Согласовано:
ПП Чужинова Ю.В.
_____/Чужинова Ю.В

Утверждаю:
Директор ОГАПОУ «ВИТ»
_____/Волохова В.В.
«15» 06 2023г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение "Валуйский индустриальный техникум"

наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

код *наименование специальности*

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация: Специалист по поварскому и кондитерскому делу

форма обучения Очная **Срок получения образования по ОП** 3г 10м **год начала подготовки по УП** 2023

профиль получаемого профессионального образования

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

Рассмотрен на заседании педагогического совета, протокол №7 от 09.06.2023г.

1 Календарный учебный график

Курс	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август			
	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 сен - 5 окт	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 окт - 2 ноя	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 дек - 4 янв	5 - 11	12 - 18	19 - 25	26 янв - 1 фев	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 фев - 1 мар	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29	30 мар - 5 апр	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 апр - 3 май	4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 июн - 5 июл	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 июл -2 авг	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 31
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
I																	::	=	=																								::	=	=	=	=	=	=	=	=
II											0		0		0		::	=	=				0		0		0		0		0		8		8		8		8				::	=	=	=	=	=	=	=	=
III						0	0				8	8	8	8	8		::	=	=									8	8					0	0			8	8					::	=	=	=	=	=	=	=	=
IV			0	0	0								8	8	8		::	=	=			0	0	0						8	8		::	X	X	X	X	Δ	Δ	Δ	Δ	III	III	*	*	*	*	*	*	*	*	*

Обозначения:

- ☐ Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам
- :: Промежуточная аттестация
- = Каникулы
- 0 Учебная практика
- 8 Производственная практика (по профилю специальности)
- X Производственная практика (преддипломная)
- Δ Подготовка к государственной итоговой аттестации
- III Государственная итоговая аттестация
- * Неделя отсутствует

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам			Промежуточная аттестация			Практики									ГИА		Каникулы	Всего	Студентов	Групп
							Учебная практика			Производственная практика (по профилю специальности)			Производственная практика (преддипломная)			Подго-☐ товка	Прове-☐ дение				
	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем						
	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.		
I	39	16	23	2	1	1												11	52	25	1
II	27	13	14	2	1	1	8	3	5	4		4						11	52	25	1
III	27	9	18	2	1	1	4	2	2	9	5	4						10	52	25	1
IV	18	10	8	2	1	1	6	3	3	5	3	2	4		4	4	2	2	43	25	1
Всего	**111**	**48**	**63**	**8**	**4**	**4**	**18**	**8**	**10**	**18**	**8**	**10**	**4**		**4**	**4**	**2**	**34**	**199**		

	Индекс	Наименование циклов, разделов,☐ дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации							Учебная нагрузка обучающихся, ч.											Курс 1																
													С преподавателем								Семестр 1												Семестр 2						
														в том числе							16 нед												23 нед						
																									в том числе												в том чи		
			Экзамены	Зачеты	Дифф. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные работы	Другие	Объем образовательной программы	Самост.(с.р.+и.п.)	Консультации	Всего	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Промежут. аттестация	Индивид. проект (входит в с.р.)	Объем ОП	Самост.	Консульт.	С преподавателем	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Промежут. аттестация	Индивид. проект	Объем ОП	Самост.	Консульт.	С преподавателем	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	12	14	15	17	18	19	20	23	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	37	39	40	41	42	43	44	45	46	47
2		Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)																			36			36								36			36			
3	ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	4	2	9					1476		48	1404	666	688	50			24		612		30	576	268	290	18			6		720		12	696	334	330	32
5	НО	Начальное общее образование																																				
6	*																																					
8	ОО	Основное общее образование																																				
9	*																																					
11	СО	Среднее общее образование	4	2	9					1476		48	1404	666	688	50			24		612		30	576	268	290	18			6		720		12	696	334	330	32
13	ОУД	Базовые учебные дисциплины	4	2	9					1476		48	1404	666	688	50			24		612		30	576	268	290	18			6		720		12	696	334	330	32
14	ОУД.01	Русский язык	1							72		12	54	24	30				6		72		12	54	24	30				6								
15	ОУД.02	Литература			2					108			108	54	54						46			46	24	22						62			62	30	32	
16	ОУД.03	История	2							136		12	118	84	34				6		46		6	40	36	4						90		6	78	48	30	
17	ОУД.04	Обществознание			1					72			72	38	34						72			72	38	34												
18	ОУД.05	География			2					72			72	44	28						36			36	20	16						36			36	24	12	
19	ОУД.06	Иностранный язык			3					144			144		144						42			42		42						54			54		54	
20	ОУД.07	Математика	3							232		12	214	164	50				6		50		6	44	24	20						86			86	76	10	
21	ОУД.08	Информатика			2					144			144	30	114						66			66	16	50						78			78	14	64	
22	ОУД.09	Физическая культура		1	2					72			72	12	60						36			36	6	30						36			36	6	30	
23	ОУД.10	Основы безопасности жизнедеятельности			2					68			68	22	46						34			34	10	24						34			34	12	22	
24	ОУД.11	Физика			2					108			108	92		16					54			54	46		8					54			54	46		8
25	ОУД.12	Химия	2							144		12	126	44	52	30			6		58		6	52	24	18	10					86		6	74	20	34	20
26	ОУД.13	Биология			2					72			72	42	26	4																72			72	42	26	4
27	ОУД.14	Индивидуальный проект		2						32			32	16	16																	32			32	16	16	
28	*																																					
30	ОУД	Дополнительные учебные дисциплины																																				
31	*																																					
33																																						
34	*																																					
37	ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	20	6	34	2				4248	28	78	2564	1193	1039	296		36	138													144		6	132	76	40	16
39	ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл		5	5					504	2		502	128	374																							
40	ОГСЭ.01	Основы философии			8					48			48	48																								
41	ОГСЭ.02	История			4					48	2		46	46																								
42	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности			8					200			200		200																							
43	ОГСЭ.04	Физическая культура		3-7	8					176			176	2	174																							
44	ОГСЭ.05	Психология общения			6					32			32	32																								
45	*																																					
47	ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	1		1					180	2	6	166	128	22	16			6																			
48	ЕН.01	Химия	6							144	2	6	130	92	22	16			6																			
49	ЕН.02	Экологические основы природопользования			4					36			36	36																								
50	*																																					
52	ОПЦ	Общепрофессиональный учебный цикл	4		10					854	6	24	800	453	331	16			24													144		6	132	76	40	16

53	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	2							90		6	78	40	34	4			6														90		6	78	40	34	4
54	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	3							112		6	100	62	38				6																				
55	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	3							100		6	88	56	20	12			6														54			54	36	6	12
56	ОП.04	Организация обслуживания			5					64			64	30	34																								
57	ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	8							96	2	6	82	40	42				6																				
58	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности			6					32			32	27	5																								
59	ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности/Адаптивные информационные и коммуникационные технологии			6					96	2		94	22	72																								
60	ОП.08	Охрана труда			3					32			32	22	10																								
61	ОП.09	Безопасность жизнедеятельности			4					68			68	20	48																								
62	ОП.10	Основы калькуляции и учета			3					36			36	24	12																								
63	ОП.11	Основы предпринимательства			7					32			32	26	6																								
64	ОП.12	Основы православной культуры			6					32			32	32																									
65	ОП.13	Основы финансовой грамотности			7					32			32	32																									
66	ОП.14	Основы бережливого производства			6					32	2		30	20	10																								
67	*																																							
68																																								
69	ПЦ	Профессиональный учебный цикл	15	1	18	2				2710	18	48	1096	484	312	264		36	108																				
70																																								
71	ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	2	1	2					244	4	6	78	46	22	10			12																				
72																																								
73	МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			4					44	2		42	30	12																								
74	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	5							50	2	6	36	16	10	10			6																				
75	МДК*																																							
76																																								
77	УП.01	Учебная практика			4		РП		час	36			36	нед	1					час				нед									час				нед		
78	УП*																																							
79																																								
80	ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)		5			РП		час	108			108	нед	3					час				нед									час				нед		
81	ПП*																																							
82																																								
83	ПМ.01.ЭМ	Экзамен по модулю	5							6									6																				
84		Всего часов по МДК								94			78																										
85																																								
86	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	2		3	1				530	8	12	276	96	78	82		20	18																				
87																																								
88	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			6					42	2		40	24	16																								
89	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	7			7				260	6	12	236	72	62	82		20	6																				
90	МДК*																																							
91																																								
92	УП.02	Учебная практика			7		РП		час	144			144	нед	4					час				нед									час				нед		
93	УП*																																							
94																																								
95	ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)			7		РП		час	72			72	нед	2					час				нед									час				нед		
96	ПП*																																							
97																																								
98	ПМ.02.ЭК	Экзамен	7							12									12																				
99		Всего часов по МДК								302			276																										

#	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	3		2					270	2	6	106	60	20	26			12																			
#	МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	5							36	2		32	20	12				2																			
#	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	5							84		6	74	40	8	26			4																			
#	МДК*																																					
#	УП.03	Учебная практика			5		РП		час	72			72	нед	2						час				нед								час				нед		
#	УП*																																					
#	ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)			5		РП		час	72			72	нед	2						час				нед								час				нед		
#	ПП*																																					
#	ПМ.03.ЭК	Экзамен	5							6									6																			
#		Всего часов по МДК								120			106																									
#	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	1		4					186			72	42	30				6																			
#	МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			7					36			36	26	10																							
#	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			7					36			36	16	20																							
#	МДК*																																					
#	УП.04	Учебная практика			7		РП		час	36			36	нед	1						час				нед								час				нед		
#	УП*																																					
#	ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)			7		РП		час	72			72	нед	2						час				нед								час				нед		
#	ПП*																																					
#	ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю	7							6									6																			
#		Всего часов по МДК								72			72																									
#	ПМ.05	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	2		3					330	4	6	122	68	54				18																			
#	МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			7					36			36	26	10																							
#	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	8							102	4	6	86	42	44				6																			
#	МДК*																																					
#	УП.05	Учебная практика			8		РП		час	108			108	нед	3						час				нед								час				нед		
#	УП*																																					
#	ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)			8		РП		час	72			72	нед	2						час				нед								час				нед		
#	ПП*																																					
#	ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю	8							12									12																			
#		Всего часов по МДК								138			122																									

ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	2		1	1				238		6	106	30	60			16	18																					
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	6			6				118		6	106	30	60			16	6																					
МДК*																																							
УП*																																							
ПП.06	Производственная практика (по профилю специальности)			6		РП		час	108			108	нед	3					час				нед					час				нед							
ПП*																																							
ПМ.06.ЭК	Экзамен	6							12									12																					
	Всего часов по МДК								118			106																											
ПМ.07	Выполнение работ по профессии 16675 Повар	3		2					768		12	336	142	48	146			24																					
МДК.07.01	Технология приготовления кулинарной продукции массового спроса и её отпуск	4							208		6	196	70	34	92			6																					
МДК.07.02	Технология приготовления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	4							152		6	140	72	14	54			6																					
МДК*																																							
УП.07	Учебная практика			4		РП		час	252			252	нед	7					час				нед					час				нед							
УП*																																							
ПП.07	Производственная практика (по профилю специальности)			4		РП		час	144			144	нед	4					час				нед					час				нед							
ПП*																																							
ПМ.07.ЭК	Экзамен квалификационный	4							12									12																					
	Всего часов по МДК								360			336																											
ПМ*																																							
	Учебная и производственная (по профилю специальности) практики							час	1296			1296	нед	36					час				нед					час				нед							
	Учебная практика							час	648			648	нед	18					час				нед					час				нед							
	Концентрированная							час	648			648	нед	18					час				нед					час				нед							
	Рассредоточенная							час					нед						час				нед					час				нед							
	Производственная (по профилю специальности) практика							час	648			648	нед	18					час				нед					час				нед							
	Концентрированная							час	648			648	нед	18					час				нед					час				нед							
	Рассредоточенная							час					нед						час				нед					час				нед							
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)			8		РП		час	144			144	нед	4					час				нед					час				нед							
	Государственная итоговая аттестация							час	216			216	нед	6					час				нед					час				нед							
	Подготовка выпускной квалификационной работы							час	108			108	нед	3					час				нед					час				нед							
	Защита выпускной квалификационной работы							час	36			36	нед	1					час				нед					час				нед							
	Подготовка к демонстрационному экзамену							час	36			36	нед	1					час				нед					час				нед							
	Проведение демонстрационного экзамена							час	36			36	нед	1					час				нед					час				нед							
	КОНСУЛЬТАЦИИ по О								48										30									12											
	КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП								78																			6											
	ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ	24	8	43	2				5940	28	126	3968	1859	1727	346		36	162		612		30	576	268	290	18			6		864		18	828	410	370	48

Экзамены (без учета физ. культуры)	**1** / **3**
Зачеты (без учета физ. культуры)	**1**
Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)	**1** / **6**
Курсовые проекты (без учета физ. культуры)	
Курсовые работы (без учета физ. культуры)	
Контрольные работы (без учета физ. культуры)	

Распределение по курсам и семестрам																																																		
				Курс 2																						Курс 3																								
				Семестр 3											Семестр 4											Семестр 5											Семестр 6													
				13 (3) нед											14 (9) нед											9 (7) нед											18 (6) нед													
сле		Про меж ут. атте стац ия	Индивид. проект	Объем ОП	Самост.	Консульт.	С преподавател	в том числе					Про меж ут. атте стац ия	Индивид. проект	Объем ОП	Самост.	Консульт.	С преподавател	в том числе					Про меж ут. атте стац ия	Индивид. проект	Объем ОП	Самост.	Консульт.	С преподавател	в том числе					Про меж ут. атте стац ия	Индивид. проект	Объем ОП	Самост.	Консульт.	С преподавател	в том числе					Про меж ут. атте стац ия	Индивид. проект	Объем ОП	Самост.	Консульт.
Семинар. занятия	Курс. проектир.							Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.							Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.							Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.							Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.					
48	51	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	65	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	79	81	82	83	84	85	86	87	88	89	90	93	95	96	97	98	99	100	101	102	103	104	107	109	110	111	112	113
				36			36								36			35.71								36			35.33								36			35.44								36		
		12		144		6	132	64	68				6																																					
		12		144		6	132	64	68				6																																					
		12		144		6	132	64	68				6																																					
		6																																																
				48			48		48																																									
				96		6	84	64	20				6																																					
		6																																																
		6		468		12	336	170	114	52			12		864	4	12	500	234	172	94			24		612	6	12	318	140	142	36			24		900	10	12	638	285	275	62		16	24		612	2	12
				28			28	2	26						126	2		124	46	78						66			66		66						100			100	32	68						70		
															48	2		46	46																															
															52			52		52						40			40		40						36			36		36						38		
				28			28	2	26						26			26		26						26			26		26						32			32		32						32		
																																					32			32	32									
															36			36	36							48	2		46	34	12						96		6	84	58	10	16			6				
																										48	2		46	34	12						96		6	84	58	10	16			6				
															36			36	36																															
		6		226		12	202	128	74				12		68			68	20	48						64			64	30	34						192	4		188	101	87						64		

		6																																																				
				112		6	100	62	38				6																																								
				46		6	34	20	14				6																																								
																											64			64	30	34																					
																																						32			32	27	5									
																																						96	2		94	22	72									
				32			32	22	10																																												
															68			68	20	48																																	
				36			36	24	12																																												
																																																					32		
																																						32			32	32										
																																																					32		
																																						32	2		30	20	10									

				214			106	40	14	52					634	2	12	272	132	46	94			24		434	4	12	142	76	30	36			24		512	6	6	266	94	110	46		16	18		478	2	12
															80	2		42	30	12						164	2	6	36	16	10	10			12																
															44	2		42	30	12																																
																										50	2	6	36	16	10	10			6																
				час				нед							час			36	нед	1						час				нед							час				нед										час		
				час				нед							час				нед							час			108	нед	3						час				нед										час		
																										6									6																	
																																						274	6		160	64	50	46							256	2	12
																																						42	2		40	24	16									
																																						124	4		120	40	34	46							136	2	12
				час				нед							час				нед							час				нед							час			72	нед	2								час		
				час				нед							час				нед							час				нед							час			36	нед	1								час		
																																																				12		

																										270	2	6	106	60	20	26			12															
																										36	2		32	20	12				2															
																										84		6	74	40	8	26			4															
				час				нед							час				нед							час			72	нед	2						час				нед							час		
				час				нед							час				нед							час			72	нед	2						час				нед							час		
																										6									6															

																																																186		
																																																36		
																																																36		
				час				нед							час				нед							час				нед							час				нед							час		
				час				нед							час				нед							час				нед							час				нед							час		
																																																6		

																																																36		
																																																36		
				час				нед							час				нед							час				нед							час				нед							час		
				час				нед							час				нед							час				нед							час				нед							час		

																																					238		6	106	30	60			16	18				
																																					118		6	106	30	60			16	6				
				час				нед							час				нед							час				нед							час			108	нед	3						час		
																																					12									12				
				214			106	40	14	52					554		12	230	102	34	94			24																										
				106			106	40	14	52					102		6	90	30	20	40			6																										
															152		6	140	72	14	54			6																										
				час			108	нед	3						час			144	нед	4						час				нед							час				нед							час		
				час				нед							час			144	нед	4						час				нед							час				нед							час		
															12									12																										
				час			108	нед	3						час			324	нед	9						час			252	нед	7						час			216	нед	6						час		
				час			108	нед	3						час			180	нед	5						час			72	нед	2						час			72	нед	2						час		
				час			108	нед	3						час			180	нед	5						час			72	нед	2						час			72	нед	2						час		
				час				нед							час				нед							час				нед							час				нед							час		
				час				нед							час			144	нед	4						час			180	нед	5						час			144	нед	4						час		
				час				нед							час			144	нед	4						час			180	нед	5						час			144	нед	4						час		
				час				нед							час				нед							час				нед							час				нед							час		
				час				нед							час				нед							час				нед							час				нед							час		
				час				нед							час				нед							час				нед							час				нед							час		
				час				нед							час				нед							час				нед							час				нед							час		
				час				нед							час				нед							час				нед							час				нед							час		
				час				нед							час				нед							час				нед							час				нед							час		
				час				нед							час				нед							час				нед							час				нед							час		
				6																																														
				12											12											12											12													
		18		612		18	468	234	182	52			18		864	4	12	500	234	172	94			24		612	6	12	318	140	142	36			24		900	10	12	638	285	275	62		16	24		612	2	12
				3											**3**											**4**											**3**													
																										1																								
				3											**7**											**2**											**7**													
																																					1													

Курс 4																			ЦК	Объем образовательной программы	
Семестр 7								Семестр 8													
10 (6) нед								8 (9) нед													
С преподавателем	в том числе					Промежут. аттестация	Индивид. проект	Объем ОП	Самост.	Консульт.	С преподавателем	в том числе					Промежут. аттестация	Индивид. проект		Обяз. часть	Вар. часть
	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.							Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.					
114	115	116	117	118	121	123	124	125	126	127	128	129	130	131	132	135	137	138	335	336	337
35.8								36			35.25										
																			1		
																			1		
																			1		
																			2		
																			1		
																			1		
																			1		
																			2		
																				69.99%	30.01%
358	158	144	36		20	24		648	6	12	282	130	152				24			2973	1275
70		70						114			114	48	66							504	
								48			48	48							1	48	
																			1	48	
38		38						34			34		34						1	200	
32		32						32			32		32						1	176	
																			1	32	
																				180	
																			2	144	
																			2	36	
64	58	6						96	2	6	82	40	42				6			680	174

																		2	64	26
																		3	96	16
																		4	64	36
																		4	64	
								96	2	6	82	40	42				6	3	96	
																		4	32	
																		2	96	
																		4	32	
																		1	68	
																		4	36	
32	26	6																3		32
																			32	
32	32																			32
																				32

224	100	68	36		20	24		438	4	6	86	42	44				18		1609	1101
																			192	52
																		4	32	12
																		4	10	40
	нед							час				нед						4	36	
	нед							час				нед						4	108	
																			6	
116	32	28	36		20	18													380	150
																		4	34	8
116	32	28	36		20	6												4	118	142
72	нед	2						час				нед						4	144	
36	нед	1						час				нед						4	72	
						12													12	

																			193	77
																		4	30	6
																		4	13	71
	нед							час				нед						4	72	
	нед							час				нед						4	72	
																			6	

72	42	30				6													150	36
36	26	10																4	36	
36	16	20																4		36
36	нед	1						час				нед						4	36	
72	нед	2						час				нед						4	72	
						6													6	

36	26	10						294	4	6	86	42	44				18		218	112
36	26	10																4	36	
								102	4	6	86	42	44				6	4	-10	112
	нед							час			108	нед	3					4	108	
	нед							час			72	нед	2					4	72	
								12									12		12	

																			182	56
																		4	62	56
	нед							час				нед						4	108	
																			12	
																			150	618
																		4	88	120
																		4	50	102
	нед							час				нед						4		252
	нед							час				нед						4		144
																			12	

216	нед	6						час				180	нед	5							
108	нед	3						час				108	нед	3							
108	нед	3						час				108	нед	3							
	нед							час					нед								
108	нед	3						час				72	нед	2							
108	нед	3						час				72	нед	2							
	нед							час					нед								
	нед							час				144	нед	4					144		
	нед							час				216	нед	6							
	нед							час				108	нед	3					108		
	нед							час				36	нед	1					36		
	нед							час				36	нед	1					36		
	нед							час				36	нед	1					36		
12								12													
358	158	144	36		20	24		864	6	12	282	130	152				24			4665	1275
3								**3**													
6								**4**													
1																					

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК	
1	Экз	Комплексный экзамен	5	[5]	МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
				[5]	МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
2	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	5	[5]	УП.03 Учебная практика
				[5]	ПП.03 Производственная практика (по профилю специальности)
3	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	8	[8]	УП.05 Учебная практика
				[8]	ПП.05 Производственная практика (по профилю специальности)
4	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	7	[7]	ОП.11 Основы предпринимательства
				[7]	ОП.13 Основы финансовой грамотности
5	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	7	[7]	МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
				[7]	МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
6	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	7	[7]	УП.04 Учебная практика
				[7]	ПП.04 Производственная практика (по профилю специальности)

Индекс	Содержание
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОУД.02	Литература
ОУД.03	История
ОУД.04	Обществознание
ОУД.05	География
ОУД.06	Иностранный язык
ОУД.07	Математика
ОУД.08	Информатика
ОУД.09	Физическая культура
ОУД.10	Основы безопасности жизнедеятельности
ОУД.11	Физика
ОУД.12	Химия
ОУД.13	Биология
ОУД.14	Индивидуальный проект
ЕН.01	Химия
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности/Адаптивные информационные и коммуникационные технологии
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Основы калькуляции и учета
ОП.11	Основы предпринимательства
ОП.12	Основы православной культуры
ОП.13	Основы финансовой грамотности
ОП.14	Основы бережливого производства
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
ПП.06	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.07.01	Технология приготовления кулинарной продукции массового спроса и её отпуск
МДК.07.02	Технология приготовления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОУД.02	Литература
ОУД.03	История
ОУД.04	Обществознание
ОУД.05	География
ОУД.06	Иностранный язык
ОУД.07	Математика
ОУД.08	Информатика
ОУД.10	Основы безопасности жизнедеятельности
ОУД.11	Физика
ОУД.12	Химия
ОУД.13	Биология
ОУД.14	Индивидуальный проект
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ЕН.01	Химия
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности/Адаптивные информационные и коммуникационные технологии
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Основы калькуляции и учета
ОП.11	Основы предпринимательства
ОП.12	Основы православной культуры
ОП.13	Основы финансовой грамотности
ОП.14	Основы бережливого производства
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
ПП.06	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.07.01	Технология приготовления кулинарной продукции массового спроса и её отпуск
МДК.07.02	Технология приготовления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОУД.02	Литература
ОУД.04	Обществознание
ОУД.05	География
ОУД.07	Математика
ОУД.10	Основы безопасности жизнедеятельности
ОУД.11	Физика
ОУД.14	Индивидуальный проект
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОГСЭ.05	Психология общения

ЕН.01	Химия
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности/Адаптивные информационные и коммуникационные технологии
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.11	Основы предпринимательства
ОП.12	Основы православной культуры
ОП.13	Основы финансовой грамотности
ОП.14	Основы бережливого производства
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
ПП.06	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.07.01	Технология приготовления кулинарной продукции массового спроса и её отпуск
МДК.07.02	Технология приготовления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОУД.01	Русский язык
ОУД.02	Литература
ОУД.03	История
ОУД.04	Обществознание
ОУД.05	География
ОУД.06	Иностранный язык
ОУД.07	Математика
ОУД.09	Физическая культура
ОУД.10	Основы безопасности жизнедеятельности
ОУД.11	Физика
ОУД.12	Химия
ОУД.13	Биология
ОУД.14	Индивидуальный проект
ОГСЭ.05	Психология общения
ЕН.01	Химия
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности/Адаптивные информационные и коммуникационные технологии
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Основы калькуляции и учета
ОП.11	Основы предпринимательства
ОП.13	Основы финансовой грамотности
ОП.14	Основы бережливого производства
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
ПП.06	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.07.01	Технология приготовления кулинарной продукции массового спроса и её отпуск
МДК.07.02	Технология приготовления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОУД.01	Русский язык
ОУД.02	Литература
ОУД.03	История
ОУД.04	Обществознание
ОУД.05	География
ОУД.07	Математика
ОУД.10	Основы безопасности жизнедеятельности
ОУД.11	Физика
ОУД.14	Индивидуальный проект
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОГСЭ.05	Психология общения
ЕН.01	Химия
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности/Адаптивные информационные и коммуникационные технологии
ОП.08	Охрана труда
ОП.12	Основы православной культуры
ОП.13	Основы финансовой грамотности
ОП.14	Основы бережливого производства
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
ПП.06	Производственная практика (по профилю специальности)
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОУД.02	Литература
ОУД.03	История
ОУД.04	Обществознание
ОУД.05	География
ОУД.07	Математика
ОУД.10	Основы безопасности жизнедеятельности
ОУД.11	Физика
ОУД.14	Индивидуальный проект
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ЕН.01	Химия
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности/Адаптивные информационные и коммуникационные технологии
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.12	Основы православной культуры
ОП.13	Основы финансовой грамотности
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
ПП.06	Производственная практика (по профилю специальности)
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОУД.04	Обществознание
ОУД.05	География
ОУД.07	Математика
ОУД.10	Основы безопасности жизнедеятельности
ОУД.11	Физика
ОУД.12	Химия
ОУД.13	Биология
ОУД.14	Индивидуальный проект
ЕН.01	Химия
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности/Адаптивные информационные и коммуникационные технологии
ОП.08	Охрана труда
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
ПП.06	Производственная практика (по профилю специальности)
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОУД.09	Физическая культура
ОГСЭ.04	Физическая культура
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОУД.04	Обществознание
ОУД.05	География
ОУД.06	Иностранный язык
ОУД.07	Математика
ОУД.08	Информатика
ОУД.10	Основы безопасности жизнедеятельности
ОУД.11	Физика
ОУД.12	Химия

ОУД.13	Биология
ОУД.14	Индивидуальный проект
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОГСЭ.05	Психология общения
ЕН.01	Химия
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности/Адаптивные информационные и коммуникационные технологии
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Основы калькуляции и учета
ОП.11	Основы предпринимательства
ОП.13	Основы финансовой грамотности
ОП.14	Основы бережливого производства
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
ПП.06	Производственная практика (по профилю специальности)
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОУД.01	Русский язык
ОУД.02	Литература
ОУД.04	Обществознание
ОУД.05	География
ОУД.06	Иностранный язык
ОУД.07	Математика
ОУД.14	Индивидуальный проект
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ЕН.01	Химия
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности/Адаптивные информационные и коммуникационные технологии
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Основы калькуляции и учета
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
ПП.06	Производственная практика (по профилю специальности)
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
ОУД.06	Иностранный язык
ОУД.14	Индивидуальный проект
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.11	Основы предпринимательства
ОП.13	Основы финансовой грамотности
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
ПП.06	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ЕН.01	Химия
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда

МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
ЕН.01	Химия
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
ЕН.01	Химия
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 1.4.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ЕН.01	Химия
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ЕН.01	Химия
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ЕН.01	Химия
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.
ЕН.01	Химия
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ЕН.01	Химия
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ЕН.01	Химия
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ЕН.01	Химия
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ЕН.01	Химия

ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 2.8.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ЕН.01	Химия
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ЕН.01	Химия
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ЕН.01	Химия
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ЕН.01	Химия
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ЕН.01	Химия
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ЕН.01	Химия
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ЕН.01	Химия
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 3.7.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ЕН.01	Химия
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
ЕН.01	Химия
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга

ОП.08	Охрана труда
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ЕН.01	Химия
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ЕН.01	Химия
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ЕН.01	Химия
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ЕН.01	Химия
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 4.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ЕН.01	Химия
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ЕН.01	Химия
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ЕН.01	Химия
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 5.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ЕН.01	Химия
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 5.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ЕН.01	Химия
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)

ПК 5.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ЕН.01	Химия
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.
ЕН.01	Химия
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности/Адаптивные информационные и коммуникационные технологии
ОП.08	Охрана труда
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
ПП.06	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 6.2.	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности/Адаптивные информационные и коммуникационные технологии
ОП.08	Охрана труда
ОП.11	Основы предпринимательства
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
ПП.06	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 6.3.	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности/Адаптивные информационные и коммуникационные технологии
ОП.08	Охрана труда
ОП.11	Основы предпринимательства
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
ПП.06	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 6.4.	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности/Адаптивные информационные и коммуникационные технологии
ОП.08	Охрана труда
ОП.11	Основы предпринимательства
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
ПП.06	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 6.5.	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
ПП.06	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 7.1.	Подготавливать рабочее место повара, оборудование, инвентарь, сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
МДК.07.01	Технология приготовления кулинарной продукции массового спроса и её отпуск
УП.07	Учебная практика
ПП.07	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 7.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента по инструкционным картам.
МДК.07.02	Технология приготовления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.07	Учебная практика
ПП.07	Производственная практика (по профилю специальности)

НО	**Начальное общее образование**												
ОО	**Основное общее образование**												
ОУД	**Базовые учебные дисциплины**	**ОК 01.**	**ОК 02.**	**ОК 03.**	**ОК 04.**	**ОК 05.**	**ОК 06.**	**ОК 07.**	**ОК 08.**	**ОК 09.**	**ОК 10.**	**ОК 11.**	
ОУД.01	Русский язык	ОК 04.	ОК 05.	ОК 10.									
ОУД.02	Литература	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 10.					
ОУД.03	История	ОК 01.	ОК 02.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.							
ОУД.04	Обществознание	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.			
ОУД.05	География	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.			
ОУД.06	Иностранный язык	ОК 01.	ОК 02.	ОК 04.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.						
ОУД.07	Математика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.			
ОУД.08	Информатика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 09.									
ОУД.09	Физическая культура	ОК 01.	ОК 04.	ОК 08.									
ОУД.10	Основы безопасности жизнедеятельности	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.				
ОУД.11	Физика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.				
ОУД.12	Химия	ОК 01.	ОК 02.	ОК 04.	ОК 07.	ОК 09.							
ОУД.13	Биология	ОК 01.	ОК 02.	ОК 04.	ОК 07.	ОК 09.							
ОУД.14	Индивидуальный проект	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.		
ОУД	**Дополнительные учебные дисциплины**												
ОГСЭ	**Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл**	**ОК 02.**	**ОК 03.**	**ОК 04.**	**ОК 05.**	**ОК 06.**	**ОК 08.**	**ОК 09.**	**ОК 10.**				
ОГСЭ.01	Основы философии	ОК 02.	ОК 03.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 09.							
ОГСЭ.02	История	ОК 02.	ОК 03.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 09.							
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ОК 02.	ОК 03.	ОК 05.	ОК 09.	ОК 10.							
ОГСЭ.04	Физическая культура	ОК 08.											
ОГСЭ.05	Психология общения	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 09.								
ЕН	**Математический и общий естественнонаучный учебный цикл**	**ОК 01.**	**ОК 02.**	**ОК 03.**	**ОК 04.**	**ОК 05.**	**ОК 06.**	**ОК 07.**	**ОК 09.**	**ОК 10.**	**ОК 11.**	**ПК 1.1.**	**ПК 1.2.**
		ПК 1.3.	**ПК 1.4.**	**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 6.3.**	**ПК 6.4.**					
ЕН.01	Химия	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.
		ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 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.								
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 11.	ПК 6.3.	ПК 6.4.		
ОПЦ	**Общепрофессиональный учебный 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.**	
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.
		ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 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.			
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.
		ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 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.			
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.
		ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 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.			
ОП.04	Организация обслуживания	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 1.1.	ПК 1.2.
		ПК 1.3.	ПК 1.4.	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.		
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 1.1.	ПК 1.2.
		ПК 1.3.	ПК 1.4.	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.		
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.
		ПК 6.4.											
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности/Адаптивные информационные и коммуникационные технологии	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.
		ПК 6.4.											
ОП.08	Охрана труда	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.
		ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 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.			
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 06.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.				
ОП.10	Основы калькуляции и учета	ОК 01.	ОК 02.	ОК 04.	ОК 09.	ОК 10.							
ОП.11	Основы предпринимательства	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 09.	ОК 11.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.			
ОП.12	Основы православной культуры	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 05.	ОК 06.							
ОП.13	Основы финансовой грамотности	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 09.	ОК 11.				
ОП.14	Основы бережливого производства	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 09.						
ПЦ	**Профессиональный учебный цикл**	**ОК 01.**	**ОК 02.**	**ОК 03.**	**ОК 04.**	**ОК 05.**	**ОК 06.**	**ОК 07.**	**ОК 09.**	**ОК 10.**	**ОК 11.**	**ПК 1.1.**	**ПК 1.2.**
		ПК 1.3.	**ПК 1.4.**	**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.**	**ПК 7.1.**	**ПК 7.2.**
ПМ.01	**Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного**	**ОК 01.**	**ОК 02.**	**ОК 03.**	**ОК 04.**	**ОК 05.**	**ОК 06.**	**ОК 07.**	**ОК 09.**	**ОК 10.**	**ПК 1.1.**	**ПК 1.2.**	**ПК 1.3.**
		ПК 1.4.											
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 1.4.											
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 1.4.											
УП.01	*Учебная практика*	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.								

ПП.01	*Производственная практика (по профилю специальности)*	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 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.**						
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	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.						
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	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	*Учебная практика*	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	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.						
ПП.02	*Производственная практика (по профилю специальности)*	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	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.						
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**	**ОК 01.**	**ОК 02.**	**ОК 03.**	**ОК 04.**	**ОК 05.**	**ОК 06.**	**ОК 07.**	**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 процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	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.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	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	*Учебная практика*	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	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.							
ПП.03	*Производственная практика (по профилю специальности)*	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	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.							
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 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 процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	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.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 4.1.	ПК 4.2.
		ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.								
УП.04	*Учебная практика*	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 4.1.	ПК 4.2.
		ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.								
ПП.04	*Производственная практика (по профилю специальности)*	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 4.1.	ПК 4.2.
		ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.								
ПМ.05	**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**	**ОК 01.**	**ОК 02.**	**ОК 03.**	**ОК 04.**	**ОК 05.**	**ОК 06.**	**ОК 07.**	**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 процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	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.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	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	*Учебная практика*	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
		ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.								
ПП.05	*Производственная практика (по профилю специальности)*	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
		ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.								
ПМ.06	**Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**	**ОК 01.**	**ОК 02.**	**ОК 03.**	**ОК 04.**	**ОК 05.**	**ОК 06.**	**ОК 07.**	**ОК 09.**	**ОК 10.**	**ОК 11.**	**ПК 6.1.**	**ПК 6.2.**
		ПК 6.3.	**ПК 6.4.**	**ПК 6.5.**									
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 6.1.	ПК 6.2.
		ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.									
ПП.06	*Производственная практика (по профилю специальности)*	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 6.1.	ПК 6.2.
		ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.									
ПМ.07	**Выполнение работ по профессии 16675 Повар**	**ОК 01.**	**ОК 02.**	**ОК 03.**	**ОК 04.**	**ПК 7.1.**	**ПК 7.2.**						
МДК.07.01	Технология приготовления кулинарной продукции массового спроса и её отпуск	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ПК 7.1.							
МДК.07.02	Технология приготовления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ПК 7.2.							
УП.07	*Учебная практика*	ПК 7.1.	ПК 7.2.										
ПП.07	*Производственная практика (по профилю специальности)*	ПК 7.1.	ПК 7.2.										
ПДП	**ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)**												
	Государственная итоговая аттестация												
	Подготовка выпускной квалификационной работы												
	Защита выпускной квалификационной работы												
	Подготовка к демонстрационному экзамену												
	Проведение демонстрационного экзамена												

	№	Наименование
		Кабинеты:
	1	Русского языка и литературы
	2	Математики и физики
	3	Истории
	4	Общественных дисциплин
	5	Социально-экономических дисциплин
	6	Иностранного языка
	7	Информационных технологий в профессиональной деятельности
	8	Экологических основ природопользования
	9	Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства
	10	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
	11	Организации хранения и контроля запасов и сырья
	12	Психологии и этики профессиональной деятельности
	13	Организации производства и обслуживания
	14	Физиологии питания
	15	Технологии кулинарного производства
	16	Технологии кондитерского производства
		Лаборатории:
	1	Химии
	2	Микробиологии, санитарии и гигиены
	3	Учебная кухня ресторана
	4	Учебный кондитерский цех
		Спортивный комплекс:
	1	Спортивный зал
	2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
		Залы:
	1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
	2	Актовый зал