ОУД.05 Основы безопасности жизнедеятельности 20 ОУД.07 Астрономия 20 ОУД.08 Математика 2 ОУД.08 Математика	10 2106 702 1404 579 605 220 10 918 66 1259 416 843 360 483 567 1 159 53 106 68 38 75 1 185 61 124 72 52 75 1 174 57 117 117 81 81 1 174 57 117 82 35 81 81 81 81 81 81 81 81 81 81 81 81 81	1 27 54 54 93 30 63 63 1 27 54 40 14 93 30 63 42 21 1 27 54 54 93 30 63 63 63			
24 ОДП.00 ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА 18 28	3 691 234 457 171 66 220 10 297 1 283 92 191 71 120 112 1 184 68 116 50 66 10 75 1 224 74 150 50 100 110 110	18 36 20 16 102 34 68 28 40	10 10 <td< td=""><td>460 18 675 225 450 178 212 60 837 279 558 240 206 92 20</td><td>729 243 486 212 262 12 351 117 234 103 111 20 3100 1274 230 86 144 38 106 44 22 22 22 652 142</td></td<>	460 18 675 225 450 178 212 60 837 279 558 240 206 92 20	729 243 486 212 262 12 351 117 234 103 111 20 3100 1274 230 86 144 38 106 44 22 22 22 652 142
37 ОГСЭ.00 экономический цикл 6 38 ОГСЭ. 01 Основы философии 3 39 ОГСЭ.02 История 3 40 ОГСЭ.03 Иностранный язык 7 41 ОГСЭ.04 Физическая культура 468 42 ОГСЭ.05 Социальная адаптация и основы социальноправовых знаний 0 43 ОГСЭ.06 Основы исследовательской деятельности 1 44 * 4 45 ЕН.00 Математический и общий естественнонаучный цикл 1 47 ЕН.01 Математика 4 48 ЕН.02 Экологические основы природопользования 4 49 ЕН.03 Химия 4 50 *	2 1 794 284 510 102 408 409 </td <td></td> <td>214 62 152 64 88 120 44 76 76 60 12 48 32 16 32 36 32 36 38</td> <td>38 40 20 20 20 76 38 38 38 38 6 5 38 38 38 38 38 6 76 38</td> <td>230 86 144 38 106 44 22 22 22 652 142 60</td>		214 62 152 64 88 120 44 76 76 60 12 48 32 16 32 36 32 36 38	38 40 20 20 20 76 38 38 38 38 6 5 38 38 38 38 38 6 76 38	230 86 144 38 106 44 22 22 22 652 142 60
50 * 51 П Профессиональный цикл 17 22 54 ОП.00 Общепрофессиональные дисциплины 3 8 55 ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве 4 4 56 ОП.02 Физиология питания 4 4 57 ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья 5 5 58 ОП.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности 7 4 59 ОП.05 Метрология и стандартизация 7 7 60 ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности 7 7 61 ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга 6 6 63 ОП.09 Безопасность жизнедеятельности 3 6 64 ОП.10 Основы финансовой грамотности 7	1 6 3268 1070 2198 959 1017 202 20 20 1 1 875 265 610 240 352 18 352 18 353 352 18 353 352 18 353 352 18 353		418 150 268 106 162 718 234 484 158 308 164 54 110 50 60 231 75 156 44 94 81 27 54 18 18 84 28 56 18 38 66 20 46 8 38 62 20 42 14 28 62 20 46 8 38 102 34 68 36 32 68 36 32 68 36 32 68 36 32 68 36 32 68 36 32 68 36 32 68 36 32 68 36 32 68 36 32 68 36 32 68 36 32 68 36 32 68 36 32 68 36 32 68 36 32 68 36 32 68 36 32 68 36 32 68 <t< td=""><td>38 94 30 64 64</td><td>499 157 342 174 156 12 307 95 212 103 89 20 2136 1132 240 64 176 88 88 1 1 1 109 81 1 1 1 1 1 1 1 109 84 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 109 1</td></t<>	38 94 30 64 64	499 157 342 174 156 12 307 95 212 103 89 20 2136 1132 240 64 176 88 88 1 1 1 109 81 1 1 1 1 1 1 1 109 84 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 109 1
65 ОП.11 Основы предпринимательства 7 66 * 68 ПМ.00 Профессиональные модули 14 14 70 ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции 1 2 72 МДК.01.01 Технология приготовления и полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции 3 73 МДК* УП.01.01 Учебная практика по ПМ.01 3 76 УП* 77 ПП.01.01 Производственная практика по ПМ.01 4 81 ПМ.01.ЭК Квалификационный экзамен 4	44 8 36 18 18 20 1588 719 665 184 20 20 188 66 122 188 66 122 188 66 122 188 66 122 188 188 66 122 188 188 66 122 188	час нед час нед	254 96 158 56 102 487 159 328 114 214 114 40 74 28 46 169 55 114 38 76 114 40 74 28 46 169 55 114 38 76 4ac 4ac 4ac 4ac 72 4eg 2	214	50 10 40 20 20 50 44 8 36 18 18 44 259 93 166 86 68 12 307 95 212 103 89 20 1370 1023 283 10 283 10 </td
Всего часов с учетом практик	391 296 391 296 391		140 56 84 28 56 160 50 110 38 72 140 56 84 28 56 160 50 110 38 72 4ac 72 нед 2 4ac нед нед 1 4ac нед 4ac 36 нед 1 158 54 104 38 66		час нед час нед 108 час нед 108
98 ПМ.03 приготовление сложной горячей кулинарной продукции 2 2 # МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции 6 6 # УП.03.01 Учебная практика по ПМ.03 5 # ЛП.03.01 Производственная практика по ПМ.03 6 # ПП* # ПМ.03.ЭК Квалификационный экзамен 6 # Всего часов с учетом практик # ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 2 2 # МЛК 04 01 Технология приготовления сложных 6		час нед час нед час нед	158 54 104 38 66 158 54 104 38 66 Час нед час за нед 1		час нед час нед 72 час нед 180 -159 387
# МДК. Оч. От хлебобулочных, мучных кондитерских изделий # УП. Оч. От Учебная практика по ПМ. Оч # ПП. Оч. От Производственная практика по ПМ. Оч # ПП. Оч. От Производственная практика по ПМ. Оч # ПМ. Оч. ЭК Квалификационный экзамен # Всего часов с учетом практик # ПМ. О5 Приготовление сложных холодных и горячих десертов # МДК. О5. От Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов # МДК. О5. От Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов # МДК. О5. От Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов # МДК. От Пехнология приготовления сложных холодных и горячих десертов # МДК. От Пехнология приготовления сложных холодных и горячих десертов # МДК. От Пехнология приготовления сложных холодных и горячих десертов # МДК. От Пехнология приготовления сложных холодных и горячих десертов # МДК. От Пехнология приготовления сложных холодных и горячих десертов # МДК. От Пехнология приготовления сложных холодных и горячих десертов # МДК. От Пехнология приготовления сложных холодных и горячих десертов # МДК. От Пехнология приготовления сложных холодных и горячих десертов # МДК. От Пехнология приготовления сложных холодных и горячих десертов # МДК. От Пехнология приготовления сложных холодных и горячих десертов # МДК. От Пехнология приготовления сложных холодных и горячих десертов # МДК. От Пехнология приготовления сложных холодных и горячих десертов # МДК. От Пехнология приготовления сложных холодных и горячих десертов # МДК. От Пехнология приготовления сложных холодных и горячих десертов # МДК. От Пехнология приготовления сложных холодных и горячих десертов # МДК. От Пехнология приготовления сложных холодных и горячих десертов # МДК. От Пехнология приготовления сложных холодных и горячих десертов # МДК. От Пехнология приготов # МДК. От Пе	336	час нед час нед	час нед час нед час нед час нед	час нед час 72 нед 2	час нед час нед 72 104 42 62 34 16 12 130 36 94 44 30 20 -66 300 104 42 62 34 16 12 130 36 94 44 30 20 -66 300
# УП.05.01 Учебная практика по ПМ.05 7 # ПП.05.01 Производственная практика по ПМ.05 8 # ПП* # ПМ.05.ЭК Квалификационный экзамен 8 # Всего часов с учетом практик # ПМ.06 Организация работы структурного подразделения # МДК.06.01 Управление структурным подразделением организации # МДК* # УП* ПП.06.01 Производственная практика по ПМ.06 8 # ПП* # ПМ.06 ЭК Крарификационный экзамен 8 # ПП.06.01 Производственная практика по ПМ.06 8 # ПП*	РП час 72 Лед 2 час 342 264 134 44 90 45 45 Лед	час нед час не	час нед час нед час нед час нед	час нед час нед 5	час 36 нед 1 час 72 нед 2 72 72 59 19 40 20 20 75 25 50 25 25 -76 210 59 19 40 20 20 75 25 50 25 25 -76 210 4ас нед час 36 нед 1 36 -76 210
# ПМ.06.ЭК Квалификационный экзамен # Всего часов с учетом практик ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих # МДК.07.01 Организация и технология обслуживания в общественном питании # МДК.07.02 Технология приготовления коктейлей и напитков # УП.07.01 Учебная практика по ПМ.07 # УП* ПП.07.01 Производственная практика по ПМ.07 # ПП.07.01 Производственная практика по ПМ.07 # ПП.07.01 Квалификационный экзамен # Всего часов с учетом практик		час нед час нед нед нед	час нед час нед		96 32 64 32 32 102 34 68 34 34 34 72 126 96 32 64 32 32 8 102 34 68 34 34 34 36 66 96 32 64 32 32 8 8 1 8 1 8 1 8 1 8 1 8 1 8 1 8 1 8 1
## ПМ* Учебная и производственная (по профилю специальности) практики Учебная практика Концентрированная Рассредоточенная Производственная (по профилю специальности) практика Концентрированная Производственная (по профилю специальности) практика Концентрированная Рассредоточенная ПДП ПРИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ) ПОДГОТОВКА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ работы Защита выпускной квалификационной работы Защита выпускной квалификационной работы		С Нед Час Нед Час Нед Нед	Час 108 нед 3 час 144 нед час 108 нед 3 час нед нед час 108 нед 3 час нед нед час нед час 144 нед час нед час 144 нед час нед час нед час нед нед нед	час 144 нед 4 час нед час час 144 нед 4 час нед час нед час 4 час нед час 288 нед 8 час 4 час нед час 288 нед 8 час 4 час нед час нед	час 108 нед 3 час 216 нед 6 час 72 нед 2 час 36 нед 1 час 72 нед 2 час 36 нед 1 час 1 нед 1 нед 1 час 36 нед 1 час 180 нед 5 час 160 нед 1 нед 1 нед 5 час 144 нед 4 144 <
# КОНСУЛЬТАЦИИ по О # В Т.Ч. В период обучения по циклам # КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП # В Т.Ч. В период обучения по циклам # ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК # ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК (С КОНСУЛЬТАЦИЯМИ В ПЕРИОД ОБУЧЕНИЯ ПО ЦИКЛАМ) # Экзамены (без учета физ. культуры) 3ачеты (без учета физ. культуры)		8 306 612 260 254 98 1188 386 792 319 351 122 1188 386 792 319 351 122 1188 386 792 319 351 122 1188 386 792 319 351 122 1188 1188 386 792 319 351 122 1188 1188 386 792 319 351 122 1188		Aco 18	729 243 486 212 262 12 351 117 234 103 111 20 5206 1274 729 243 486 212 262 12 351 117 234 103 111 20 5206 1274

НО	Начальное общее образование												
00	Основное общее образование												
оуд.00	Базовые общеобразовательные												
ОУД.01	дисциплины Русский язык												
ОУД.02	Литература												
ОУД.03	Иностранный язык												
ОУД.04	История												
ОУД.05	Физическая культура												
ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности												
ОУД.07	Астрономия												
ОУД.08	Математика												
одп.00	Профильные общеобразовательные дисциплины												
ОУД.09	Химия												
ОУД.10	Биология												
ОУД.11	Информатика												
	Дополнительные общеобразовательные												
ОУД.12	дисциплины Физика												
0ГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-	ОК 1	ОК 2	ок з	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
ОГСЭ. 01	Основы философии	OK 1	OK 2	OK 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	ОК 9			
0ГСЭ.02	История	OK 1	OK 2	OK 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	ОК 9			
0ГСЭ.03	Иностранный язык	OK 1	OK 2	OK 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	ОК 9			
0ГСЭ.04	Физическая культура	OK 2	OK 3	OK 6									
	Социальная адаптация и основы социально-правовых												
ОГСЭ.05	знаний	OK 1	OK 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	OK 7	OK 8	ОК 9			
ОГСЭ.05 ОГСЭ.06		OK 1	OK 2	OK 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	ОК 9			
	знаний	OK 1									ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
0ГСЭ.06	знаний Основы исследовательской деятельности Математический и общий	OK 1	OK 2	ОК 3	OK 4	ОК 5	ОК 6	OK 7	OK 8	ОК 9	ПК 1.1. ПК 4.3.	ПК 1.2.	ПК 1.3. ПК 5.1.
	знаний Основы исследовательской деятельности	OK 1									ПК 1.1. ПК 4.3. ПК 7.4.	ПК 1.2. ПК 4.4. ПК 7.5.	ПК 1.3. ПК 5.1. ПК 7.6.
0ГСЭ.06	знаний Основы исследовательской деятельности Математический и общий	OK 1 OK 1 NK 2.1.	ОК 2 ПК 2.2.	ОК 3 ПК 2.3.	ОК 4 ПК 3.1.	ОК 5 ПК 3.2.	ОК 6 ПК 3.3.	ОК 7 ПК 3.4.	ОК 8 ПК 4.1.	ОК 9 ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 5.1.
0ГСЭ.06	знаний Основы исследовательской деятельности Математический и общий	OK 1 NK 2.1. NK 5.2.	ОК 2 ПК 2.2. ПК 6.1.	ОК 3 ПК 2.3. ПК 6.2.	ОК 4 ПК 3.1. ПК 6.3.	ОК 5 ПК 3.2. ПК 6.4.	ОК 6 ПК 3.3. ПК 6.5.	ОК 7 ПК 3.4. ПК 7.1.	ОК 8 ПК 4.1. ПК 7.2.	ОК 9 ПК 4.2. ПК 7.3.	ПК 4.3. ПК 7.4.	ПК 4.4. ПК 7.5.	ПК 5.1. ПК 7.6.
OFC3.06 EH.00	знаний Основы исследовательской деятельности Математический и общий естественнонаучный цикл	OK 1 OK 1 RK 2.1. RK 5.2. OK 1	OK 2 ΠK 2.2. ΠK 6.1. OK 2	ОК 3 ПК 2.3. ПК 6.2.	ОК 4 ПК 3.1. ПК 6.3. ОК 4	ОК 5 ПК 3.2. ПК 6.4. ОК 5	ОК 6 ПК 3.3. ПК 6.5. ОК 6	ОК 7 ПК 3.4. ПК 7.1. ОК 7	ОК 8 ПК 4.1. ПК 7.2. ОК 8	ОК 9 ПК 4.2. ПК 7.3.	ПК 4.3. ПК 7.4. ПК 1.1.	ПК 4.4. ПК 7.5. ПК 1.2.	ПК 5.1. ПК 7.6. ПК 1.3.
OFC3.06 EH.00	знаний Основы исследовательской деятельности Математический и общий естественнонаучный цикл	OK 1 RK 2.1. RK 5.2. OK 1 RK 2.1.	ОК 2 ПК 2.2. ПК 6.1. ОК 2 ПК 2.2.	ОК 3 ПК 2.3. ПК 6.2. ОК 3 ПК 2.3.	ОК 4 ПК 3.1. ПК 6.3. ОК 4 ПК 3.1.	ОК 5 ПК 3.2. ПК 6.4. ОК 5 ПК 3.2.	ОК 6 ПК 3.3. ПК 6.5. ОК 6 ПК 3.3.	ОК 7 ПК 3.4. ПК 7.1. ОК 7 ПК 3.4.	ОК 8 ПК 4.1. ПК 7.2. ОК 8 ПК 4.1.	ОК 9 ПК 4.2. ПК 7.3. ОК 9 ПК 4.2.	ПК 4.3. ПК 7.4. ПК 1.1. ПК 4.3.	ПК 4.4. ПК 7.5. ПК 1.2. ПК 4.4.	ПК 5.1. ПК 7.6. ПК 1.3. ПК 5.1.
OFC3.06 EH.00	знаний Основы исследовательской деятельности Математический и общий естественнонаучный цикл	OK 1 OK 1 OK 2.1. OK 5.2. OK 1 OK 1 OK 5.2.	ОК 2 ПК 2.2. ПК 6.1. ОК 2 ПК 2.2. ПК 6.1.	ОК 3 ПК 2.3. ПК 6.2. ОК 3 ПК 2.3. ПК 6.2.	ОК 4 ПК 3.1. ПК 6.3. ОК 4 ПК 3.1. ПК 6.3.	ОК 5 ПК 3.2. ПК 6.4. ОК 5 ПК 3.2. ПК 6.4.	ОК 6 ПК 3.3. ПК 6.5. ОК 6 ПК 3.3. ПК 6.5.	ОК 7 ПК 3.4. ПК 7.1. ОК 7 ПК 3.4. ПК 7.1.	ОК 8 ПК 4.1. ПК 7.2. ОК 8 ПК 4.1. ПК 7.2.	ОК 9 ПК 4.2. ПК 7.3. ОК 9 ПК 4.2. ПК 7.3.	ПК 4.3. ПК 7.4. ПК 1.1. ПК 4.3. ПК 7.4.	ПК 4.4. ПК 7.5. ПК 1.2. ПК 4.4. ПК 7.5.	ПК 5.1. ПК 7.6. ПК 1.3. ПК 5.1. ПК 7.6.
OFC3.06 EH.00 EH.01	знаний Основы исследовательской деятельности Математический и общий естественнонаучный цикл Математика	OK 1 OK 1 OK 2.1. OK 5.2. OK 1 OK 5.2. OK 1 OK 5.2. OK 1 OK 5.2.	ОК 2 ПК 2.2. ПК 6.1. ОК 2 ПК 2.2. ПК 6.1. ОК 2	ОК 3 ПК 2.3. ПК 6.2. ОК 3 ПК 2.3. ПК 6.2. ОК 3 ПК 2.3.	ОК 4 ПК 3.1. ПК 6.3. ОК 4 ПК 3.1. ПК 6.3. ОК 4 ПК 3.1.	ОК 5 ПК 3.2. ПК 6.4. ОК 5 ПК 3.2. ПК 6.4. ОК 5 ПК 3.2.	ОК 6 ПК 3.3. ПК 6.5. ОК 6 ПК 3.3. ПК 6.5. ОК 6 ПК 3.3.	ОК 7 ПК 3.4. ПК 7.1. ОК 7 ПК 3.4. ПК 7.1. ОК 7	ОК 8 ПК 4.1. ПК 7.2. ОК 8 ПК 4.1. ПК 7.2. ОК 8 ПК 4.1. ПК 7.2.	ОК 9 ПК 4.2. ПК 7.3. ОК 9 ПК 4.2. ПК 7.3. ОК 9 ПК 4.2.	ПК 4.3. ПК 7.4. ПК 1.1. ПК 4.3. ПК 7.4. ПК 1.1. ПК 4.3.	ПК 4.4. ПК 7.5. ПК 1.2. ПК 4.4. ПК 7.5. ПК 1.2. ПК 4.4. ПК 7.5.	ПК 5.1. ПК 7.6. ПК 1.3. ПК 5.1. ПК 7.6. ПК 1.3. ПК 5.1.
огсэ.06 ЕН.00 ЕН.01 ЕН.02	знаний Основы исследовательской деятельности Математический и общий естественнонаучный цикл Математика Экологические основы природопользования	OK 1 ПК 2.1. ПК 5.2. ОК 1	ОК 2 ПК 2.2. ПК 6.1. ОК 2 ПК 2.2. ПК 6.1. ОК 2 ПК 2.2. ПК 6.1.	ОК 3 ПК 2.3. ПК 6.2. ОК 3 ПК 2.3. ПК 6.2. ОК 3 ПК 2.3. ПК 6.2.	ОК 4 ПК 3.1. ПК 6.3. ОК 4 ПК 3.1. ПК 6.3. ОК 4 ПК 3.1. ПК 6.3.	ОК 5 ПК 3.2. ПК 6.4. ОК 5 ПК 6.4. ОК 5 ПК 3.2. ПК 6.4. ОК 5	ОК 6 ПК 3.3. ПК 6.5. ОК 6 ПК 3.3. ПК 6.5. ОК 6 ПК 3.3. ПК 6.5.	ОК 7 ПК 3.4. ПК 7.1. ОК 7 ПК 3.4. ПК 7.1. ОК 7 ПК 3.4. ПК 7.1.	ОК 8 ПК 4.1. ПК 7.2. ОК 8 ПК 4.1. ПК 7.2. ОК 8 ПК 4.1. ПК 7.2.	ОК 9 ПК 4.2. ПК 7.3. ОК 9 ПК 4.2. ПК 7.3. ОК 9 ПК 4.2. ПК 7.3.	ПК 4.3. ПК 7.4. ПК 1.1. ПК 4.3. ПК 7.4. ПК 1.1. ПК 4.3. ПК 7.4.	ПК 4.4. ПК 7.5. ПК 1.2. ПК 4.4. ПК 7.5. ПК 1.2. ПК 4.4. ПК 7.5. ПК 7.5.	ПК 5.1. ПК 7.6. ПК 1.3. ПК 7.6. ПК 1.3. ПК 5.1. ПК 5.1. ПК 5.1. ПК 7.6.
OFC3.06 EH.00 EH.01	знаний Основы исследовательской деятельности Математический и общий естественнонаучный цикл Математика	OK 1 OK 1 OK 1 OK 2.1. OK 1 OK 5.2. OK 1 OK 5.2. OK 1 OK 5.2. OK 1 OK 2.1. OK 2.1. OK 2.1. OK 2.1.	ОК 2 ПК 2.2. ПК 6.1. ОК 2 ПК 2.2. ПК 6.1. ОК 2 ПК 2.2. ПК 6.1. ОК 2	ОК 3 ПК 2.3. ПК 6.2. ОК 3 ПК 2.3. ПК 6.2. ОК 3 ПК 2.3. ПК 6.2. ОК 3	ОК 4 ПК 3.1. ПК 6.3. ОК 4 ПК 3.1. ПК 6.3. ОК 4 ПК 3.1. ПК 6.3. ОК 4	ОК 5 ПК 3.2. ПК 6.4. ОК 5 ПК 3.2. ПК 6.4. ОК 5 ПК 3.2. ПК 6.4. ОК 5	ОК 6 ПК 3.3. ПК 6.5. ОК 6 ПК 3.3. ПК 6.5. ОК 6 ПК 3.3. ПК 6.5. ОК 6	ОК 7 ПК 3.4. ПК 7.1. ОК 7 ПК 3.4. ПК 7.1. ОК 7 ПК 3.4. ПК 7.1. ОК 7	ОК 8 ПК 4.1. ПК 7.2. ОК 8 ПК 4.1. ПК 7.2. ОК 8 ПК 4.1. ПК 7.2.	ОК 9 ПК 4.2. ПК 7.3. ОК 9 ПК 4.2. ПК 7.3. ОК 9 ПК 4.2.	ПК 4.3. ПК 7.4. ПК 1.1. ПК 4.3. ПК 7.4. ПК 1.1. ПК 4.3.	ПК 4.4. ПК 7.5. ПК 1.2. ПК 4.4. ПК 7.5. ПК 1.2. ПК 4.4. ПК 7.5.	ПК 5.1. ПК 7.6. ПК 1.3. ПК 5.1. ПК 7.6. ПК 1.3. ПК 5.1. ПК 5.1.
огсэ.06 ЕН.00 ЕН.01 ЕН.02	знаний Основы исследовательской деятельности Математический и общий естественнонаучный цикл Математика Экологические основы природопользования	OK 1 ПК 2.1. ПК 5.2. ОК 1 ПК 5.2. ОК 1 ПК 5.2. ОК 1 ПК 5.2. ОК 1 ПК 5.2. ПК 5.2. ПК 5.2.	ОК 2 ПК 2.2. ПК 6.1. ОК 2 ПК 2.2. ПК 6.1. ОК 2 ПК 2.2. ПК 6.1. ОК 2	ОК 3 ПК 2.3. ПК 6.2. ОК 3 ПК 2.3. ПК 6.2. ОК 3 ПК 2.3. ПК 6.2. ОК 3	ОК 4 ПК 3.1. ПК 6.3. ОК 4 ПК 3.1. ПК 6.3. ОК 4 ПК 3.1. ПК 6.3. ОК 4 ПК 3.1.	ОК 5 ПК 3.2. ПК 6.4. ОК 5 ПК 3.2. ПК 6.4. ОК 5 ПК 3.2. ПК 6.4. ОК 5	ОК 6 ПК 3.3. ПК 6.5. ОК 6 ПК 3.3. ПК 6.5. ОК 6 ПК 3.3. ПК 6.5. ОК 6	ОК 7 ПК 3.4. ПК 7.1. ОК 7 ПК 3.4. ПК 7.1. ОК 7 ПК 3.4. ПК 7.1. ОК 7	ОК 8 ПК 4.1. ПК 7.2. ОК 8 ПК 4.1. ПК 7.2. ОК 8 ПК 4.1. ПК 7.2. ОК 8	ОК 9 ПК 4.2. ПК 7.3. ОК 9 ПК 4.2. ПК 7.3. ОК 9 ПК 4.2. ПК 7.3.	ПК 4.3. ПК 7.4. ПК 1.1. ПК 4.3. ПК 7.4. ПК 1.1. ПК 4.3. ПК 7.4. ПК 1.1.	ПК 4.4. ПК 7.5. ПК 1.2. ПК 4.4. ПК 7.5. ПК 1.2. ПК 4.4. ПК 7.5. ПК 1.2. ПК 4.4.	ПК 5.1. ПК 7.6. ПК 1.3. ПК 5.1. ПК 7.6. ПК 1.3. ПК 5.1. ПК 7.6. ПК 7.6.
OFC3.06 EH.00 EH.01 EH.02 EH.03	знаний Основы исследовательской деятельности Математический и общий естественнонаучный цикл Математика Экологические основы природопользования Химия	OK 1 OK 1 OK 1 OK 2.1. OK 5.2. OK 1 OK 5.2. OK 1 OK 5.2. OK 1 OK 2.1. OK 2.1. OK 5.2. OK 1 OK 5.2. OK 1 OK 1 OK 5.2. OK 1	ОК 2 ПК 2.2. ПК 6.1. ОК 2 ПК 2.2. ПК 6.1. ОК 2 ПК 2.2. ПК 6.1. ОК 2 ПК 2.2. ПК 2.2. ПК 7.1.	ОК 3 ПК 2.3. ПК 6.2. ОК 3 ПК 2.3. ПК 6.2. ОК 3 ПК 2.3. ПК 6.2. ОК 3 ПК 2.3. ПК 7.2. ОК 3	ОК 4 ПК 3.1. ПК 6.3. ОК 4 ПК 3.1. ПК 6.3. ОК 4 ПК 3.1. ПК 6.3. ОК 4 ПК 3.1. ПК 7.3.	ОК 5 ПК 3.2. ПК 6.4. ОК 5 ПК 3.2. ПК 6.4. ОК 5 ПК 3.2. ПК 6.4. ОК 5	ОК 6 ПК 3.3. ПК 6.5. ОК 6 ПК 3.3. ПК 6.5. ОК 6 ПК 3.3. ПК 6.5. ОК 6	ОК 7 ПК 3.4. ПК 7.1. ОК 7 ПК 3.4. ПК 7.1. ОК 7 ПК 3.4. ПК 7.1. ОК 7 ПК 3.4. ПК 7.6.	ОК 8 ПК 4.1. ПК 7.2. ОК 8	ОК 9 ПК 4.2. ПК 7.3. ОК 9	ПК 4.3. ПК 7.4. ПК 1.1. ПК 4.3. ПК 7.4. ПК 1.1. ПК 4.3. ПК 7.4. ПК 1.1.	ПК 4.4. ПК 7.5. ПК 1.2. ПК 4.4. ПК 7.5. ПК 1.2. ПК 7.5. ПК 1.2. ПК 4.4. ПК 7.5. ПК 1.2. ПК 4.4. ПК 7.5.	ПК 5.1. ПК 7.6. ПК 1.3. ПК 5.1. ПК 7.6. ПК 1.3. ПК 5.1. ПК 7.6. ПК 7.6. ПК 7.6. ПК 7.6. ПК 1.3.
огсэ.06 ЕН.00 ЕН.01 ЕН.02	знаний Основы исследовательской деятельности Математический и общий естественнонаучный цикл Математика Экологические основы природопользования	OK 1 ПК 2.1. ПК 5.2. ОК 1 ПК 2.1. ПК 5.2.	ОК 2 ПК 2.2. ПК 6.1. ОК 2 ПК 2.2. ПК 6.1. ОК 2 ПК 2.2. ПК 6.1. ОК 2 ПК 7.1.	ОК 3 ПК 2.3. ПК 6.2. ОК 3 ПК 2.3. ПК 6.2. ОК 3 ПК 2.3. ПК 6.2. ОК 3 ПК 2.3. ПК 7.2.	ОК 4 ПК 3.1. ПК 6.3. ОК 4 ПК 3.1. ПК 6.3. ОК 4 ПК 3.1. ПК 7.3.	ОК 5 ПК 3.2. ПК 6.4. ОК 5 ПК 3.2. ПК 6.4. ОК 5 ПК 3.2. ПК 6.4. ОК 5 ПК 3.2. ПК 7.4.	ОК 6 ПК 3.3. ПК 6.5. ОК 6 ПК 3.3. ПК 6.5. ОК 6 ПК 3.3. ПК 6.5. ОК 6 ПК 3.3. ПК 7.5.	ОК 7 ПК 3.4. ПК 7.1. ОК 7 ПК 3.4. ПК 7.1. ОК 7 ПК 3.4. ПК 7.1. ОК 7 ПК 3.4. ПК 7.6.	ОК 8 ПК 4.1. ПК 7.2. ОК 8 ПК 4.1. ПК 7.2. ОК 8 ПК 4.1. ПК 7.2. ОК 8 ПК 4.1.	ОК 9 ПК 4.2. ПК 7.3. ОК 9 ПК 4.2.	ПК 4.3. ПК 7.4. ПК 1.1. ПК 4.3. ПК 7.4. ПК 1.1. ПК 4.3. ПК 7.4. ПК 1.1. ПК 4.3.	ПК 4.4. ПК 7.5. ПК 1.2. ПК 1.2. ПК 1.4.	ПК 5.1. ПК 7.6. ПК 1.3. ПК 7.6. ПК 1.3. ПК 5.1. ПК 7.6. ПК 1.3. ПК 5.1. ПК 7.6. ПК 7.6. ПК 1.3. ПК 5.1.
OFC3.06 EH.00 EH.01 EH.02 EH.03	знаний Основы исследовательской деятельности Математический и общий естественнонаучный цикл Математика Экологические основы природопользования Химия	OK 1 RK 2.1. RK 5.2. OK 1 RK 5.2.	ОК 2 ПК 2.2. ПК 6.1. ОК 2 ПК 2.2. ПК 6.1. ОК 2 ПК 2.2. ПК 6.1. ОК 2 ПК 2.2. ПК 7.1.	ОК 3 ПК 2.3. ПК 6.2. ОК 3 ПК 2.3. ПК 6.2. ОК 3 ПК 2.3. ПК 6.2. ОК 3 ПК 7.2. ОК 3 ПК 7.2.	ОК 4 ПК 3.1. ПК 6.3. ОК 4 ПК 3.1. ПК 6.3. ОК 4 ПК 3.1. ПК 7.3. ОК 4 ПК 3.1. ПК 7.3.	ОК 5 ПК 3.2. ПК 6.4. ОК 5 ПК 3.2. ПК 6.4. ОК 5 ПК 3.2. ПК 6.4. ОК 5 ПК 3.2. ПК 7.4.	ОК 6 ПК 3.3. ПК 6.5. ОК 6 ПК 3.3. ПК 6.5. ОК 6 ПК 3.3. ПК 6.5. ОК 6 ПК 3.3. ПК 7.5.	ОК 7 ПК 3.4. ПК 7.1. ОК 7 ПК 3.4. ПК 7.1. ОК 7 ПК 3.4. ПК 7.1. ОК 7 ПК 3.4. ПК 7.6.	ОК 8 ПК 4.1. ПК 7.2. ОК 8 ПК 4.1. ПК 7.2. ОК 8 ПК 4.1. ПК 7.2. ОК 8 ПК 4.1.	ОК 9 ПК 4.2. ПК 7.3.	ПК 4.3. ПК 7.4. ПК 1.1. ПК 4.3. ПК 7.4. ПК 1.1. ПК 4.3. ПК 7.4. ПК 1.1. ПК 4.3. ПК 4.3.	ПК 4.4. ПК 7.5. ПК 1.2. ПК 4.4. ПК 7.5.	ПК 5.1. ПК 7.6. ПК 1.3. ПК 5.1. ПК 7.6. ПК 1.3. ПК 5.1. ПК 7.6. ПК 1.3. ПК 5.1. ПК 5.1. ПК 5.1.
огсэ.06 ЕН.00 ЕН.01 ЕН.02 ЕН.03	знаний Основы исследовательской деятельности Математический и общий естественнонаучный цикл Математика Экологические основы природопользования Химия Общепрофессиональные дисциплины	OK 1 ПК 2.1. ПК 5.2. ОК 1 ПК 2.1. ПК 5.2. ОК 1 ПК 2.1. ПК 5.2. ОК 1 ПК 5.2. ОК 1	ОК 2 ПК 2.2. ПК 6.1. ОК 2 ПК 2.2. ПК 6.1. ОК 2 ПК 2.2. ПК 6.1. ОК 2 ПК 2.2. ПК 7.1. ОК 2	ОК 3 ПК 2.3. ПК 6.2. ОК 3 ПК 2.3. ПК 6.2. ОК 3 ПК 2.3. ПК 6.2. ОК 3 ПК 2.3. ПК 7.2. ОК 3 ПК 7.2. ОК 3 ПК 7.2. ОК 3	ОК 4 ПК 3.1. ПК 6.3. ОК 4 ПК 3.1. ПК 7.3. ОК 4 ПК 7.3.	ОК 5 ПК 3.2. ПК 6.4. ОК 5 ПК 3.2. ПК 6.4. ОК 5 ПК 3.2. ПК 6.4. ОК 5 ПК 7.4. ОК 5	ОК 6 ПК 3.3. ПК 6.5. ОК 6 ПК 3.3. ПК 6.5. ОК 6 ПК 3.3. ПК 7.5. ОК 6 ПК 7.5.	ОК 7 ПК 3.4. ПК 7.1. ОК 7 ПК 3.4. ПК 7.1. ОК 7 ПК 3.4. ПК 7.1. ОК 7 ПК 3.4. ПК 7.6.	ОК 8 ПК 4.1. ПК 7.2. ОК 8	ОК 9 ПК 4.2. ПК 7.3.	ПК 4.3. ПК 7.4. ПК 1.1. ПК 4.3. ПК 7.4. ПК 1.1. ПК 4.3. ПК 7.4. ПК 1.1. ПК 4.3.	ПК 4.4. ПК 7.5. ПК 1.2. ПК 1.2. ПК 1.2. ПК 1.2. ПК 1.2. ПК 1.2.	ПК 5.1. ПК 7.6. ПК 1.3. ПК 7.6. ПК 1.3. ПК 5.1. ПК 5.1. ПК 1.3. ПК 5.1. ПК 1.3.
OFC3.06 EH.00 EH.01 EH.02 EH.03	знаний Основы исследовательской деятельности Математический и общий естественнонаучный цикл Математика Экологические основы природопользования Химия	OK 1 OK 1 ПК 2.1. ПК 5.2. OK 1 ПК 2.1. ПК 5.2.	OK 2 ПК 2.2. ПК 6.1. ОК 2 ПК 2.2. ПК 7.1. ОК 2 ПК 2.2. ПК 7.1.	ОК 3 ПК 2.3. ПК 6.2. ОК 3 ПК 2.3. ПК 6.2. ОК 3 ПК 2.3. ПК 6.2. ОК 3 ПК 2.3. ПК 7.2. ОК 3 ПК 2.3. ПК 7.2.	ОК 4 ПК 3.1. ПК 6.3. ОК 4 ПК 3.1. ПК 7.3. ОК 4 ПК 3.1. ПК 7.3.	ОК 5 ПК 3.2. ПК 6.4. ОК 5 ПК 3.2. ПК 6.4. ОК 5 ПК 3.2. ПК 6.4. ОК 5 ПК 7.4. ОК 5 ПК 7.4.	ОК 6 ПК 3.3. ПК 6.5. ОК 6 ПК 3.3. ПК 6.5. ОК 6 ПК 3.3. ПК 6.5. ОК 6 ПК 3.3. ПК 7.5. ОК 6 ПК 3.3. ПК 7.5.	ОК 7 ПК 3.4. ПК 7.1. ОК 7 ПК 3.4. ПК 7.1. ОК 7 ПК 3.4. ПК 7.1. ОК 7 ПК 3.4. ПК 7.6. ОК 7	ОК 8 ПК 4.1. ПК 7.2. ОК 8 ПК 4.1. ОК 8 ПК 4.1.	ОК 9 ПК 4.2. ПК 7.3.	ПК 4.3. ПК 7.4. ПК 1.1. ПК 4.3. ПК 1.1. ПК 4.3.	ПК 4.4. ПК 7.5. ПК 1.2. ПК 7.5. ПК 1.2. ПК 4.4.	ПК 5.1. ПК 7.6. ПК 1.3. ПК 7.6. ПК 1.3. ПК 5.1. ПК 5.1. ПК 5.1. ПК 5.1. ПК 7.6. ПК 1.3. ПК 5.1. ПК 5.1. ПК 5.1. ПК 5.1. ПК 5.1. ПК 5.1.
огсэ.06 ЕН.00 ЕН.01 ЕН.02 ЕН.03	знаний Основы исследовательской деятельности Математический и общий естественнонаучный цикл Математика Экологические основы природопользования Химия Общепрофессиональные дисциплины Микробиология, санитария и гигиена в пищевом	OK 1 OK 1 OK 1 OK 2.1. OK 5.2. OK 1 OK 5.2. OK 1 OK 5.2. OK 1 OK 2.1. OK 5.2. OK 1 OK 2.1. OK 2.1. OK 5.2. OK 1 OK 1 OK 5.2.	OK 2 ПК 2.2. ПК 6.1. ОК 2 ПК 2.2. ПК 7.1. ОК 2 ПК 2.2. ПК 7.1. ОК 2 ПК 2.2. ПК 6.1. ОК 2 ПК 2.2. ПК 6.1.	ОК 3 ПК 2.3. ПК 6.2. ОК 3 ПК 2.3. ПК 6.2. ОК 3 ПК 2.3. ПК 6.2. ОК 3 ПК 7.2. ОК 3 ПК 7.2. ОК 3 ПК 7.2. ОК 3 ПК 2.3. ПК 6.2. ОК 3 ПК 6.2.	ОК 4 ПК 3.1. ПК 6.3. ОК 4 ПК 3.1. ПК 6.3. ОК 4 ПК 3.1. ПК 6.3. ОК 4 ПК 3.1. ПК 7.3. ОК 4 ПК 3.1. ПК 7.3.	ОК 5 ПК 3.2. ПК 6.4. ОК 5 ПК 3.2. ПК 6.4. ОК 5 ПК 3.2. ПК 6.4. ОК 5 ПК 3.2. ПК 7.4. ОК 5 ПК 7.4. ОК 5 ПК 3.2. ПК 7.4. ОК 5 ПК 3.2. ПК 6.4. ОК 5	ОК 6 ПК 3.3. ПК 6.5. ОК 6 ПК 3.3. ПК 6.5. ОК 6 ПК 3.3. ПК 6.5. ОК 6 ПК 3.3. ПК 7.5. ОК 6 ПК 3.3. ПК 7.5. ОК 6 ПК 3.3. ПК 7.5.	ОК 7 ПК 3.4. ПК 7.1. ОК 7 ПК 3.4. ПК 7.1. ОК 7 ПК 3.4. ПК 7.1. ОК 7 ПК 3.4. ПК 7.6. ОК 7 ПК 3.4. ПК 7.6. ОК 7 ПК 3.4. ПК 7.1. ОК 7	ОК 8 ПК 4.1. ПК 7.2.	ОК 9 ПК 4.2. ПК 7.3.	ПК 4.3. ПК 7.4. ПК 1.1. ПК 4.3. ПК 4.3. ПК 7.4. ПК 1.1. ПК 4.3. ПК 7.4. ПК 1.1. ПК 4.3. ПК 7.4.	ПК 4.4. ПК 7.5. ПК 1.2. ПК 4.4. ПК 7.5. ПК 4.4. ПК 7.5. ПК 7.5.	ПК 5.1. ПК 7.6. ПК 1.3. ПК 7.6. ПК 1.3. ПК 5.1. ПК 7.6. ПК 1.3. ПК 5.1. ПК 7.6. ПК 1.3. ПК 5.1. ПК 5.1. ПК 5.1. ПК 5.1. ПК 5.1. ПК 5.1. ПК 7.6. ПК 7.6. ПК 7.6. ПК 7.6.
огсэ.06 ЕН.00 ЕН.01 ЕН.02 ЕН.03 ОП.00	знаний Основы исследовательской деятельности Математический и общий естественнонаучный цикл Математика Экологические основы природопользования Химия Общепрофессиональные дисциплины Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	OK 1 ПК 2.1. ПК 5.2. ОК 1 ПК 2.1. ПК 5.2. ОК 1	OK 2 ПК 2.2. ПК 6.1. ОК 2 ПК 2.2. ПК 7.1. ОК 2 ПК 2.2. ПК 6.1. ОК 2 ПК 2.2. ПК 6.1. ОК 2	ОК 3 ПК 2.3. ПК 6.2. ОК 3 ПК 2.3. ПК 6.2. ОК 3 ПК 2.3. ПК 6.2. ОК 3 ПК 2.3. ПК 7.2. ОК 3 ПК 2.3. ПК 7.2. ОК 3 ПК 2.3. ПК 6.2. ОК 3	ОК 4 ПК 3.1. ПК 6.3. ОК 4 ПК 3.1. ПК 6.3. ОК 4 ПК 3.1. ПК 6.3. ОК 4 ПК 3.1. ПК 7.3. ОК 4 ПК 3.1. ПК 7.3. ОК 4 ПК 3.1. ПК 7.3. ОК 4 ПК 3.1. ПК 6.3. ОК 4	ОК 5 ПК 3.2. ПК 6.4. ОК 5 ПК 3.2. ПК 6.4. ОК 5 ПК 3.2. ПК 6.4. ОК 5 ПК 3.2. ПК 7.4. ОК 5 ПК 3.2. ПК 7.4. ОК 5 ПК 3.2. ПК 6.4. ОК 5	ОК 6 ПК 3.3. ПК 6.5. ОК 6 ПК 3.3. ПК 6.5. ОК 6 ПК 3.3. ПК 6.5. ОК 6 ПК 3.3. ПК 7.5. ОК 6 ПК 3.3. ПК 7.5. ОК 6 ПК 3.3. ПК 6.5. ОК 6	ОК 7 ПК 3.4. ПК 7.1. ОК 7 ПК 3.4. ПК 7.6. ОК 7 ПК 3.4. ПК 7.6. ОК 7 ПК 3.4. ПК 7.1. ОК 7	ОК 8 ПК 4.1. ПК 7.2. ОК 8	ОК 9 ПК 4.2. ПК 7.3. ОК 9	ПК 4.3. ПК 7.4. ПК 1.1. ПК 4.3. ПК 1.1. ПК 4.3. ПК 7.4. ПК 1.1. ПК 4.3. ПК 7.4. ПК 1.1. ПК 4.3.	ПК 4.4. ПК 7.5. ПК 1.2. ПК 4.4. ПК 7.5. ПК 4.4. ПК 7.5. ПК 1.2. ПК 4.4. ПК 7.5. ПК 1.2.	ПК 5.1. ПК 7.6. ПК 1.3. ПК 7.6. ПК 1.3. ПК 5.1. ПК 7.6. ПК 1.3. ПК 5.1. ПК 7.6. ПК 1.3. ПК 5.1. ПК 5.1. ПК 5.1. ПК 5.1. ПК 5.1. ПК 7.6. ПК 1.3. ПК 5.1. ПК 7.6. ПК 1.3.
огсэ.06 ЕН.00 ЕН.01 ЕН.02 ЕН.03	знаний Основы исследовательской деятельности Математический и общий естественнонаучный цикл Математика Экологические основы природопользования Химия Общепрофессиональные дисциплины Микробиология, санитария и гигиена в пищевом	OK 1 OK 1 ПК 2.1. ПК 5.2. OK 1 ПК 2.1. ПК 5.2.	ОК 2 ПК 2.2. ПК 6.1. ОК 2 ПК 2.2. ПК 6.1. ОК 2 ПК 2.2. ПК 6.1. ОК 2 ПК 2.2. ПК 7.1. ОК 2 ПК 2.2. ПК 7.1. ОК 2 ПК 2.2. ПК 6.1. ОК 2 ПК 2.2. ПК 6.1. ОК 2 ПК 2.2. ПК 6.1. ОК 2	ОК 3 ПК 2.3. ПК 6.2. ОК 3 ПК 2.3. ПК 6.2. ОК 3 ПК 2.3. ПК 6.2. ОК 3 ПК 2.3. ПК 7.2. ОК 3 ПК 2.3. ПК 7.2. ОК 3 ПК 2.3. ПК 6.2. ОК 3 ПК 2.3. ПК 6.2. ОК 3 ПК 2.3.	ОК 4 ПК 3.1. ПК 6.3. ОК 4 ПК 3.1. ПК 6.3. ОК 4 ПК 3.1. ПК 6.3. ОК 4 ПК 3.1. ПК 7.3. ОК 4 ПК 3.1. ПК 7.3. ОК 4 ПК 3.1. ПК 6.3. ОК 4 ПК 3.1. ПК 6.3. ОК 4 ПК 3.1.	ОК 5 ПК 3.2. ПК 6.4. ОК 5 ПК 3.2. ПК 6.4. ОК 5 ПК 3.2. ПК 6.4. ОК 5 ПК 3.2. ПК 7.4. ОК 5 ПК 3.2. ПК 7.4. ОК 5 ПК 3.2. ПК 6.4. ОК 5 ПК 3.2. ПК 6.4. ОК 5	ОК 6 ПК 3.3. ПК 6.5. ОК 6 ПК 3.3. ПК 6.5. ОК 6 ПК 3.3. ПК 6.5. ОК 6 ПК 3.3. ПК 7.5. ОК 6 ПК 3.3. ПК 7.5. ОК 6 ПК 3.3. ПК 6.5. ОК 6 ПК 3.3. ПК 6.5. ОК 6 ПК 3.3.	ОК 7 ПК 3.4. ПК 7.1. ОК 7 ПК 3.4. ПК 7.6. ОК 7 ПК 3.4. ПК 7.1. ОК 7 ПК 3.4. ПК 7.1. ОК 7 ПК 3.4. ПК 7.1. ОК 7	ОК 8 ПК 4.1. ПК 7.2. ОК 8 ПК 4.1.	ОК 9 ПК 4.2. ПК 7.3.	ПК 4.3. ПК 7.4. ПК 1.1. ПК 4.3. ПК 4.3. ПК 7.4. ПК 1.1. ПК 4.3. ПК 7.4. ПК 1.1. ПК 4.3. ПК 7.4. ПК 1.1. ПК 4.3.	ПК 4.4. ПК 7.5. ПК 1.2. ПК 1.2. ПК 1.2. ПК 4.4. ПК 7.5. ПК 1.2. ПК 4.4. ПК 7.5. ПК 1.2. ПК 4.4. ПК 7.5. ПК 4.4. ПК 7.5. ПК 1.2. ПК 4.4.	ПК 5.1. ПК 7.6. ПК 1.3. ПК 7.6. ПК 1.3. ПК 5.1. ПК 7.6. ПК 1.3. ПК 5.1. ПК 7.6. ПК 1.3. ПК 5.1. ПК 5.1. ПК 5.1. ПК 5.1. ПК 5.1. ПК 5.1. ПК 7.6. ПК 1.3. ПК 5.1.
огсэ.06 ЕН.00 ЕН.01 ЕН.02 ЕН.03 ОП.00	знаний Основы исследовательской деятельности Математический и общий естественнонаучный цикл Математика Экологические основы природопользования Химия Общепрофессиональные дисциплины Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	OK 1 R 2.1. R 5.2. OK 1 RK 5.2.	ОК 2 ПК 2.2. ПК 6.1. ОК 2 ПК 2.2. ПК 6.1. ОК 2 ПК 2.2. ПК 6.1. ОК 2 ПК 2.2. ПК 7.1. ОК 2 ПК 2.2. ПК 7.1. ОК 2 ПК 2.2. ПК 6.1. ОК 2 ПК 2.2. ПК 6.1. ОК 2 ПК 2.2. ПК 6.1. ОК 2 ПК 6.1.	ОК 3 ПК 2.3. ПК 6.2. ОК 3 ПК 2.3. ПК 6.2. ОК 3 ПК 2.3. ПК 6.2. ОК 3 ПК 2.3. ПК 7.2. ОК 3 ПК 7.2. ОК 3 ПК 2.3. ПК 6.2. ОК 3 ПК 2.3. ПК 6.2. ОК 3 ПК 2.3. ПК 6.2. ОК 3 ПК 2.3.	ОК 4 ПК 3.1. ПК 6.3. ОК 4 ПК 3.1. ПК 6.3. ОК 4 ПК 3.1. ПК 6.3. ОК 4 ПК 3.1. ПК 7.3. ОК 4 ПК 3.1. ПК 7.3. ОК 4 ПК 3.1. ПК 6.3. ОК 4 ПК 3.1. ПК 6.3. ОК 4 ПК 3.1. ПК 6.3.	ОК 5 ПК 3.2. ПК 6.4. ОК 5 ПК 3.2. ПК 6.4. ОК 5 ПК 3.2. ПК 6.4. ОК 5 ПК 3.2. ПК 7.4. ОК 5 ПК 3.2. ПК 7.4. ОК 5 ПК 3.2. ПК 6.4. ОК 5 ПК 3.2. ПК 6.4. ОК 5 ПК 3.2. ПК 6.4. ОК 5	ОК 6 ПК 3.3. ПК 6.5. ОК 6 ПК 3.3. ПК 6.5. ОК 6 ПК 3.3. ПК 6.5. ОК 6 ПК 3.3. ПК 7.5. ОК 6 ПК 3.3. ПК 7.5. ОК 6 ПК 3.3. ПК 6.5. ОК 6 ПК 3.3. ПК 6.5. ОК 6 ПК 3.3. ПК 6.5.	ОК 7 ПК 3.4. ПК 7.1. ОК 7 ПК 3.4. ПК 7.1. ОК 7 ПК 3.4. ПК 7.1. ОК 7 ПК 3.4. ПК 7.6. ОК 7 ПК 3.4. ПК 7.6. ОК 7 ПК 3.4. ПК 7.1. ОК 7 ПК 3.4. ПК 7.1. ОК 7 ПК 3.4. ПК 7.1. ОК 7	ОК 8 ПК 4.1. ПК 7.2.	ОК 9 ПК 4.2. ПК 7.3.	ПК 4.3. ПК 7.4. ПК 1.1. ПК 4.3. ПК 7.4.	ПК 4.4. ПК 7.5. ПК 1.2. ПК 1.2. ПК 4.4. ПК 7.5. ПК 1.2. ПК 4.4. ПК 7.5. ПК 1.2. ПК 4.4. ПК 7.5.	ПК 5.1. ПК 7.6. ПК 1.3. ПК 7.6. ПК 1.3. ПК 5.1. ПК 7.6. ПК 1.3. ПК 5.1. ПК 7.6. ПК 1.3. ПК 5.1. ПК 5.1. ПК 5.1. ПК 5.1. ПК 7.6. ПК 1.3. ПК 5.1. ПК 7.6. ПК 1.3. ПК 7.6. ПК 1.3. ПК 7.6. ПК 7.6. ПК 7.6. ПК 7.6.
огсэ.06 ЕН.00 ЕН.01 ЕН.02 ЕН.03 ОП.00 ОП.01	Основы исследовательской деятельности Математический и общий естественнонаучный цикл Математика Экологические основы природопользования Химия Общепрофессиональные дисциплины Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве Физиология питания	OK 1 OK 1 ПК 2.1. ПК 5.2. OK 1 ПК 2.1. ПК 5.2. OK 1 ПК 2.1. ПК 5.2. OK 1 ПК 5.2. OK 1	ОК 2 ПК 2.2. ПК 6.1. ОК 2 ПК 2.2. ПК 6.1. ОК 2 ПК 2.2. ПК 6.1. ОК 2 ПК 2.2. ПК 7.1. ОК 2 ПК 2.2. ПК 7.1. ОК 2 ПК 2.2. ПК 6.1. ОК 2 ПК 2.2. ПК 6.1. ОК 2 ПК 2.2. ПК 6.1. ОК 2	ОК 3 ПК 2.3. ПК 6.2. ОК 3 ПК 2.3. ПК 6.2. ОК 3 ПК 2.3. ПК 6.2. ОК 3 ПК 2.3. ПК 7.2. ОК 3 ПК 2.3. ПК 7.2. ОК 3 ПК 2.3. ПК 6.2. ОК 3 ПК 2.3. ПК 6.2. ОК 3 ПК 2.3. ПК 6.2. ОК 3	ОК 4 ПК 3.1. ПК 6.3. ОК 4 ПК 3.1. ПК 6.3. ОК 4 ПК 3.1. ПК 6.3. ОК 4 ПК 3.1. ПК 7.3. ОК 4 ПК 3.1. ПК 7.3. ОК 4 ПК 3.1. ПК 6.3. ОК 4 ПК 3.1. ПК 6.3. ОК 4 ПК 3.1. ПК 6.3. ОК 4	ОК 5 ПК 3.2. ПК 6.4. ОК 5 ПК 3.2. ПК 6.4. ОК 5 ПК 3.2. ПК 6.4. ОК 5 ПК 3.2. ПК 7.4. ОК 5 ПК 3.2. ПК 7.4. ОК 5 ПК 3.2. ПК 6.4. ОК 5 ПК 3.2. ПК 6.4. ОК 5	ОК 6 ПК 3.3. ПК 6.5. ОК 6 ПК 3.3. ПК 6.5. ОК 6 ПК 3.3. ПК 6.5. ОК 6 ПК 3.3. ПК 7.5. ОК 6 ПК 3.3. ПК 6.5. ОК 6 ПК 3.3. ПК 6.5. ОК 6 ПК 3.3. ПК 6.5. ОК 6	ОК 7 ПК 3.4. ПК 7.1. ОК 7 ПК 3.4. ПК 7.6. ОК 7 ПК 3.4. ПК 7.1. ОК 7 ПК 3.4. ПК 7.1. ОК 7 ПК 3.4. ПК 7.1. ОК 7	ОК 8 ПК 4.1. ПК 7.2. ОК 8	ОК 9 ПК 4.2. ПК 7.3. ОК 9	ПК 4.3. ПК 7.4. ПК 1.1. ПК 4.3. ПК 1.1. ПК 4.3. ПК 7.4. ПК 1.1. ПК 4.3.	ПК 4.4. ПК 7.5. ПК 1.2. ПК 1.2. ПК 1.2. ПК 1.2. ПК 4.4. ПК 7.5. ПК 1.2. ПК 1.2. ПК 4.4. ПК 7.5. ПК 1.2. ПК 4.4. ПК 7.5. ПК 1.2. ПК 4.4. ПК 7.5. ПК 1.2. ПК 1.2.	ПК 5.1. ПК 7.6. ПК 1.3. ПК 7.6. ПК 1.3. ПК 5.1. ПК 7.6. ПК 1.3. ПК 5.1. ПК 7.6. ПК 1.3. ПК 5.1. ПК 5.1. ПК 5.1. ПК 5.1. ПК 7.6. ПК 1.3. ПК 5.1. ПК 7.6. ПК 1.3. ПК 7.6. ПК 1.3.
огсэ.06 ЕН.00 ЕН.01 ЕН.02 ЕН.03 ОП.00	знаний Основы исследовательской деятельности Математический и общий естественнонаучный цикл Математика Экологические основы природопользования Химия Общепрофессиональные дисциплины Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	OK 1 R 2.1. R 5.2. OK 1 RK 5.2.	ОК 2 ПК 2.2. ПК 6.1. ОК 2 ПК 2.2. ПК 6.1. ОК 2 ПК 2.2. ПК 6.1. ОК 2 ПК 2.2. ПК 7.1. ОК 2 ПК 2.2. ПК 7.1. ОК 2 ПК 2.2. ПК 6.1. ОК 2 ПК 2.2. ПК 6.1. ОК 2 ПК 2.2. ПК 6.1. ОК 2 ПК 6.1.	ОК 3 ПК 2.3. ПК 6.2. ОК 3 ПК 2.3. ПК 6.2. ОК 3 ПК 2.3. ПК 6.2. ОК 3 ПК 2.3. ПК 7.2. ОК 3 ПК 7.2. ОК 3 ПК 2.3. ПК 6.2. ОК 3 ПК 2.3. ПК 6.2. ОК 3 ПК 2.3. ПК 6.2. ОК 3 ПК 2.3.	ОК 4 ПК 3.1. ПК 6.3. ОК 4 ПК 3.1. ПК 6.3. ОК 4 ПК 3.1. ПК 6.3. ОК 4 ПК 3.1. ПК 7.3. ОК 4 ПК 3.1. ПК 7.3. ОК 4 ПК 3.1. ПК 6.3. ОК 4 ПК 3.1. ПК 6.3. ОК 4 ПК 3.1. ПК 6.3.	ОК 5 ПК 3.2. ПК 6.4. ОК 5 ПК 3.2. ПК 6.4. ОК 5 ПК 3.2. ПК 6.4. ОК 5 ПК 3.2. ПК 7.4. ОК 5 ПК 3.2. ПК 7.4. ОК 5 ПК 3.2. ПК 6.4. ОК 5 ПК 3.2. ПК 6.4. ОК 5 ПК 3.2. ПК 6.4. ОК 5	ОК 6 ПК 3.3. ПК 6.5. ОК 6 ПК 3.3. ПК 6.5. ОК 6 ПК 3.3. ПК 6.5. ОК 6 ПК 3.3. ПК 7.5. ОК 6 ПК 3.3. ПК 7.5. ОК 6 ПК 3.3. ПК 6.5. ОК 6 ПК 3.3. ПК 6.5. ОК 6 ПК 3.3. ПК 6.5.	ОК 7 ПК 3.4. ПК 7.1. ОК 7 ПК 3.4. ПК 7.1. ОК 7 ПК 3.4. ПК 7.1. ОК 7 ПК 3.4. ПК 7.6. ОК 7 ПК 3.4. ПК 7.6. ОК 7 ПК 3.4. ПК 7.1. ОК 7 ПК 3.4. ПК 7.1. ОК 7 ПК 3.4. ПК 7.1. ОК 7	ОК 8 ПК 4.1. ПК 7.2.	ОК 9 ПК 4.2. ПК 7.3.	ПК 4.3. ПК 7.4. ПК 1.1. ПК 4.3. ПК 7.4.	ПК 4.4. ПК 7.5. ПК 1.2. ПК 1.2. ПК 4.4. ПК 7.5. ПК 1.2. ПК 4.4. ПК 7.5. ПК 1.2. ПК 4.4. ПК 7.5.	ПК 5.1. ПК 7.6. ПК 1.3. ПК 7.6. ПК 1.3. ПК 5.1. ПК 7.6. ПК 1.3. ПК 5.1. ПК 7.6. ПК 1.3. ПК 5.1. ПК 5.1. ПК 5.1. ПК 5.1. ПК 7.6. ПК 1.3. ПК 5.1. ПК 7.6. ПК 1.3. ПК 7.6. ПК 1.3. ПК 7.6. ПК 7.6. ПК 7.6. ПК 7.6.

		OK 1	ОК 2	ОК 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	ОК 9	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 5.1.
	деятельности	ПК 5.2.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.	ПК 7.1.	ПК 7.2.	ПК 7.3.	ПК 7.4.	ПК 7.5.	ПК 7.6.
		OK 1	OK 2	OK 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
ОП.05	Метрология и стандартизация	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 5.1.
		ПК 5.2.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.	ПК 7.1.	ПК 7.2.	ПК 7.3.	ПК 7.4.	ПК 7.5.	ПК 7.6.
		OK 1	ОК 2	ОК 3	OK 4	OK 5	OK 6	ОК 7	OK 8	ОК 9	ΠK 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 5.1.
		ПК 5.2.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.	ПК 7.1.	ПК 7.2.	ПК 7.3.	ПК 7.4.	ПК 7.5.	ПК 7.6.
		OK 1	OK 2	OK 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	ОК 9	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 5.1.
		ПК 5.2.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.	ПК 7.1.	ПК 7.2.	ПК 7.3.	ПК 7.4.	ПК 7.5.	ПК 7.6.
		OK 1	OK 2	OK 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
ОП.08	Охрана труда	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 5.1.
		ПК 5.2.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.	ПК 7.1.	ПК 7.2.	ПК 7.3.	ПК 7.4.	ПК 7.5.	ПК 7.6.
		OK 1	ОК 2	OK 3	OK 4	OK 5	ОК 6	OK 7	OK 8	ОК 9	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 5.1.
		ПК 5.2.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.	ПК 7.1.	ПК 7.2.	ПК 7.3.	ПК 7.4.	ПК 7.5.	ПК 7.6.
ОП.10	Основы финансовой грамотности	OK 1	OK 2	OK 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.
011.10	Основы финансовой грамотности	ПК 6.4.	ПК 6.5.										
ΟΠ.11	Основы предпринимательства												
ПМ.00	Профессиональные модули												
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	ОК 1	ОК 2	ок з	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ок 8	ОК 9	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
МДК.01.01	Технология приготовления и полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	OK 1	OK 2	ОК 3	OK 4	ОК 5	ОК 6	OK 7	OK 8	ОК 9	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
УП.01.01	Учебная практика по ПМ.01	OK 1	OK 2	OK 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
ΠΠ.01.01	Производственная практика по ПМ.01	OK 1	ОК 2	ОК 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	ОК 9	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	OK 1	OK 2	ОК 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.
УП.02.01	Учебная практика по ПМ.02	OK 1	OK 2	OK 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.
ПП.02.01	Производственная практика по ПМ.02	OK 1	ОК 2	ОК 3	OK 4	OK 5	ОК 6	OK 7	OK 8	ОК 9	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.
	Организация процесса приготовления и	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	OK 8	ОК 9	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.
ПМ.03	приготовление сложной горячей кулинарной продукции	ПК 3.4.											
	Технология приготовления сложной горячей	OK 1	OK 2	ОК 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	ОК 9	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.
МДК.03.01	кулинарной продукции	ПК 3.4.		0.1.0					0.00				
		OK 1	OK 2	ОК 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	ОК 9	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.
УП.03.01	Учебная практика по ПМ.03	ПК 3.4.		15.7.5							1	1	
		OK 1	OK 2	ОК 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.
ПП.03.01	Производственная практика по ПМ.03	ПК 3.4.											
	Организация процесса приготовления и	ОК 1	ОК 2	ок з	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	OK 8	ОК 9	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.
ПМ.04	приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ПК 4.4.											
МПИ 04 01	Технология приготовления сложных хлебобулочных,	OK 1	OK 2	ОК 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	ОК 9	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.
МДК.04.01	мучных кондитерских изделий	ПК 4.4.											
	Учебная практика по ПМ.04	OK 1	OK 2	ОК 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	ОК 9	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.
VII 04 01	гучерная практика по тич.04	ПК 4.4.											
УП.04.01		HK 4.4.											
<i>УП.04.01</i> <i>ПП.04.01</i>	Производственная практика по ПМ.04	OK 1	OK 2	OK 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	ОК 9	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.

ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	ОК 1	ОК 2	ок з	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 5.1.	ПК 5.2.	
мдк.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	OK 1	OK 2	OK 3	OK 4	ОК 5	ОК 6	OK 7	OK 8	OK 9	ПК 5.1.	ПК 5.2.	
УП.05.01	Учебная практика по ПМ.05												
ПП.05.01	Производственная практика по ПМ.05	OK 1	OK 2	OK 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9	ПК 5.1.	ПК 5.2.	
ПМ.06	Организация работы структурного	OK 1	OK 2	ОК 3	ОК 4	OK 5	ОК 6	OK 7	OK 8	ОК 9	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.
	подразделения	ПК 6.4.	ПК 6.5.										
МДК.06.01	Управление структурным подразделением	OK 1	OK 2	OK 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.
	организации	ПК 6.4.	ПК 6.5.										
ПП.06.01	Производственная практика по ПМ.06	OK 1	OK 2	OK 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	ОК 9	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.
7111.00.01	производственная практика по тичьов	ПК 6.4.	ПК 6.5.										
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 7.1.	ПК 7.2.	ПК 7.3.
1114.07	должностям служащих	ПК 7.4.	ПК 7.5.	ПК 7.6.									
МДК.07.01	Организация и технология обслуживания в	OK 1	OK 2	OK 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	ОК 9	ПК 7.1.	ПК 7.2.	ПК 7.3.
МДК.07.01	общественном питании	ПК 7.4.	ПК 7.5.	ПК 7.6.									
МДК.07.02	Технология приготовления коктейлей и напитков												
VE 07.01	Marking and TM 07	OK 1	OK 2	OK 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9	ПК 7.1.	ПК 7.2.	ПК 7.3.
УП.07.01	Учебная практика по ПМ.07	ПК 7.4.	ПК 7.5.	ПК 7.6.									
TT 07.01		OK 1	OK 2	OK 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9	ПК 7.1.	ПК 7.2.	ПК 7.3.
ΠΠ.07.01	Производственная практика по ПМ.07	ПК 7.4.	ПК 7.5.	ПК 7.6.									

Индекс	Наименование практики	Сем.	Недел	ıь Часов	Подгрупп		Руководство, час.	Форма аттестации	Нор	ЦК	
УП	Учебная практика										
УП.01.01	Учебная практика по ПМ.01 (ПМ.01)	3	1	36		- на студ.	* на подгр. 3	6 Диф3ач	* на студ.	- на подгр.	
УП.02.01	Учебная практика по ПМ.02 (ПМ.02)	3	2	72		- на студ.	* на подгр.				
УП.02.01	Учебная практика по ПМ.02 (ПМ.02)	5	1	36		- на студ.	* на подгр. 3	6 Диф3ач	* на студ.	- на подгр.	
УП.03.01	Учебная практика по ПМ.03 (ПМ.03)	5	2	72		- на студ.	* на подгр.	Диф3ач	* на студ.	- на подгр.	
УП.04.01	Учебная практика по ПМ.04 (ПМ.04)	5	1	36		- на студ.	* на подгр.	Диф3ач	* на студ.	- на подгр.	
УП.05.01	Учебная практика по ПМ.05 (ПМ.05)	7	1	36		- на студ.	* на подгр.	Диф3ач	* на студ.	- на подгр.	
УП.07.01	Учебная практика по ПМ.07 (ПМ.07)	7	1	36		- на студ.	* на подгр.				
УП.07.01	Учебная практика по ПМ.07 (ПМ.07)	8	1	36		- на студ.	* на подгр.	Диф3ач	* на студ.	- на подгр.	
пп	Производственная практика (по профилю специальности)										
ПП.01.01	Производственная практика по ПМ.01 (ПМ.01)	4	2	72		- на студ.	* на подгр. 3	6 Диф3ач	* на студ.	- на подгр.	
ПП.02.01	Производственная практика по ПМ.02 (ПМ.02)	4	1	36		- на студ.	* на подгр.				
ПП.03.01	Производственная практика по ПМ.03 (ПМ.03)	4	1	36		- на студ.	* на подгр.				
ПП.02.01	Производственная практика по ПМ.02 (ПМ.02)	6	2	72		- на студ.	* на подгр. 10	8 Диф3ач	* на студ.	- на подгр.	
ПП.03.01	Производственная практика по ПМ.03 (ПМ.03)	6	4	144		- на студ.	* на подгр. 3	6 Диф3ач	* на студ.	- на подгр.	
ПП.04.01	Производственная практика по ПМ.04 (ПМ.04)	6	2	72		- на студ.	* на подгр.	Диф3ач	* на студ.	- на подгр.	
ПП.07.01	Производственная практика по ПМ.07 (ПМ.07)	7	1	36		- на студ.	* на подгр.				
ПП.05.01	Производственная практика по ПМ.05 (ПМ.05)	8	2	72		- на студ.	* на подгр.	Диф3ач	* на студ.	- на подгр.	
ПП.06.01	Производственная практика по ПМ.06 (ПМ.06)	8	1	36		- на студ.	* на подгр. 3	6 Диф3ач	* на студ.	- на подгр.	
ПП.07.01	Производственная практика по ПМ.07 (ПМ.07)	8	2	72		- на студ.	* на подгр.	Диф3ач	* на студ.	- на подгр.	
пдп	Производственная практика (преддипломная)										
ПДП.1	Преддипломная практика	8	4	144		- на студ.	* на подгр. 14	4 Диф3ач	* на студ.	- на подгр.	
*											

Νō	Наименование
	Кабинеты:
1	Социально-экономических дисциплин
2	Английского языка
3	Немецкого языка
4	Информационных технологий в профессиональной деятельности
5	Экологических основ природопользования
6	Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства
7	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
	Лаборатории:
1	Химии
2	Метрологии и стандартизации
3	Микробиологии, санитарии и гигиены
4	Учебный кулинарный цех
5	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

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования ГАУ КО ПОО "Колледж сервиса и туризма" разработан на основе Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. № 273 – ФЗ, Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – СПО) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №384 от 22.04.2014 г., зарегистр. Министерством юстиции РФ 23.07.2014 г. рег.№33234. Учебный план сформирован в соответствии со следующими нормативными документами: Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №464 от 14.06.13 г. «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (в действующей редакции), Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №291 от 18.04.13 г. «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные программы среднего профессионального образования» (в действующей редакции), Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №968 от 16.08.13 г. «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (в действующей редакции), Приказом Минобрнауки России от 25 октября 2013 г. № 1186 «Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов» (в действующей редакции), «Рекомендации 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» (№06-259, от 17.03.2015 г., в

- 1. Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной работы по освоению ОПОП. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю.
- 2. График учебного процесса включает 120 недель теоретического обучения по учебным дисциплинам (УД) и междисциплинарным курсам (МДК), 5 недель учебной практики (УП), 28 недели производственной практики (ПП): 23 недели по профилю специальности, 4 недели преддипломной (ПДП), 7 недель промежуточной аттестации, 6 недель государственной итоговой аттестации (ГИА), 34 недели каникул. Первая учебная неделя (начало занятий): с 1 сентября. Одно занятие объединяет 2 (два) академических часа (одна пара). Для всех видов аудиторных занятий продолжительность пары устанавливается 1 час 30 минут. Продолжительность перерывов между учебными занятиями не менее 10 минут, перерыв для питания не менее 30 минут. Шестидневная учебная неделя.
- 3. Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся. Текущий контроль знаний обучающихся осуществляется педагогическими работниками по оценочной системе: «2»-неудовлетворительно; «3»-удовлетворительно; «4»-хорошо; «5»-отлично.
- 4. Практика является обязательным разделом ППССЗ. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации ППКРС предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная. Учебная практика и производственная практика проводятся образовательной организацией при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются в несколько периодов или рассредоточенно (рассредоточенная практика РП). Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций.
- 5. В рамках реализации ОПОП по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания студенты осваивают профессию рабочих: 12901 Кондитер
- 6. Общеобразовательный цикл

Получение среднего общего образования в пределах соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования осуществляется в соответствии со следующими нормативными документами:

При реализации образовательной программы среднего общего образования в пределах ОПОП, учебное время, отведённое на изучение базовых и профильных учебных дисциплин общеобразовательного цикла распределено на основе "Рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требовании федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования" (Письмо Минобрнауки России от 17 марта 2015 г. № 06-259) ФГОС среднего образования реализуется в пределах образовательной программы СПО с учетом профиля получаемого профессионального образования.

Получение среднего общего образования в пределах образовательной программы СПО осуществляется на 1 курсе. Общеобразовательный цикл предусматривает изучение обязательных учебных дисциплин: учебных дисциплин из обязательных предметных областей, дополнительных учебных дисциплин, курсов общих для включения во все учебные планы учебных дисциплин. В рамках социальноэкономического профиля профессионального образования в общеобразовательный цикл включены общие для включения во все учебные планы учебные дисциплины: "Русский язык", "Литература", "Иностранный язык", "Математика", "История", "Физическая культура", "Основы безопасности жизнедеятельности", "Астрономия"; цикл содержит следующие профильные дисциплины: "Информатика", "Химия", "Биология"; дополнительной дисциплиной в общеобразовательном цикле является учебная дисциплина "Экология". По общеобразовательным дисциплинам предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального проекта по выбранной теме в рамках одной или нескольких изучаемых учебных дисциплин в любой избранной области (познавательной, практической, учебно-исследовательской, социальной, художественно-творческой и др.). В рабочих программах общеобразовательных учебных дисциплин выделено время в рамках изучения каждой дисциплины на определение тем индивидуальных проектов и рекомендаций по их выполнению (в начале изучения дисциплины), на защиту проектов (в конце изучения дисцплины). Индивидуальный проект выполняется обучающимися самостоятельно под руководством преподавателя общеобразовательной дисциплины. Обязательная часть общеобразовательного цикла составляет 60%, часть формируемая участниками образовательных отношений составляет 40% от общего объема общеобразовательного цикла: увеличено по учебной дисциплине "Русский язык", которая включена из предметной области "Русский язык и литература" и выбрана обучающимися и их родителями (законными представителями) из предметной области "Родной язык и родная литература" - "Родной язык" (Русский); включает изучение дисциплин "География", "Обществознание", "Физика", дополнительной дисциплины "Экология".

7. Формирование вариативной части ОПОП

Вариативная часть дает возможность получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

С целью получения обучающимися дополнительных компетенций, умений и знаний для обеспечения конкурентоспособности выпускников по решению Методического совета и в соответствии с запросами работадателей (региональный рынок труда) вариативная часть увеличена в общем гуманитарном на и социально-экономическом цикле на 132 ч., математическом и общем естественнонаучном учебном цикле на 4 ч., в профессиональном цикле на 728 ч.

Общий гуманитарный и социально-экономический цикл:

Введены учебные дисциплины: "Русский язык и культура речи" (56 часов) для формирования высокого уровня речевой культуры студента, орфографической и пунктуационной грамотности, моделирования речевого поведения работника организаций общественного питания в соответствии с задачами общения, владение умением опознавать, анализировать и оценивать языковые факты с точки зрения нормативности и уместности при общении на работе и в быту; "Основы исследовательской деятельности" (40 часов) для применения теоретических знаний для решения конкретных практических задач, изучения методики исследовательской работы (выпускной квалификационной работы). В цикл включена адаптационная дисциплина "Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний" (36 часов) для соблюдения студентами норм позитивного социального поведения, для принятия решений в различных жизненных и профессиональных ситуациях, для создания условий для общения и адаптации, в том числе для инвалидов или обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

Математический и общий естественнонаучный учебный цикл:

Увеличено количество часов по учебной дисциплине "Химия" (на 4 часа) для проведения лабораторных работ по химическим реакциям процессов, лежащих в основе производства продовольственных продуктов.

Профессиональный цикл:

В общепрофессиональные дисциплины введены дисциплины "Основы предпринимательства" (36 часов) с целью формирования у студентов системы практически ориентированных знаний и навыков в области осуществления хозяйственной деятельности организаций общественного питания; привития комплекса знаний о принципах предпринимательства в Российской Федерации, что должно подготовить работника сферы общественного питания к самостоятельной предпринимательской деятельности; "Искусство гостеприимства" (166 часов) для формирования у студентов профессионального поведения и делового этикета, умения организовывать встречу, прием, размещение и обслуживание гостей, "Основы финансовой грамотности" (40 часов) в соответствии с Письмом Министерства образования Калининградской области №7224 от 29.06.16 г. На 106 часов увеличено количество часов по другим общепрофессиональным дисциплинам ("Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве", "Физиология питания","Организация хранения и контроль запасов и сырья", "Информационные технологии в профессиональной деятельности", "Метрология и стандартизация", "Правовые основы профессиональной деятельности", "Основы экономики, менеджмента и маркетинга", "Охрана труда") с целью качественной организации студентами технологических процессов производства продукции общественного питания; с целью повышения профессиональной компетентности студентов.

С целью повышения качества подготовки и реализации требований к формированию у студентов профессиональных компетенций, обеспечения конкурентоспособности выпускника увеличено количество часов на изучение профессиональных модулей (на 380 часов): ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной кулинарной продукции, ПМ.03 Организация процесса приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных и горячих десертов, ПМ.06 Организация работы структурного подразделени, ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих/ должностям служащих. По МДК.04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий предусмотрено выполнение кулсовой работы.

8. Формы проведения консультаций

Учебные дисциплины/ профессиональные модули, завершающиеся экзаменом и (или) квалификационным экзаменом сопровождаются групповыми консультациями, устанавливается норма времени для их проведения — 12 часов/ 1 академическая группа, в т.ч. консультирование по пройденному учебному материалу, решение вопросов, возникших у студентов при изучении учебной дисциплины. Индивидуальные консультации по учебным дисциплинам, практикам, МДК, проводятся преподавателем в установленный день недели.

9. Формы проведения промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация по всем учебным дисциплинам и профессиональным модулям является обязательной и проводится в соответствии с учебным планом. По дисциплинам общеобразовательного цикла промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачёта (ДЗ) или экзамена (Э). По дисциплинам общепрофессионального цикла промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачёта (ДЗ), экзамена (Э). По физической культуре промежуточная аттестация проводится в форме зачета (З) и дифференцированного зачёта (ДЗ). Промежуточная аттестация по составным элементам программы профессионального модуля: по МДК дифференцированный зачёт (ДЗ) или экзамен (Э), по учебной и производственной практике - дифференцированный зачёт (ДЗ). В соответствии с учебным планом при соблюдении ограничений на количество экзаменов, зачётов и дифференцированных зачётов в каждом учебном году. По профессиональным модулям обязательная форма промежуточной аттестации – экзамен квалификационный (Эк), который учитывается при подсчете общего количества экзаменов в профессиональном модуле. Квалификационный экзамен представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей; по его итогам выпускнику присваивается определённая квалификация. Форма проведения квалификационного экзамена устанавливается по усмотрению преподавателей. 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 СПО. Условием допуска к квалификационному экзамену является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля: теоретической части модуля (МДК) и практик. Количество экзаменов в процессе промежуточной аттестации студентов не должно превышать 8 экзаменов в учебном году, количество зачётов не должно превышать 10, в указанное количество не входят экзамены и зачёты по физической культуре. Зачёты, дифференцированные зачёты проводятся за счёт учебного времени, отводимого на изучение дисциплины, междисциплинарного курса. Квалификационный экзамен по профессиональному модулю проводится за счёт объёма времени, отводимого на учебную практику, производственную практику.

10. Формы проведения государственной итоговой аттестации

Согласовано

3. Общепрофессиональных дисциплин:

Дисциплин профессионального цикла:

4. Технологических дисциплин:

В соответствии с Положением о государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования ГАУ КО ПОО КСТ Государственная итоговая аттестация проводится государственными экзаменационными комиссиями в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися образовательных программ среднего профессионального образования соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования. Формой государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования является защита выпускной квалификационной работы. Выпускная квалификационная работа способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по профессии или специальности при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе. Студентам, осваивающим программу подготовки специалистов среднего звена, необходимо выполнить выпускную квалификационную работу в форме дипломной работы.

А.А. Колганова

н.в. Есина Н.В. Есина