



# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Сочинский институт(филиал) федерального государственного автономного образовательного учреждения высшего образования

"Российский университет дружбы народов"

*наименование образовательного учреждения (организации)*

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15

Поварское и кондитерское дело

*код*

*наименование специальности*

по программе базовой подготовки

основное общее образование

*Уровень образования, необходимый для приема на обучение*

квалификация:

специалист по поварскому и кондитерскому делу

форма обучения

Очная

Нормативный срок освоения ОПОП

3г 10м

год начала подготовки по УП

2021

профиль получаемого профессионального образования

естественно-научный

*при реализации программы среднего общего образования*

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016

№ 1565

Виды деятельности
организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала

















РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
<b>НО</b>	<b>Начальное общее образование</b>												
<b>ОО</b>	<b>Основное общее образование</b>												
<b>ОУД</b>	<b>Общие учебные дисциплины</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 08</b>	<b>ОК 09</b>	<b>ОК 10</b>	<b>ОК 11</b>	<b>ПК 4.3</b>
		<b>ПК 6.1</b>	<b>ПК 6.2</b>	<b>ПК 6.3</b>	<b>ПК 6.4</b>	<b>ПК 6.5</b>							
ОУД.01	Русский язык	ОК 02	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 09	ПК 6.2	ПК 6.4	ПК 6.5				
ОУД.02	Литература	ОК 02	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ПК 6.2	ПК 6.4	ПК 6.5					
ОУД.03	Иностранный язык	ОК 02	ПК 6.2	ПК 6.4	ПК 6.5								
ОУД.04	Математика	ПК 6.2	ПК 6.4	ОК 01	ОК 02								
ОУД.05	История	ОК 04	ОК 05	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.5							
ОУД.06	Физическая культура	ОК 02	ОК 03	ОК 06	ОК 08	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.5					
ОУД.07	ОБЖ	ОК 02	ОК 03	ОК 06	ОК 08	ОК 10	ПК 6.2	ПК 6.5					
ОУД.08	Астрономия	ПК 4.3	ПК 6.5	ОК 03	ОК 07								
ОУД	Индивидуальный проект	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 06	ОК 09	ОК 11	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5
<b>ОУД</b>	<b>Дисциплины по выбору из обязательных предметных областей</b>	<b>ОК 01</b>	<b>ОК 02</b>	<b>ОК 04</b>	<b>ОК 05</b>	<b>ОК 06</b>	<b>ОК 09</b>	<b>ОК 10</b>	<b>ОК 11</b>	<b>ПК 5.3</b>	<b>ПК 5.4</b>	<b>ПК 6.2</b>	<b>ПК 6.3</b>
		<b>ПК 6.4</b>	<b>ПК 6.5</b>										
ОУД.09	Биология	ОК 02	ОК 10	ПК 6.3	ПК 6.4								
ОУД.10	Химия	ОК 02	ОК 04	ОК 06	ПК 5.3	ПК 5.4							
ОУД.11	Родной язык	ОК 01	ОК 05	ОК 09	ОК 11	ПК 6.2	ПК 6.5						
<b>ПОО</b>	<b>Дисциплины, предлагаемые ОО</b>	<b>ПК 6.2</b>	<b>ПК 6.3</b>	<b>ПК 6.5</b>									
УД.01	Информационное общество (включая информатику и обществознание)	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.5									
<b>ОГСЭ</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл</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 09</b>	<b>ОК 11</b>	<b>ПК 6.2</b>	<b>ПК 6.3</b>	<b>ПК 6.4</b>	<b>ПК 6.5</b>
ОГСЭ.01	Основы философии	ОК 01	ОК 03	ОК 05	ОК 09	ОК 11	ПК 6.2	ПК 6.5					
ОГСЭ.02	История	ОК 01	ОК 02	ОК 04	ОК 06	ОК 09	ОК 11	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.5			
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ОК 01	ОК 03	ОК 05	ОК 06	ОК 09	ОК 11	ПК 6.3	ПК 6.5				
ОГСЭ.04	Психология общения	ОК 01	ОК 02	ОК 09	ОК 11	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5					
ОГСЭ.05	Физическая культура	ОК 02	ОК 06	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.5							
ОГСЭ.06	Русский язык и культура речи	ОК 04	ОК 09	ОК 11	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
ОГСЭ.07	Прикладная математика	ОК 01	ОК 02	ПК 6.2	ПК 6.4	ПК 6.5							
<b>ЕН</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный учебный цикл</b>	<b>ОК 01</b>	<b>ОК 03</b>	<b>ОК 05</b>	<b>ОК 06</b>	<b>ОК 09</b>	<b>ОК 11</b>	<b>ПК 1.1</b>	<b>ПК 2.1</b>	<b>ПК 3.3</b>	<b>ПК 4.1</b>	<b>ПК 4.3</b>	<b>ПК 4.4</b>
		<b>ПК 5.2</b>	<b>ПК 6.3</b>										
ЕН.01	Химия	ОК 01	ОК 03	ОК 05	ОК 09	ОК 11							
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ОК 01	ОК 03	ОК 05	ОК 06	ОК 11	ПК 1.1	ПК 2.1	ПК 3.3	ПК 4.1	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.2
		ПК 6.3											
<b>ОПЦ</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</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 08</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 3.2</b>	<b>ПК 4.1</b>	<b>ПК 4.2</b>	<b>ПК 4.3</b>	<b>ПК 4.6</b>	<b>ПК 5.1</b>	<b>ПК 5.3</b>	<b>ПК 5.5</b>
		<b>ПК 5.6</b>	<b>ПК 6.1</b>	<b>ПК 6.2</b>	<b>ПК 6.3</b>	<b>ПК 6.4</b>	<b>ПК 6.5</b>						
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ОК 09	ОК 11	ПК 5.6	ПК 6.4



РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
		ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ОК 09	ОК 11	ПК 6.4	ПК 6.5
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов сырья	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ОК 09	ОК 11	ПК 6.4	ПК 6.5
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ОК 09	ОК 11	ПК 6.3	ПК 6.5
ОП.04	Организация обслуживания	ОК 01	ОК 04	ОК 06	ОК 09	ОК 11	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.5				
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 05	ОК 06	ПК 6.2	ПК 6.3					
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ОК 08	ОК 09	ОК 11	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
ОП.07	Охрана труда	ОК 08	ОК 09	ОК 10	ОК 11	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5					
ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ОК 08	ОК 09	ОК 10	ОК 11	ПК 6.3	ПК 6.5						
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ОК 08	ОК 09	ОК 10	ОК 11	ПК 5.1	ПК 6.1	ПК 6.5					
ОП.10	Первичная обработка продукции	ОК 01	ОК 03	ОК 05	ОК 10	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4				
ОП.11	Зарубежная кухня	ОК 01	ОК 02	ОК 04	ОК 06	ОК 09	ПК 2.1	ПК 3.2	ПК 4.1				
ОП.12	Региональные кухни	ОК 01	ОК 02	ОК 04	ОК 09	ПК 2.1	ПК 3.2	ПК 4.1					
ОП.13	Основы бухгалтерского учета в общественном питании	ОК 04	ОК 08	ОК 11	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
ОП.14	Основы финансовой грамотности	ОК 01	ОК 02	ОК 09	ОК 11	ПК 6.5							
ОП.15	Технология приготовления хлебобулочных изделий и хлеба	ОК 01	ОК 02	ОК 07	ПК 5.1	ПК 5.3	ПК 5.5						
ОП.16	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных и кондитерских изделий	ОК 05	ОК 08	ОК 10	ПК 4.3	ПК 4.6	ПК 5.1						
ОП.17	Контроль качества продукции	ОК 01	ОК 02	ОК 07	ПК 4.3	ПК 5.1	ПК 6.5						
ОП.18	Товароведение продовольственных товаров	ОК 02	ОК 05	ОК 11	ПК 1.1	ПК 2.1	ПК 4.1	ПК 4.3	ПК 5.1	ПК 6.2			
ОП.19	Основы предпринимательской деятельности	ОК 01	ОК 02	ОК 08	ПК 2.1	ПК 4.1	ПК 4.3	ПК 5.1	ПК 6.2				
ОП.20	Метрология и стандартизация	ОК 02	ОК 09	ОК 11	ПК 6.2	ПК 6.4	ПК 6.5						
ОП.21	Технология приготовления простой и основной кулинарной продукции	ОК 01	ОК 08	ОК 11	ПК 4.1	ПК 4.2							
ПЦ	Профессиональный цикл	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ОК 09	ОК 10	ОК 11	ПК 1.1
		ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 2.7	ПК 2.8	ПК 3.1
		ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 3.6	ПК 3.7	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5	ПК 4.6
		ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5	ПК 5.6	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5	
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ОК 09	ОК 10	ОК 11	ПК 1.1
		ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4									
МДК.01.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ОК 09	ОК 10	ОК 11	ПК 1.1
		ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4									
УП.01.01	Учебная практика	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4								
ПП.01.01	Производственная практика	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4								
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ОК 09	ОК 10	ОК 11	ПК 2.1
		ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 2.7	ПК 2.8					



РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
		ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ОК 09	ОК 10	ОК 11	ПК 2.1
МДК.02.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ОК 09	ОК 10	ОК 11	ПК 2.1
		ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 2.7	ПК 2.8					
УП.02.01	Учебная практика	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 2.7	ПК 2.8				
ПП.02.01	Производственная практика	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 2.7	ПК 2.8				
ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ОК 09	ОК 10	ОК 11	ПК 3.1
		ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 3.6	ПК 3.7						
МДК.03.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ОК 09	ОК 10	ОК 11	ПК 3.1
		ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 3.6	ПК 3.7						
УП.03.01	Учебная практика	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 3.6	ПК 3.7					
ПП.03.01	Производственная практика	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 3.6	ПК 3.7					
ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ОК 09	ОК 10	ОК 11	ПК 4.1
		ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5	ПК 4.6							
МДК.04.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ОК 09	ОК 10	ОК 11	ПК 4.1
		ПК 4.2	ПК 4.4	ПК 4.5	ПК 4.6	ПК 4.3							
УП.04.01	Учебная практика	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.4	ПК 4.5	ПК 4.6	ПК 4.3						
ПП.04.01	Производственная практика	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.4	ПК 4.5	ПК 4.6	ПК 4.3						
ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ОК 09	ОК 10	ОК 11	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5	ПК 5.6							
МДК.05.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ОК 09	ОК 10	ОК 11	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5	ПК 5.6							
УП.05.01	Учебная практика	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5	ПК 5.6						
ПП.05.01	Производственная практика	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5	ПК 5.6						



РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
		ОК 01	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ОК 09	ОК 10	ОК 11	ПК 6.1	ПК 6.2
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ОК 01	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ОК 09	ОК 10	ОК 11	ПК 6.1	ПК 6.2
		ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5									
МДК.06.01	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ОК 01	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ОК 09	ОК 10	ОК 11	ПК 6.1	ПК 6.2
		ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5									
УП.06.01	Учебная практика	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5							
ПП.06.01	Производственная практика	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5							
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	ПК 1.1	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 08	ОК 09	ОК 10	ОК 11	ПК 1.2
		ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 2.7	ПК 2.8	ПК 3.1	ПК 3.2
		ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 3.6	ПК 3.7	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.4	ПК 4.5	ПК 4.6	ПК 4.3	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5	ПК 5.6	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5		
	Государственная итоговая аттестация	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ОК 09	ОК 10	ОК 11	ПК 1.1
		ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 2.7	ПК 2.8	ПК 3.1
		ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 3.6	ПК 3.7	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5	ПК 4.6
		ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5	ПК 5.6	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5	
	Подготовка выпускной квалификационной работы	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ОК 09	ОК 10	ОК 11	ПК 1.1
		ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 2.7	ПК 2.8	ПК 3.1
		ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 3.6	ПК 3.7	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5	ПК 4.6
		ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5	ПК 5.6	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5	
	Защита выпускной квалификационной работы	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ОК 09	ОК 10	ОК 11	ПК 1.1
		ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 2.7	ПК 2.8	ПК 3.1
		ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 3.6	ПК 3.7	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5	ПК 4.6
		ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5	ПК 5.6	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5	



## ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

1. Учебный план специальности разработан в соответствии с Федеральным государственным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09 декабря 2016г. №1565 (Зарегистрирован Минюст РФ №44828 от 20.12.2016г.

2. Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла образовательной программы предусматривает изучение следующих обязательных дисциплин: «Основы философии», «История», «Психология общения», «Иностранный язык в профессиональной деятельности», «Физическая культура».

3. Общий объем дисциплины «Физическая культура» не менее 160 академических часов.

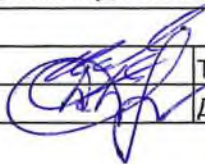
4. Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы в очной форме обучения предусматривает изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» в объеме 68 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) - 70 процентов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину.

5. Профессиональный цикл образовательной программы включает профессиональные модули, которые формируются в соответствии с основными видами деятельности, предусмотренными настоящим ФГОС СПО. В профессиональный цикл образовательной программы входят следующие виды практик: учебная практика и производственная практика.

6. Государственная итоговая аттестация включает в защиту выпускной квалификационной (дипломной) работы.

### Согласовано

Заместитель директора по учебной работе

  
Т.В. Шурухина

Руководитель отделения СПО

Д.В. Дымова