Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым Государственное бюджетное образовательное учреждение Республики Крым

«Керченский технологический техникум»



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа воспитания разработана на основе ФГОС СПО ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016 года № 1565, входящей в укрупненную группу 43.00.00 Сервис и туризм, с учетом примерной основной образовательной программы (зарегистрированной в Федеральном реестре примерных образовательных программ СПО) и рабочей программы воспитания ГБПОУ РК «Керченский технологический техникум».

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Керченский технологический техникум».

Разработчики:

Савченко Э.А. Зам. Директора по УПР,

Тимохова Л.В. заведующий учебной частью,

Парий О. А. Зам. Директора по УВР

Балынская И.А зам. Директора по трудоустройству

Конкина С.А. и.о методиста ГБПОУ РК «КТТ»

Гурэу В.Н социальный педагог

Возникевич Н.В преподаватель, председатель ЦМК

Колоскова Н.В преподаватель, куратор

Аникина Т.В преподаватель, куратор

Мамедеминова Д.С преподаватель, куратор

Зверева С.А преподаватель математики, председатель ЦМК

Карпенко А.С преподаватель, куратор, председатель ЦМК

Лысак Н.С преподаватель, куратор

Быстрова Л.Л преподаватель физики и астрономии

Гурэу Э.К преподаватель, куратор

Гурьева Н.В преподаватель, куратор

Осипова Е.В преподаватель, куратор

Феоктистов М.Е. преподаватель, куратор

Олиференко И.А преподаватель

Баркалова Л.А преподаватель, куратор

Мицкая А.А. преподаватель, куратор

Моркова М.В преподаватель, председатель ЦМК

Программа рекомендована к утверждению на заседании

Метолического совета ГБПОУ РК «КТТ»

Протокол № 5 от «24 » о5 20<u>25</u>г.

Гредседатель МС Савченко Э.А

СОДЕРЖАНИЕ

РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ

РАЗДЕЛ 2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

РАЗДЕЛ 3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕСУРСНОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

РАЗДЕЛ 4. КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ

Название	Содержание
Наименование программы	Рабочая программа воспитания по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Основания для разработки программы	Настоящая программа разработана на основе следующих нормативных правовых документов: - Конституция Российской Федерации; - Указ Президента Российской Федерации от 21.07.2020 № 474 «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года»; - Федеральный Закон от 31.07.2020 № 304-ФЗ «О внесении изменений в Федерацьий закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся» (далее-ФЗ-304); распоряжение Правительства Российской Федерации от 12.11.2020 № 2945-р об утверждении Плана мероприятий по реализации в 2021–2025 годах Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года; - ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Утверждени федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело; - Профессиональный стандарт 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г.; - Профессиональный стандарт 33.010 Кондитер (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н; - Профессиональный стандарт 33.014 Пекарь (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н; - Профессиональный стандарт 33.014 Пекарь (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 914н.
Цель программы	Цель рабочей программы воспитания — личностное развитие обучающихся и их социализация, проявляющиеся в развитии их позитивных отношений к общественным ценностям, приобретении опыта поведения и применения сформированных общих компетенций специалистов среднего звена на практике Создание организационно-педагогических условий для формирования личностных результатов обучающихся, проявляющихся в развитии их позитивных чувств и отношений к российским гражданским (базовым, общенациональным) нормам и ценностям, закреплённым в Конституции Российской Федерации, с учетом традиций и культуры субъекта Российской Федерации, деловых качеств специалистов среднего звена, определенных отраслевыми требованиями (корпоративной культурой).
Сроки	на базе среднего общего образования – 3 года 10 месяцев.
реализации	

программы		
Исполнители	Директор- Тимохов Михаил Евменович, Савченко Э.А. Зам. Директора по УПР,	
программы	Тимохова Л.В. заведующий учебной частью,	
	Парий О. А. Зам. Директора по УВР	
	Балынская И.А зам. Директора по трудоустройству	
	Конкина С.А. и.о методиста ГБПОУ РК «КТТ»	
	Гурэу В.Н социальный педагог	
	Возникевич Н.В преподаватель, председатель ЦМК	
	Колоскова Н.В преподаватель, куратор	
	Аникина Т.В преподаватель, куратор	
	Мамедеминова Д.С преподаватель, куратор	
	Зверева С.А преподаватель математики, председатель ЦМК	
	Карпенко А.С преподаватель, куратор, председатель ЦМК	
	Лысак Н.С преподаватель, куратор	
	Быстрова Л.Л преподаватель физики и астрономии	
	Гурэу Э.К преподаватель, куратор	
	Гурьева Н.В преподаватель, куратор	
	Осипова Е.В преподаватель, куратор	
	Феоктистов М.Е. преподаватель, куратор	
	Олиференко И.А преподаватель	
	Баркалова Л.А преподаватель, куратор	
	Мицкая А.А. преподаватель, куратор	
	Моркова М.В преподаватель, председатель ЦМК	
	Студенческий совет	
	Родительский совет	

Реализация РПВ направлена, в том числе, на сохранение и развитие традиционных духовно-нравственных ценностей России: жизнь, достоинство, права и свободы человека, патриотизм, гражданственность, служение Отечеству и ответственность за его судьбу, высокие нравственные идеалы, крепкая семья, созидательный труд, приоритет духовного над материальным, гуманизм, милосердие, справедливость, коллективизм, взаимопомощь и взаимоуважение, историческая память и преемственность поколений, единство народов России.

Рабочая программа воспитания разработана с учетом преемственности целей и задач Примерной программы воспитания для общеобразовательных организаций, одобренной решением Федерального учебно-методического объединения по общему образованию (утв. Протоколом заседания УМО по общему образованию Минпросвещения России № 2/20 от 02.06.2020 г.).

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций	ЛР 2
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям	ЛР 3

представителей субкультур, отличающий их от групп с	
деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий	
неприятие и предупреждающий социально опасное поведение	
окружающих	
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда,	ЛР 4
осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к	
формированию в сетевой среде личностно и профессионального	
конструктивного «цифрового следа»	
Демонстрирующий приверженность к родной культуре,	ЛР 5
исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу,	
малой родине, принятию традиционных ценностей	
многонационального народа России	
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к	ЛР 6
участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	
Осознающий приоритетную ценность личности человека;	пр 7
уважающий собственную и чужую уникальность в различных	ЛР 7
ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям	
различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных	
групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции	
культурных традиций и ценностей многонационального российского	ЛР 8
государства	
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и	
безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо	
преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных	
веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую	ЛР 9
устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся	
ситуациях	
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой	
безопасности, в том числе цифровой	ЛР 10
	J11 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий	UD 11
основами эстетической культуры.	<u>ЛР 11</u>
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и	ЛР 12
воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со	
своими детьми и их финансового содержания	
Личностные результаты	
реализации программы воспитания, определенные отраслевыми	требованиямик
деловым качествам личности	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1
Готовность обучающегося соответствовать ожиданиям	ЛР 13
работодателей: ответственный сотрудник, дисциплинированный,	
трудолюбивый, нацеленный на достижение поставленных задач,	
эффективно взаимодействующий с членами команды,	
сотрудничающий с другими людьми, проектно мыслящий.	
Приобретение обучающимися навыка оценки информации в	ЛР 14
цифровой среде, ее достоверность, способности строить логические	VII 1T
умозаключения на основании поступающей информации и данных.	
Приобретение обучающимися социально значимых знаний о	ЛР 15
нормах и традициях поведения человека как гражданина и патриота	J11 13
пормах и традициях поведения человека как гражданина и патриота своего Отечества.	
Приобретение обучающимися социально значимых знаний о	ЛР 16
правилах ведения экологического образа жизни о нормах и	J11 1U
правилах ведения экологического образа жизни о нормах и	

традициях трудовой деятельности человека о нормах и традициях	
поведения человека в многонациональном, многокультурном	
обществе.	
Ценностное отношение обучающихся к своему Отечеству, к своей	ЛР 17
малой и большой Родине, уважительного отношения к ее истории и	-
ответственного отношения к ее современности.	
Ценностное отношение обучающихся к людям иной	ЛР 18
национальности, веры, культуры, уважительного отношения к их	
взглядам.	
Уважительное отношение обучающихся к результатам	ЛР 19
собственного и чужого труда.	
Ценностное отношение обучающихся к своему здоровью и	ЛР 20
здоровью окружающих, ЗОЖ и здоровой окружающей среде и т.д	
Мотивированный на реализацию профессиональной карьеры на	ЛР 21
территории Республики Крым	
Приобретение навыков общения и самоуправления.	ЛР 22
Личностные результаты	
реализации программы воспитания, определенные ключевыми работ	годателями
Получение обучающимися возможности самораскрытия и	ЛР 23
самореализации личности.	
Ценностное отношение обучающихся к культуре, и искусству, к	ЛР 24
культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии.	
Умение реализовать лидерские качества на производстве	ЛР 25
Стрессоустойчивость, коммуникабельность	ЛР 26
Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и	ЛР 27
профессий	
Гармонично, разносторонне развитый, активно выражающий	ЛР 28
отношение к преобразованию общественных пространств,	
промышленной и технологической эстетике предприятия,	
корпоративному дизайну, товарным знакам.	
Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно	ЛР 29
сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	
Личностные результаты	
реализации программы воспитания, определенные субъектамио	бразовательного
процесса	
Мотивация самообразованию и развитию.	ЛР 30
Самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех	ЛР 31
сферах деятельности, готовый к исполнению разнообразных	
социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и	
государством.	

Планируемые личностные результаты в ходе реализации образовательной программы воспитания по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Индексы дисциплин	Наименование профессионального модуля учебной дисциплины	Код личностных результатов реализации программы Воспитания
ОУД.01	Русский язык	ЛР 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 11, 12
ОУД.02	Литература	ЛР 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 11, 12
ОУД.03	История	ЛР 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 11, 12
ОУД.04	Обществознание	ЛР 1,5, 6, 11,15,17,18,19,20,21, 27
ОУД.05	География	ЛР 2,3,5,7,8,10,13,14,21,22

ОУДОТ Математика ЛР 2,3,5,7,8,13,14,21,23,24,26,28 ОУДОВ Информатика ЛР 2,3,5,8,9,13,21,24,28 ОУДОР Физическая культура ЛР 2,3,5,8,9,13,21,24,28 ОУД.10 Основы безопасности жизнедеятельности ЛР 2,3,6,7,8,9,10 ОУД.11 Биология ЛР 2,3,5,7,8,10,13,14,21,22 ОУД.13 Физика ЛР 2,3,5,7,8,10,13,14,21,22 ОУД.14 Индивидуальный проект ЛР 2,3,5,7,8,10,13,14,21,22 ОУД.14 Индивидуальный проект ЛР 2,3,5,7,8,10,13,14,21,22 ОУД.14 Индивинуальный проект ЛР 2,3,5,7,8,10,13,14,21,22 ОУД.14 Индивидуальный проект ЛР 2,3,5,7,8,10,13,14,21,22 ОГОЭ.01 Инсогранный язык в профессиональной ЛР 2,3,5,7,8,11 ОГСЗ-03 Инсогранный язык в профессиональной ЛР 1,2,3,4,5,7,8,11,12 ПР 10 Уклотические основы природопользования ЛР 1,0,20 ОГСЗ-03 Пехическая культура ЛР 9,10,14,18 ОП.0 Инкробиология, физиология питания ЛР 9,10,14,18 ОП.0 Организация уранения и контроль запасов и сырья ЛР 13,14,18 ОП.0 Организация ура	ОУД.06	Иностранный язык	ЛР 4 ,6,13,17,25,26,28
ОУД.08 Информатика ЛР 2,3,5,8,9,13,21,24,28 ОУД.10 Физическая культура ЛР 2,4,7,9,11,25 ОУД.11 Бизология ЛР 2,7,9,11,25 ОУД.12 Химия ЛР 2,7,9,11,25 ОУД.13 Физика ЛР 2,7,9,11,25 ОУД.14 Онавы философии ЛР 2,3,5,8,10,13,14,21,22 ОУД.14 Индивидуальный проект ЛР 2,3,5,8,9,13,21,24,28 ОГСЭ.01 Основы философии ЛР 1,2,3,5,7,8 ОГСЭ.02 История ЛР 1,2,3,5,7,8 ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной ЛР 2,3,5,7,8 ОГСЭ.04 Физическая культура ЛР 9, 10, 20 ОГСЭ.05 Психология общения ЛР 1, 2, 3, 4, 5, 7, 8, 11, 12 ПН.01 Химия ЛР 9, 10, 14, 18 ЕН.01 Химия ЛР 9, 10, 14, 18 ЕН.02 Экологические основы природопользования ЛР 9, 10, 14, 18 ОП.03 Техническое оснащение и организаций питания ЛР 9, 10, 14, 18 ОП.04 Организация уваниения ЛР 13, 14, 18 ОП.05 Основы экономики, менераживания ЛР 13, 14, 17, 18		1	†
ОУД.09 Физическая культура ЛР 2,4,7,9,11,25 ОУД.10 Основы безопасности жизнедеятельности ЛР 2,3,6,7,8,9,10 ОУД.11 Биология ЛР 6,10 ОУД.13 Физика ЛР 2,3,5,7,8,10,13,14,21,22 ОУД.14 Индимилуальный проект ЛР 2,3,5,8,9,13,21,24,28 ОГСЭ.01 Основы философии ЛР 1, 2, 3, 5,7, 8. ОГСЭ.02 История ЛР 1, 2, 3, 5,7, 8. ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятсныйсти ЛР 2, 3, 4, 5, 7, 8. ОГСЭ.04 Физическая культура ЛР 9, 10, 20 ОГСЭ.05 Психология общения ЛР 1, 2, 3, 4, 5, 7, 8, 11, 12. ЕН.01 Химия ЛР 9, 10, 14, 18 ЕН.02 Экологические основы природопользования ЛР 9, 10, 14, 18 ОП.03 Технические основы природопользования ЛР 9, 10, 14, 18 ОП.04 Организация убасилуживания ЛР 13, 14, 18 ОП.07 Организация обслуживания ЛР 13, 14, 18 ОП.06 Организация обслуживания ЛР 4, 6, 7, 8, 10, 14 ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности ЛР 13, 14, 17, 18 <td></td> <td></td> <td></td>			
ОУД.10 Основы безопасности жизнедеятельности ЛР 2,3,6,7,8,9,10 ОУД.11 Биология ЛР 2,7,9,11,25 ОУД.13 Физика ЛР 2,3,5,7,8,10,13,14,21,22 ОУД.14 Индливидуальный проект ЛР 2,3,5,7,8,10,13,14,21,22 ОУД.14 Основы философии ЛР 1,2,3,6,7,8,11 ОГСЭ.02 История ЛР 1,2,3,6,7,8,1 ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности ЛР 23 ОГСЭ.04 Физическая культура ЛР 9, 10, 20 ОГСЭ.05 Психология общения ЛР 1, 2, 3, 4, 5, 7, 8, 11, 12. НН01 Химия ЛР 9, 10, 14, 18 ЕН-02 Экологические основы природопользования ЛР 9, 10, 14, 18 ОП.01 Микробиология, физиология питания ЛР 9 ОП.02 Организация хрансния и контроль запасов и сырья ЛР 9, 10, 14, 18 ОП.03 Техическое оснащение и организаций питания ЛР 13, 14, 18 ОП.04 Организация уранисния и контроль запасов и сырья ЛР 13, 14, 18 ОП.05 Основы экопомики, менслежента и маркетина ЛР 13, 14, 17, 18 ОП.06 Правовыс основы профессиональной деятельн		1 1	
ОУД.11 Биология ЛР 2,79,11,25 ОУД.12 Химия ЛР 6,10 ОУД.13 Физика ЛР 2,3,5,7,8,10,13,14,21,22 ОУД.14 Индивилуальный проект ЛР 2,3,5,7,8,10,13,14,21,22 ОГСЭ.01 Основы философии ЛР 1, 2, 3, 6,7, 8, 11. ОГСЭ.02 История ЛР 1, 2, 3, 5,7, 8. ОГСЭ.03 Иностранный зык в профессиональной деятельности ЛР 2, 3, 5,7, 8. ОГСЭ.04 Физическая культура ЛР 9, 10, 20 ОГСЭ.05 Психология общения ЛР 1, 2, 3, 4, 5, 7, 8, 11, 12. ЕН.01 Химия ЛР 9, 10, 14,18 ЕН.02 Экологические основы природопользования ЛР 9, 10, 14,18 ОП.03 Микробиология, физиология питания, санитария и гитиена ЛР 9 ОП.04 Организация хранения и контроль запасов и сырья ЛР 13, 14, 18 ОП.05 Организация обслуживания ЛР 13, 14, 18 ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности ЛР 4, 6, 7, 8,10, 14 ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности ЛР 2, 10, 11, 13, 14, 18 ОП.08 Охрана труда ЛР 2, 10,	- '		
ОУД.12 Химия ЛР 6, 10 ОУД.13 Физика ЛР 2,3,5,7,8,10,13,14,21,22 ОУД.14 Индивидуальный проект ЛР 2,3,5,7,8,10,13,14,21,22 ОГСЭ.01 Осповы философии ЛР 1,2,3,6,7,8,11 ОГСЭ.02 История ЛР 1,2,3,5,7,8 ОГСЭ.03 Ипостраншый язык в профессиональной деятельности ЛР 1,2,3,4,5,7,8,11,12 ОГСЭ.04 Физическая культура ЛР 10,20 ОГСЭ.05 Психология общения ЛР 1,2,3,4,5,7,8,11,12 ЕН.01 Химия ЛР 9,10,14,18 БН.02 Экологические основы природопользования ЛР 9,10,14,18 ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена ЛР 9,10,14,18 ОП.02 Организация урансния и контроль запасов и сырья ЛР 13,14,18 ОП.03 Техническое оснащение и организаций питания ЛР 13,14,18 ОП.04 Организация урансния и контроль запасов и сырья ЛР 4,6,7,8,10,14 ОП.05 Осповы экономики, менеджмента и маркетинга ЛР 13,14,18 ОП.06 Правовые основы префессиональной деятельности ЛР 4,0,11,13,14,18 ОП.07 Информационные технологи			
ОУД.13 Физика ЛР 2,3,5,7,8,10,13,14,21,22 ОУД.14 Индивидуальный проект ЛР 2,3,5,7,8,10,13,14,21,22 ОГСЭ.01 Основы философии ЛР 1, 2, 3, 6,7, 8, 11. ОГСЭ.02 История ЛР 1, 2, 3, 5,7, 8. ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности ЛР 9, 10, 20 ОГСЭ.04 Физическая культура ЛР 9, 10, 20 ОГСЭ.05 Психология общения ЛР 1, 2, 3, 4, 5, 7, 8, 11, 12. ЕН.01 Химия ЛР 9, 10, 14, 18 БН.02 Экологические основы природопользования ЛР 9, 10, 14, 18 ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена ЛР 9, 10, 14, 18 ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена ЛР 9, 10, 14, 18 ОП.03 Техническое оснащение и организация питания ЛР 9, 10, 14, 18 ОП.04 Организация обслуживания. ЛР 4, 6, 7, 8,10, 14 ОП.05 Основы зкономики, менеджмента и маркетинга ЛР 13, 14, 17, 18 ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности/ основы праминимательской деятельности/ основы праминимательской деятельности/ основы праминимательской деятельности ЛР 7, 9, 10, 14, 17, 18			
ОУД.14 Индивидуальный проект ЛР 2,3, 5,8, 9,13, 21,24,28 ОГСЭ.01 Основы философии ЛР1, 2, 3, 5,7, 8, 11. ОГСЭ.03 История ЛР2, 3, 5,7, 8. ОГСЭ.04 Иностранный язык в профессиональной деятельности ЛР2, 3, 5,7, 8, 11, 12. ОГСЭ.05 Психология общения ЛР9, 10, 20 ОГСЭ.05 Психология общения ЛР9, 10, 14, 18 ЕН.01 Химия ЛР 9, 10, 14, 18 ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и титисна ЛР 9, 10, 14, 18 ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья ЛР 13, 14, 18 ОП.03 Техническое оснащение и организаций питания ЛР 13, 14, 18 ОП.04 Организация обслуживания. ЛР 4, 6, 7, 8, 10, 14 ОП.05 Основы экопомики, менедженента и маркетишта ЛР 13, 14, 17, 18 ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности/ адаптированные технологии в профессиональной деятельности/ основы интелектуального труда, финансовой грамотности и предпринмательской деятельности/ основы интелектуального труда, финансовой грамотности и предпринмательской деятельности/ основы интелектуального труда, финансовой грамотности и предпринмательской деятельности ЛР 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31			*
ОГСЭ.01 Основы философии ЛР1, 2, 3, 6,7, 8, 11. ОГСЭ.02 История ЛР1, 2, 3, 5,7, 8. ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности ЛР23 ОГСЭ.04 Физическая культура ЛР9, 10, 22 ОГСЭ.05 Психология общения ЛР9, 10, 14, 18 ЕН.01 Химия ЛР 9, 10, 14, 18 ЕН.02 Экологические основы природопользования ЛР 9, 10, 14, 18 ОП.01 Микробиология, физиология питания, сапитария и гитиспа ЛР 9 ОП.02 Организация хрансния и контроль запасов и сырья ЛР 13, 14, 18 ОП.03 Техническое оснащение и организаций питания ЛР 13, 14, 18 ОП.04 Организация обслуживания. ЛР 4, 6, 7, 8, 10, 14 ОП.06 Правовые основы профессиональной ЛР 2, 3, 24, 25 леятельности ЛР 2, 3, 24, 25 ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности/ адаптированные информационные технологии ЛР 4, 10, 11, 13, 14, 18 ОП.08 Охрана труда ЛР 1, 7, 9, 10, 14, 17, 18 ОП.09 Безопасность жизнедеятельности ЛР 1, 7, 9, 10, 14, 17, 18 ОП.01 <t< td=""><td></td><td></td><td></td></t<>			
ОГСЭ.02 История ЛР1, 2, 3, 5, 7, 8. ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности ЛР23 ОГСЭ.04 Физическая культура ЛР9, 10, 20 ОГСЭ.05 Психология общения ЛР1, 2, 3, 4, 5, 7, 8, 11, 12. ЕН.01 Химия ЛР9, 10, 14,18 ЕН.02 Экологические основы природопользования ЛР 9, 10, 14,18 ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гитиена ЛР 9 ОП.02 Организация хрансния и контроль запасов и сырья ЛР 13, 14, 18 ОП.03 Техническое оснащение и организаций питания ЛР 13, 14, 18 ОП.04 Организация обслуживания. ЛР 4, 6, 7, 8, 10, 14 ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга ЛР 2, 3, 24, 25 меятельности ЛР 2, 3, 24, 25 информационные технологии в профессиональной деятельности ЛР 2, 10, 14, 17, 18 ОП.06 Информационные технологии в профессиональной деятельности ЛР 4, 10, 11, 13, 14, 18 ОП.09 Безопасность жизнедеятельности ЛР 1, 7, 9, 10, 12, 14, 18 ОП.09 Безопасность жизнедеятельности ЛР 1, 7, 9, 10, 12, 14, 18 ОП.09 <td></td> <td>J 1</td> <td></td>		J 1	
ОГСЭ. 03 Иностранный язык в профессиональной деятельности ЛР23 ОГСЭ.04 Физическая культура ЛР9, 10, 20 ОГСЭ.05 Психология общения ЛР1, 2, 3, 4, 5, 7, 8, 11, 12. ЕН.01 Химия ЛР 9, 10, 14,18 ЕН.02 Экологические основы природопользования ЛР 9, 10, 14,18 ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гитиена ЛР 9, 10, 14,18 ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья ЛР 9, 10, 14,18 ОП.03 Техническое оснащение и организаций питания ЛР 13,14, 18 ОП.04 Организация обслуживания. ЛР 4, 6, 7, 8,10, 14 ОП.05 Основы колюмики, менеджмента и маркетинга ЛР 13, 14, 17, 18 ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности/ адаптированные информационные технологии ЛР 2, 3, 24, 25 ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности ЛР 4, 10, 11, 13, 14, 18 ОП.09 Охрана труда ЛР 7, 9, 10, 14, 17, 18 ОП.09 Охрана труда ЛР 17, 7, 9, 10, 12, 14, 18 ОП.10 Основы предпринемательской деятельности/ основы интелектуального труда, финансовой грамотности и предпринимательской деятельности/ основы интелектуал			
ОГСЭ.04 Физическая культура ЛР9, 10, 20 ОГСЭ.05 Психология общения ЛР1, 2, 3, 4, 5, 7, 8, 11, 12. ЕН.01 Химия ЛР 9, 10, 14, 18 ЕН.02 Экологические основы природопользования ЛР 9, 10, 14, 18 ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гитисива ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья ОП.03 Техническое оснащение и организаций питания ЛР 13, 14, 18 ОП.04 Организация обслуживания. ЛР 13, 14, 18 ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга ЛР 13, 14, 17, 18 ОП.06 Правовье основы профессиональной деятельности		1	1
ОГСЭ.04 Физическая культура ЛР9, 10, 20 ОГСЭ.05 Психология общения ЛР1, 2, 3, 4, 5, 7, 8, 11, 12. ЕН.01 Химия ЛР 9, 10, 14, 18 ЕН.02 Экологические основы природопользования ЛР 9, 10, 14, 18 ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена ЛР 9, 10, 14, 18 ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья ЛР 13, 14, 18 ОП.03 Техническое оснащение и организаций питания ЛР 13, 14, 18 ОП.04 Организация обслуживания. ЛР 4, 6, 7, 8, 10, 14 ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркстинга ЛР 13, 14, 17, 18 ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности/ адаттированные информационные технологии в профессиональной деятельности/ основы предпринемательской деятельности/ основы предпринемательской деятельности/ основы интелектуального труда, финансовой грамотности и предпринемательской деятельности/ основы интелектуального труда, финансовой грамотности и предпринемательской деятельности/ основы к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента ЛР 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30,31 ПМДК.01.01 Подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов полуфабрикатов К ДР 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30,31 МДК.01.02	01 05. 05	_ = =	311 23
ОГСЭ.05 Психология общения ЛР1, 2, 3, 4, 5, 7, 8, 11, 12. ЕН.01 Химия ЛР 9, 10, 14, 18 ЕН.02 Экологические основы природопользования ЛР 9, 10, 14, 18 ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена ЛР 9, 10, 14, 18 ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья ЛР 13, 14, 18 ОП.03 Техническое оснащение и организаций питания ЛР 13, 14, 18 ОП.04 Организация обслуживания. ЛР 4, 6, 7, 8, 10, 14 ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга ЛР 13, 14, 17, 18 ОП.06 Правовые основы профессиональной ЛР 2, 3, 24, 25 деятельности ЛР 4, 10, 11, 13, 14, 18 ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности/ адаптированные информационные технологии ЛР 7, 9, 10, 14, 17, 18 ОП.08 Охрана труда ЛР 7, 9, 10, 14, 17, 18 ОП.10 Основы предпринемательской деятельности/ основы интелектуального труда, финансовой грамотности и предпринемательской деятельности ЛР 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 21, 41, 61 ИМ, 10.101 Организация ведение процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов ДР 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25,	OFC 3 04		ПР9 10 20
EH.01 Химия ЛР 9, 10, 14, 18 EH.02 Экологические основы природопользования ЛР 9, 10, 14, 18 OП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена ЛР 9, 10, 14, 18 ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья ЛР 13, 14, 18 ОП.03 Техническое оснащение и организаций питания ЛР 13, 14, 18 ОП.04 Организация обслуживания. ЛР 4, 6, 7, 8, 10, 14 ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга ЛР 13, 14, 17, 18 ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности ЛР 2, 3, 24, 25 деятельности ЛР 4, 10, 11, 13, 14, 18 ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности/ адаптированные информационные технологии ЛР 4, 10, 11, 13, 14, 18 ОП.08 Охрана труда ЛР 7, 9, 10, 14, 17, 18 ОП.09 Безопасность жизнедеятельности ЛР 1, 7, 9, 10, 12, 14, 18 ОП.10 Основы предпринемательской деятельности ЛР 4, 6 Основы предпринемательской деятельности ЛР 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30,31 ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов для бля брани кули			
EH.02 Экологические основы природопользования ЛР 9, 10, 14, 18 ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гитиена ЛР 9 ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья ЛР 13,14, 18 ОП.03 Техническое оснащение и организаций питания ЛР 13, 14, 18 ОП.04 Организация обслуживания. ЛР 4, 6, 7, 8,10, 14 ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга ЛР 13, 14, 17, 18 ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности ЛР 2, 3, 24, 25 деятельности ЛР 4, 10, 11, 13, 14, 18 ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности ЛР 4, 10, 11, 13, 14, 18 ОП.08 Охрана труда ЛР 7, 9, 10, 14, 17, 18 ОП.09 Безопасность жизнедеятельности ЛР 1, 7, 9, 10, 12, 14, 18 ОП.10 Основы предпринемательской деятельности/ основы интелектуального труда, финансовой грамотности и предпринимательской деятельности ЛР 1, 7, 9, 10, 12, 14, 18 ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления, и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента ЛР 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31 МДК.01.01 Процесы приготовления, подготовки		•	
ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена ЛР 9 ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья ЛР 13,14, 18 ОП.03 Техническое оснащение и организаций питания ЛР 13, 14, 18 ОП.04 Организация обслуживания. ЛР 4, 6, 7, 8,10, 14 ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга ЛР 13, 14, 17, 18 ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности ЛР 2, 3, 24, 25 ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности/ адаптированные информационные технологии ЛР 4, 10, 11, 13, 14, 18 ОП.08 Охрана труда ЛР 7, 9, 10, 14, 17, 18 ОП.09 Безопасность жизнедеятельности основы интелектуального труда, финансовой грамотности и предпринемательской деятельности/ основы интелектуального труда, финансовой грамотности и предпринемательской деятельности ЛР 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31 ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления подготовки к реализации кулинарных изделий сложного ассортимента ЛР 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31 МДК.01.01 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов к ДР 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31 УП.01 Учебная практика<			
ОП.02 Санитария и гигиена ЛР 13,14, 18 ОП.03 Техническое оснащение и организаций питания ЛР 13,14, 18 ОП.04 Организация обслуживания. ЛР 4, 6, 7, 8,10, 14 ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга ЛР 13, 14, 17, 18 ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности ЛР 2, 3, 24, 25 ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности/ адаптированные информационные технологии ЛР 4, 10, 11, 13, 14, 18 ОП.08 Охрана труда ЛР 7, 9, 10, 14, 17, 18 ОП.09 Безопасность жизнедсятельности ЛР 1, 7, 9, 10, 12, 14, 18 ОП.10 Основы предпринемательской деятельности/ основы интелектуального труда, финансовой грамотности и предпринимательской деятельности ЛР 1, 7, 9, 10, 12, 14, 18 ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подтотовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента ЛР 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30,31 МДК.01.01 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов ДР 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30,31 Уп.01 Учебная практика ЛР 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30,31 ПП.01 <td></td> <td>1 1</td> <td></td>		1 1	
ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья ЛР 13,14, 18 ОП.03 Техническое оснащение и организаций питания ЛР 13, 14, 18 ОП.04 Организация обслуживания. ЛР 4, 6, 7, 8,10, 14 ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга ЛР 13, 14, 17, 18 ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности ЛР 2, 3, 24, 25 ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности/ адаптированные информационные технологии ЛР 4, 10, 11, 13, 14, 18 ОП.08 Охрана труда ЛР 7, 9, 10, 14, 17, 18 ОП.09 Безопасность жизнедеятельности основы интелектуального труда, финансовой грамотности и предпринемательской деятельности ЛР 4, 6 ОП.10 Организация и ведение процессов приготовления деятельности и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента ЛР 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30,31 МДК.01.01 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов деализации кулинарных полуфабрикатов деализация кулинарных полуфабрикатов деализации кулинарных полуфабрикатов деализации кулинарных п	011.01	, 1	311 9
ОП.03 Техническое оснащение и организаций питания ЛР 13, 14, 18 ОП.04 Организация обслуживания. ЛР 4, 6, 7, 8,10, 14 ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга ЛР 13, 14, 17, 18 ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности ЛР 2, 3, 24, 25 Деятельности ЛР 4, 10, 11, 13, 14, 18 ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности/ адаптированные информационные технологии ЛР 7, 9, 10, 14, 17, 18 ОП.08 Охрана труда ЛР 17, 7, 9, 10, 14, 17, 18 ОП.09 Безопасность жизнедеятельности ЛР 1, 7, 9, 10, 12, 14, 18 ОП.10 Основы предпринемательской деятельности/ основы интелектуального труда, финансовой грамотности и предпринимательской деятельности ЛР 4, 6 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента ДР 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31 МДК.01.01 Процесы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов ДР 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31 УП.01 Учебная практика ЛР 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31 ПП.01 Производственная практика	OH 02		ΠΡ 13 1 <i>/</i> 1 18
ОП.03 Техническое оснащение и организаций питания ЛР 13, 14, 18 ОП.04 Организация обслуживания. ЛР 4, 6, 7, 8,10, 14 ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга ЛР 13, 14, 17, 18 ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности ЛР 2, 3, 24, 25 деятельности ЛР 4, 10, 11, 13, 14, 18 ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности/ адаптированные информационные технологии ЛР 7, 9, 10, 14, 17, 18 ОП.08 Охрана труда ЛР 7, 9, 10, 14, 17, 18 ОП.09 Безопасность жизнедеятельности/ основы предпринемательской деятельности/ основы интелектуального труда, финансовой грамотности и предпринимательской деятельности ЛР 4, 6 ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента ЛР 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30,31 МДК.01.01 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов ЛР 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30,31 УП.01 Учебная практика ЛР 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30,31 ПП.01 Производственная практика ЛР 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30,31	011.02		311 13,14, 10
ОП.04 Организация обслуживания. ЛР 4, 6, 7, 8,10, 14 ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга ЛР 13, 14, 17, 18 ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности ЛР 2, 3, 24, 25 деятельности ЛР 4, 10, 11, 13, 14, 18 ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности/ адаптированные информационные технологии ЛР 4, 10, 11, 13, 14, 18 ОП.08 Охрана труда ЛР 7, 9, 10, 14, 17, 18 ОП.09 Безопасность жизнедеятельности основы предпринемательской деятельности/ основы интелектуального труда, финансовой грамотности и предпринимательской деятельности ЛР 4, 6 Организация и ведение процессов приготовления, и подготовки к реализации полуфабрикатов для облод, кулинарных изделий сложного ассортимента ЛР 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30,31 МДК.01.01 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов ЛР 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30,31 УП.01 Учебная практика ЛР 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30,31 ПП.01 Производственная практика ЛР 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30,31	ОП 03	1 1	ПР 13 1/1 18
ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга ЛР 13, 14, 17, 18 ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности ЛР 2, 3, 24, 25 ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности/ адаптированные информационные технологии ЛР 4, 10, 11, 13, 14, 18 ОП.08 Охрана труда ЛР 7, 9, 10, 14, 17, 18 ОП.09 Безопасность жизнедеятельности ЛР 1, 7, 9, 10, 12, 14, 18 ОП.10 Основы предпринемательской деятельности/ основы интелектуального труда, финансовой грамотности и предпринимательской деятельности ЛР 4, 6 Организация и ведение процессов приготовления для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента ЛР 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30,31 МДК.01.01 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов ЛР 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30,31 Учебная практика ЛР 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30,31 ПП.01 Производственная практика ЛР 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30,31	011.03	техническое оснащение и организации питания	311 13, 14, 16
ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности ЛР 2, 3, 24, 25 ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности/ адаптированные информационные технологии ЛР 4, 10, 11, 13, 14, 18 ОП.08 Охрана труда ЛР 7, 9, 10, 14, 17, 18 ОП.09 Безопасность жизнедеятельности ЛР 1, 7, 9, 10, 12, 14, 18 ОП.10 Основы предпринемательской деятельности/ основы интелектуального труда, финансовой грамотности и предпринимательской деятельности ЛР 4, 6 Организация и ведение процессов приготовления деятельности Деятельности ЛР 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30,31 ПМ.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов ЛР 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30,31 МДК.01.02 Процесы приготовления, подготовки кулинарных полуфабрикатов К ЛР 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30,31 УП.01 Учебная практика ЛР 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30,31 ПП.01 Производственная практика ЛР 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30,31	ОП.04	Организация обслуживания.	ЛР 4, 6, 7, 8,10, 14
ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности ЛР 2, 3, 24, 25 ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности/ адаптированные информационные технологии ЛР 4, 10, 11, 13, 14, 18 ОП.08 Охрана труда ЛР 7, 9, 10, 14, 17, 18 ОП.09 Безопасность жизнедеятельности ЛР 1, 7, 9, 10, 12, 14, 18 ОП.10 Основы предпринемательской деятельности/ основы интелектуального труда, финансовой грамотности и предпринимательской деятельности ЛР 4, 6 Организация и ведение процессов приготовления деятельности Деятельности ЛР 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30,31 ПМ.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов ЛР 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30,31 МДК.01.02 Процесы приготовления, подготовки кулинарных полуфабрикатов К ЛР 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30,31 УП.01 Учебная практика ЛР 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30,31 ПП.01 Производственная практика ЛР 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30,31	ОП.05	Основы экономики, менелжмента и маркетинга	ЛР 13, 14, 17, 18
ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности/ адаптированные информационные технологии ЛР 4, 10, 11, 13, 14, 18 ОП.08 Охрана труда ЛР 7, 9, 10, 14, 17, 18 ОП.09 Безопасность жизнедеятельности ЛР 1, 7, 9, 10, 12,14, 18 ОП.10 Основы предпринемательской деятельности/ основы интелектуального труда, финансовой грамотности и предпринимательской деятельности ЛР 4, 6 IMM.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента ЛР 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30,31 МДК.01.01 Организация к реализации кулинарных полуфабрикатов ЛР 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30,31 МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов к ЛР 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30,31 УП.01 Учебная практика ЛР 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30,31 ПП.01 Производственная практика ЛР 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30,31			
ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности/ адаптированные информационные технологии ЛР 4, 10, 11, 13, 14, 18 ОП.08 Охрана труда ЛР 7, 9, 10, 14, 17, 18 ОП.09 Безопасность жизнедеятельности ЛР 1, 7, 9, 10, 12, 14, 18 ОП.10 Основы предпринемательской деятельности/ основы интелектуального труда, финансовой грамотности и предпринимательской деятельности ЛР 4, 6 Организация и ведение процессов приготовления деятельности ЛР 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30,31 ПМ.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов ЛР 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30,31 МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов К ЛР 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30,31 УП.01 Учебная практика ЛР 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30,31 ПП.01 Производственная практика ЛР 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30,31			, , , , , , , ,
Профессиональной деятельности/ адаптированные информационные технологии ОП.08 Охрана труда ОП.09 Безопасность жизнедеятельности ОП.10 Основы предпринемательской деятельности/ основы интелектуального труда, финансовой грамотности и предпринимательской деятельности Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов МДК.01.01 Учебная практика ЛР 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30,31 ПП.01 Производственная практика ЛР 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30,31	ОП.07		ЛР 4, 10, 11, 13, 14, 18
ОП.08 Охрана труда ОП.09 Безопасность жизнедеятельности ОП.10 Основы предпринемательской деятельности/ основы интелектуального труда, финансовой грамотности и предпринимательской деятельности/ основы интелектуального труда, финансовой грамотности и предпринимательской деятельности Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов МДК.01.01 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов Учебная практика ЛР 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30,31 ПП.01 Производственная практика ЛР 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30,31			
ОП.08 Охрана труда ЛР 7, 9, 10, 14, 17, 18 ОП.09 Безопасность жизнедеятельности ЛР 1, 7, 9, 10, 12, 14, 18 ОП.10 Основы предпринемательской деятельности/ основы интелектуального труда, финансовой грамотности и предпринимательской деятельности ЛР 4, 6 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента ЛР 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30,31 МДК.01.01 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов ЛР 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30,31 УЧебная практика ЛР 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30,31 ПП.01 Производственная практика ЛР 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30,31 ЛП.01 Производственная практика ЛР 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30,31		± ±	
ОП.09 Безопасность жизнедеятельности ЛР 1, 7, 9, 10, 12,14, 18 ОП.10 Основы предпринемательской деятельности/ основы интелектуального труда, финансовой грамотности и предпринимательской деятельности ЛР 4, 6 ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента ЛР 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30,31 МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов ЛР 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30,31 МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов ЛР 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30,31 УП.01 Учебная практика ЛР 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30,31 ПП.01 Производственная практика ЛР 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30,31	ОП.08		ЛР 7, 9, 10, 14, 17, 18
ОП.10 Основы предпринемательской деятельности/ основы интелектуального труда, финансовой грамотности и предпринимательской деятельности ЛР 4, 6 ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента ЛР 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30,31 МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов ЛР 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30,31 МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов Процессы приготовления, подготовки к учебная практика ЛР 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30,31 УП.01 Учебная практика ЛР 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30,31 ПП.01 Производственная практика ЛР 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30,31	ОП.09		ЛР 1, 7, 9, 10, 12,14, 18
основы интелектуального труда, финансовой грамотности и предпринимательской деятельности Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов УП.01 Учебная практика Производственная практика Производственная практика ЛР 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30,31 ПП.01 Производственная практика ЛР 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30,31	ОП.10		
грамотности и предпринимательской деятельности Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных изделий кулинарных изделий сложного ассортимента МДК.01.01 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов УП.01 Учебная практика ПП.01 Производственная практика ЛР 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30,31 ЛР 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30,31			
ПМ.01Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортиментаЛР 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30,31МДК.01.01Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатовЛР 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30,31МДК.01.02Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатовЛР 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30,31УП.01Учебная практикаЛР 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30,31ПП.01Производственная практикаЛР 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 17, 18, 19, 20, 21, 18, 20, 20, 21, 20, 20, 20, 20, 20, 20, 20, 20, 20, 20		10 1	
ПМ.01и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30,31МДК.01.01Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатовЛР 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30,31МДК.01.02Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатовК ЛР 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30,31УП.01Учебная практикаЛР 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30,31ПП.01Производственная практикаЛР 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 11, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 20, 21, 2		деятельности	
ПМ.01и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30,31МДК.01.01Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатовЛР 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30,31МДК.01.02Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатовК ЛР 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30,31УП.01Учебная практикаЛР 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30,31ПП.01Производственная практикаЛР 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 11, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 20, 21, 2		Организация и ведение процессов приготовления	ЛР 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21,
ассортимента Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов К ЛР 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30,31 УП.01 Учебная практика ЛР 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30,31 ПП.01 Производственная практика ЛР 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30,31	ПМ.01		
МДК.01.01Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатовЛР 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30,31МДК.01.02Процессы приготовления, подготовки реализации кулинарных полуфабрикатовкЛР 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30,31УП.01Учебная практикаЛР 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30,31ПП.01Производственная практикаЛР 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30,31		блюд, кулинарных изделий сложного	
МДК.01.01подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30,31МДК.01.02Процессы приготовления, подготовки реализации кулинарных полуфабрикатовкЛР 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30,31УП.01Учебная практикаЛР 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30,31ПП.01Производственная практикаЛР 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21,		ассортимента	
МДК.01.02Процессы приготовления, подготовки реализации кулинарных полуфабрикатовк ЛР 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30,31УП.01Учебная практикаЛР 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30,31ПП.01Производственная практикаЛР 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30,31		Организация процессов приготовления,	ЛР 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21,
МДК.01.02Процессы приготовления, подготовки реализации кулинарных полуфабрикатовкЛР 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30,31УП.01Учебная практикаЛР 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30,31ПП.01Производственная практикаЛР 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 31, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 32, 32, 32, 32, 32, 32, 32, 33, 33, 33	МДК.01.01	1 1	22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30,31
реализации кулинарных полуфабрикатов 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30,31 УП.01 Учебная практика ЛР 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30,31 ПП.01 Производственная практика ЛР 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21,		полуфабрикатов	
УП.01 Учебная практика ЛР 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30,31 ПП.01 Производственная практика ЛР 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21,	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к	ЛР 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21,
22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30,31 ПП.01 Производственная практика ЛР 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21,		реализации кулинарных полуфабрикатов	22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30,31
ПП.01 Производственная практика ЛР 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21,	УП.01	Учебная практика	
ПП.01 Производственная практика ЛР 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21,			22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30,31
22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30,31	ПП.01	Производственная практика	
			22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30,31

TIN / 02		HD 12 14 15 16 17 10 10 20 21
ПМ.02	Организация и ведение процессов	ЛР 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21,
	приготовления, оформления и подготовки к	22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30,31
	реализации горячих блюд, кулинарных изделий,	
	закусок сложного ассортимента с учетом	
	потребностей различных категорий	
	потребителей, видов и форм обслуживания.	
	Организация процессов приготовления,	ЛР 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21,
МДК .02.01	подготовки к реализации и горячих блюд,	22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30,31
	кулинарных изделий ,закусок сложного	
	ассортимента	
	Процессы приготовления, подготовки к	ЛР 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21,
МДК.02.02	реализации горячих блюд, кулинарных изделий,	22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30,31
	закусок сложного ассортимента	
УП.02	Учебная практика	ЛР 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21,
		22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30,31
ПП.02	Производственная практика	ЛР 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21,
		22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30,31
	Организация и ведение процессов	ЛР 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21,
ПМ.03	приготовления, оформления и подготовки к	22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30,31
	реализации холодных блюд, кулинарных	
	изделий, закусок сложного ассортимента с	
	учетом потребностей различных категорий	
	потребителей, видов и форм обслуживания	
	Организация процессов приготовления,	ЛР 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21,
МДК.03.01	подготовки к реализации холодных блюд,	22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30,31
	кулинарных изделий, закусок сложного	
	ассортимента.	
	Процессы приготовления, подготовки к	ЛР 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21,
МДК.03.02	реализации и презентации холодных блюд,	22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30,31
	кулинарных изделий, закусок сложного	
	ассортимента.	
УП.03	Учебная практика	ЛР 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21,
		22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30,31
ПП.03	Производственная практика	ЛР 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21,
		22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30,31
	Организация и ведение процессов	ЛР 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21,
TIM 04	приготовления, оформления и подготовки к	22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30,31
ПМ.04	реализации холодных и горячих десертов,	
	напитков сложного ассортимента с учетом	
	потребностей различных категорий	
	потребителей, видов и форм обслуживания	
	Организация процессов приготовления,	ЛР 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21,
МДК.04.01	подготовки к реализации холодных и горячих	22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30,31
	десертов, десертов, напитков сложного	
	ассортимента.	
	Процессы приготовления, подготовки к	ЛР 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21,
МДК.04.02	реализации и реализации холодных и	22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30,31
	горячих десертов, напитков сложного	
	ассортимента.	
УП.04	Учебная практика	ЛР 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21,
	1	22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30,31
ПП.04	Производственная практика	ЛР 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21,
	1 1 1	-, , -,,,,,,

		22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30,31
	Организация и ведение процессов	ЛР 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21,
HIM OF	приготовления, оформления и подготовки к	22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30,31
ПМ.05	реализации хлебобулочных, мучных	
	кондитерских изделий сложного ассортимента	
	с учетом потребностей различных категорий	
	потребителей, видов и форм обслуживания.	
	Организация процессов приготовления,	ЛР 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21,
МДК.05.01	подготовки к реализации хлебобулочных,	22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30,31
	мучных кондитерских изделий сложного	
	ассортимента.	
	Процессы приготовления, подготовки к	, , - , - , - , - , - , ,
МДК.05.02	Реализации хлебобулочных, мучных	22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30,31
	кондитерских изделий сложного ассортимента.	
УП.05	Учебная практика	ЛР 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21,
		22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30,31
ПП.05	Производственная практика	ЛР 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21,
		22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30,31
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности	ЛР 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21,
TD 4.07.07.01	подчиненного персонала.	22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30,31
ПМ.06.06.01	Оперативное управление текущей деятельности	ЛР 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21,
пп ос	подчиненного персонала.	22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30,31
ПП.06	Производственная практика	ЛР 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21,
ПМ.07	Освоение рабочей профессии 16675 повар	22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30,31 ЛР 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21,
111/1.07	Освоение раобчен профессии 100/3 повар	22, 23, 24-31
ПМ.07.07.01	Технология приготовления блюд для	ЛР 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21,
1111.07.07.01	кулинарного производства.	22, 23, 24-31
УП.07	Учебная практика	ЛР 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21,
	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	22, 23, 24-31
ПП.07	Производственная практика	ЛР 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21,
		22, 23, 24-31
ПМ.08	Освоение рабочей профессии 12901 кондитер	ЛР 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21,
		22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30,31
ПМ.08.08.01	Технология приготовления блюд для	ЛР 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21,
	кондитерского производства.	22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30,31
УП.08	Учебная практика	ЛР 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21,
		22, 23, 24-31
ПП.08	Производственная практика	ЛР 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21,
		22, 23, 24-31
пдп	Производственная практика (преддипломная)	ЛР 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21,
		22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30,31

РАЗДЕЛ 2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

Оценка достижения обучающимися личностных результатов проводится в рамках контрольных и оценочных процедур, предусмотренных настоящей программой.

Критерии оценки личностных результатов обучающихся:

- демонстрация интереса к будущей профессии;
- оценка собственного продвижения, личностного развития;

- положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов;
- ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности;
 - проявление высокопрофессиональной трудовой активности;
 - участие в исследовательской и проектной работе;
- участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях;
- соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики;
 - конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде;
 - демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа;
- готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах;
 - сформированность гражданской позиции; участие в волонтерском движении;
- проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества;
 - проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону;
 - отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся;
- отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве;
- участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих отрядах и молодежных объединениях;
 - добровольческие инициативы по поддержки инвалидов и престарелых граждан;
- проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира;
- демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии;
- демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся;
- проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве;
 - участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах;
- проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности.

РАЗДЕЛ 3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕСУРСНОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Ресурсное обеспечение воспитательной работы направлено на создание условий для осуществления воспитательной деятельности обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с OB3, в контексте реализации образовательной программы.

3.1. Нормативно-правовое обеспечение воспитательной работы

Рабочая программа воспитания разрабатывается в соответствии с нормативно-правовыми документами федеральных органов исполнительной власти в сфере образования, требованиями ФГОС СПО, с учетом сложившегося опыта воспитательной деятельности и имеющимися необходимыми ресурсами в профессиональной образовательной организации.

3.2. Кадровое обеспечение воспитательной работы

Для реализации рабочей программы воспитания образовательная организация должны быть укомплектованы квалифицированными специалистами. Управление воспитательной работой обеспечивается кадровым составом, включающим директора, который несет ответственность за организацию воспитательной работы в профессиональной образовательной организации,

заместителя директора, непосредственно курирующего обеспечение воспитательной работы, социальных педагогов, специалистов психолого-педагогической службы, классных руководителей (кураторов), преподавателей, мастеров производственного обучения.

3.3. Материально-техническое обеспечение воспитательной работы

Кабинет «Самостоятельной и воспитательной работы»:

Помещения для организации самостоятельной и воспитательной работы должны быть оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к информационнотелекоммуникационной сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационнообразовательную среду образовательной организации (при наличии).

3.4. Информационное обеспечение воспитательной работы

Информационное обеспечение воспитательной работы имеет в своей инфраструктуре объекты, обеспеченные средствами связи, компьютерной и мультимедийной техникой, интернет-ресурсами и специализированным оборудованием.

Информационное обеспечение воспитательной работы направлено на:

- информирование о возможностях для участия обучающихся в социально значимой деятельности;
- информационную и методическую поддержку воспитательной работы;
- планирование воспитательной работы и её ресурсного обеспечения;
- мониторинг воспитательной работы;
- дистанционное взаимодействие всех участников (обучающихся, педагогических работников, органов управления в сфере образования, общественности, работодателей);
- дистанционное взаимодействие с другими организациями социальной сферы;
- студенческое самоуправление, молодежные общественные объединения, цифровая среда.

Информационное обеспечение воспитательной работы включает: комплекс информационных ресурсов, в том числе цифровых, совокупность технологических и аппаратных средств (компьютеры, принтеры, сканеры и др.).

Система воспитательной деятельности образовательной организации должна быть представлена на сайте организации.

РАЗДЕЛ 4. КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 468811232729010145642545975927204539216488993145

Владелец Лапина Наталья Николаевна

Действителен С 05.02.2025 по 05.02.2026