

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым

Утверждаю

Директор

Пальчук Марина Ивановна

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым "Романовский колледж индустрии гостеприимства"

наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15

Поварское и кондитерское дело

код

наименование специальности

по программе базовой подготовки

уровень образования основное общее образование

квалификация:

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

форма обучения

Очная

Срок получения СПО по ППССЗ:

3г 10м

год начала подготовки по УП

2021

профиль получаемого профессионального образования

социально-экономический

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016

№ 1565

2;2	Перечень видов учебной деятельности		Формы контроля					Учебная нагрузка обучающихся, ч.							Распределение по курсам и семестрам								Максимальная учебная нагрузка														
															Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4																
	Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые работы	Другие формы контроля	Общая нагрузка (грудное молоко)	Самост.(с.р.+и.п.)	Консультации	Обязательная					Индивид. проект (входит в с.р.)	Семестр 1	Семестр 2	Семестр 3	Семестр 4	Семестр 5	Семестр 6	Семестр 7	Семестр 8	Обяз. часть	Вар. часть											
											16 1/6 нед	22 2/3 нед	16 1/3 нед	5 (8) нед	2 (4) нед		2/3 (8) нед	12 (4) нед	2/3 (10) нед	Всего	Всего	Всего	Всего	Всего			Всего	Всего									
1	2	3	4	5	7	8	10	12	13	15	16	17	18	20	21	22	23	34	45	56	67	78	89	100	266	267											
2	Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)															36	36	36	36	36	36	36	36														
3	ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	4		10			1476		8	1404	837	363			72		612	792																		
11	СО	Среднее общее образование	4		10			1476		8	1404	837	363			72		612	792																		
13	БД	Базовые дисциплины	2		7			740		4	724	276	448			12		306	418																		
14	ОУД.01	Русский язык	2					86		2	78		78			6		34	44																		
15	ОУД.02	Литература			2			117			117	79	38					51	66																		
16	ОУД.03	Родная литература			2			66			66	32	34						66																		
17	ОУД.04	Иностранный язык	2					125		2	117		117			6		51	66																		
18	ОУД.05	История			2			117			117	59	58					51	66																		
19	ОУД.06	Физическая культура			12			117			117	5	112					51	66																		
20	ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности			2			73			73	56	17					51	22																		
21	ОУД.08	Астрономия			2			39			39	33	6					17	22																		
24	ПД	Профильные дисциплины	2		2			579		4	563	273	290			12		255	308																		
25	ОУД.09	Математика	2					242		2	234	112	122			6		102	132																		
26	ОУД.10	Право	2					159		2	151	73	78			6		85	66																		
27	ОУД.11	Информатика			12			178			178	88	90					68	110																		
30	ПОО	Предлагаемые ОО			1			157			117	57	60			48		51	66									157									
31	ОУД.12	Основы проектной деятельности			2			117			117	57	60					51	66								117										
32		Промежуточная аттестация						40								48											40										
35																											69,5%	30,5%									
36	ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	18	5	33	2	19	4248	145	34	4069	1379	824	384	40	218			612	864	612	900	612	648	2952	1296											
38	ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	1	5	4		5	472	28	2	442	124	290			28			102	42	62	100	124	42	468	4											
39	ОГСЭ.01	Основы философии			6			48	4		44	34	8			2						48			48												
40	ОГСЭ.02	История			3			48	4		44	34	8			2		48							48												
41	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	8				34567	164	10	2	152		140			12		26	26	32	26	34	20	164													
42	ОГСЭ.04	Физическая культура		34567	8			164	6		158	12	136			10		28	16	30	26	42	22	160	4												
43	ОГСЭ.05	Психология общения			7			48	4		44	36	6			2						48		48	48												
46	ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	1		1		1	180	10	2	168	114	18	26		10			36	90	54				144	36											
47	ЕН.01	Химия	6				5	144	6	2	136	92	10	26		8			90	54				108	36												
48	ЕН.02	Экологические основы природопользования			4			36	4		32	22	8			2			36					36													
51	ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	1		12	1	9	810	45	2	763	357	342			44			160	122	136	194	150	48	612	198											
52	ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена			3			64	2		62	42	18			2			64						64												
53	ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья			4		3	96	6		90	64	22			4		62	34					96													
54	ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания			4		3	64	4		60	31	26			3		34	30					64													
55	ОПЦ.04	Организация обслуживания			6		5	64	5		59	32	24			3			40	24				64													
56	ОПЦ.05	Основы экономики и предпринимательства, менеджмента и маркетинга			8	8	7	96	2		94	34	36			20	4					68	28	96													

##	ПП.03.01	Производственная практика			7		РП	час	108	нед	3		час	час	час	час	час	час	час	108				
##	ПМ.03.ЭК	Демонстрационный экзамен	7					12		12			12							6	6			
##		Всего часов по МДК						166		158														
##	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			4			148	4	144	38	6	18	10						148	148			
##	МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			7			32	2	30	22	6		2						32	32			
##	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			7			38	2	36	16		18	2						38	38			
##	УП.04.01	Учебная практика			7		РП	час	36	нед	1		час	час	час	час	час	час	час	час	36			
##	ПП.04.01	Производственная практика			7		РП	час	36	нед	1		час	час	час	час	час	час	час	час	36			
##	ПМ.04.ЭК	Демонстрационный экзамен	7					6		6			6							6	6			
##		Всего часов по МДК						70		66														
##	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	3		2			288	6	4	278	82	14	18	20					42	246	256	32	
##	МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	8					50	2	2	46	32	12		2					42	8	50		
##	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	8					82	4	2	76	50	2	18	6					82	50	32		
##	УП.05.01	Учебная практика			8		РП	час	72	нед	2		час	час	час	час	час	час	час	час	72			
##	ПП.05.01	Производственная практика			8		РП	час	72	нед	2		час	час	час	час	час	час	час	час	72			
##	ПМ.05.ЭК	Демонстрационный экзамен	8					12		12			12							12	12			
##		Всего часов по МДК						132																
##	ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	1		2			168	4	2	162	42	36		12						168	168		
##	МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	8					90	4	2	84	42	36		6						90	90		
##	УП.06.01	Учебная практика			8		РП	час	36	нед	1		час	час	час	час	час	час	час	час	36			
##	ПП.06.01	Производственная практика			8		РП	час	36	нед	1		час	час	час	час	час	час	час	час	36			
##	ПМ.06.ЭК	Квалификационный экзамен	8					6		6			6								6	6		
##		Всего часов по МДК						90		84														
##	ПМ.07	Выполнение работ по профессии повар, кондитер	5		2	1	1	1014	33	10	971	349	84	192	20	38				350	664		252	762
##	МДК.07.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	3					120	4	2	114	64	16	24	4	6				120			20	100
##	МДК.07.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	3					186	8	2	176	90	22	54	4	6				186			16	170
##	МДК.07.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	4					144	8	2	134	76	16	30	4	8				44	100		18	126

##	МДК.07.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	4					96	6	2	88	44	10	24	4	6									96		
##	МДК.07.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	4			4		174	7	2	165	75	20	60	4	6									174	18	156
##	МДК*																										
##	УП.07.01	Учебная практика			4		РП	час			144	нед	4				час	час	час	час	час	час	час	час	час	72	72
##	ПП.07.01	Производственная практика			4		РП	час			144	нед	4				час	час	час	час	час	час	час	час	час	108	36
##	ПМ.07.ЭК	Демонстрационный экзамен	4					6			6				6											6	
##		Всего часов по МДК						720			677																
##		Учебная и производственная (по профилю специальности) практики						час			1080	нед	30				час	час	час	час	час	час	час	час	час		
##		Учебная практика						час			468	нед	13				час	час	час	час	час	час	час	час	час		
##		Производственная (по профилю специальности) практика						час			612	нед	17				час	час	час	час	час	час	час	час	час		
##	ПДП	Производственная практика (преддипломная)						час			144	нед	4				час	час	час	час	час	час	час	час	час	144	
##		Государственная итоговая аттестация						216			216														216	216	
##		Защита выпускной квалификационной работы						час			216	нед	6				час	час	час	час	час	час	час	час	час	216	
##		Проведение государственных экзаменов						час				нед					час	час	час	час	час	час	час	час	час		
##		КОНСУЛЬТАЦИИ по О										36					6	30									
##		КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП										34						4	6	6	8	2	8				
##		ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ в АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ	22	5	41	2	31	5940	253	70	5617	2222	1181	446	40	288	30	612	864	612	864	612	900	612	864	4644	1296
##		Экзамены (без учета физ. культуры)																4	2	3	3	1	5				
##		Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)																6	1	4	8	6	6				
##		Курсовые работы (без учета физ. культуры)																	1					1			

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК
1	Экз	Комплексный экзамен	3	[3] МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
				[3] МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
2	Экз	Комплексный экзамен	4	[3] МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
				[4] МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
3	Экз	Комплексный экзамен	5	[4] 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
4	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	5	[5] МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
				[5] МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
5	Экз	Комплексный экзамен	6	[6] МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
				[6] МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
6	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	3	[3] УП.01.01 Учебная практика
				[3] ПП.01.01 Производственная практика
7	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4] УП.02.01 Учебная практика
				[4] ПП.02.01 Производственная практика
8	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4] УП.03.01 Учебная практика
				[4] ПП.03.01 Производственная практика
9	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	5	[5] УП.04.01 Учебная практика
				[5] ПП.04.01 Производственная практика
10	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6] УП.05.01 Учебная практика
				[6] ПП.05.01 Производственная практика
11	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6] УП.06.01 Учебная практика
				[6] ПП.06.01 Производственная практика
12	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	2	[2] УП.07.01 Учебная практика
				[2] ПП.07.01 Производственная практика

Индекс	Содержание
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ЕН.01	Химия
ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания
ОПЦ.04	Организация обслуживания
ОПЦ.05	Основы экономики и предпринимательства, менеджмента и маркетинга
ОПЦ.06	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
ОПЦ.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Технологии работы с информацией
ОПЦ.08	Охрана труда
ОПЦ.09	Безопасность жизнедеятельности
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
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.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
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.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
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.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
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.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
УП.06.01	Учебная практика
ПП.06.01	Производственная практика
МДК.07.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
МДК.07.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
МДК.07.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
МДК.07.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
МДК.07.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ЕН.01	Химия
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания
ОПЦ.04	Организация обслуживания
ОПЦ.05	Основы экономики и предпринимательства, менеджмента и маркетинга
ОПЦ.06	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
ОПЦ.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Технологии работы с информацией
ОПЦ.08	Охрана труда
ОПЦ.09	Безопасность жизнедеятельности
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика

ПП.01.01	Производственная практика
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.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
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.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
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.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
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.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
УП.06.01	Учебная практика
ПП.06.01	Производственная практика
МДК.07.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
МДК.07.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
МДК.07.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
МДК.07.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
МДК.07.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОГСЭ.05	Психология общения
ЕН.01	Химия
ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания
ОПЦ.04	Организация обслуживания
ОПЦ.05	Основы экономики и предпринимательства, менеджмента и маркетинга
ОПЦ.06	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
ОПЦ.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Технологии работы с информацией
ОПЦ.08	Охрана труда
ОПЦ.09	Безопасность жизнедеятельности
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
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.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
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.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
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.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика

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.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
УП.06.01	Учебная практика
ПП.06.01	Производственная практика
МДК.07.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
МДК.07.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
МДК.07.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
МДК.07.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
МДК.07.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОГСЭ.05	Психология общения
ЕН.01	Химия
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания
ОПЦ.04	Организация обслуживания
ОПЦ.05	Основы экономики и предпринимательства, менеджмента и маркетинга
ОПЦ.06	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
ОПЦ.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Технологии работы с информацией
ОПЦ.08	Охрана труда
ОПЦ.09	Безопасность жизнедеятельности
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
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.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
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.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
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.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
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.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
УП.06.01	Учебная практика
ПП.06.01	Производственная практика
МДК.07.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
МДК.07.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
МДК.07.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
МДК.07.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
МДК.07.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
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
ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания
ОПЦ.04	Организация обслуживания
ОПЦ.05	Основы экономики и предпринимательства, менеджмента и маркетинга
ОПЦ.06	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
ОПЦ.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Технологии работы с информацией
ОПЦ.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.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
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.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
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.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
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.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
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.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
УП.06.01	Учебная практика
ПП.06.01	Производственная практика
МДК.07.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
МДК.07.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
МДК.07.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
МДК.07.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
МДК.07.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
-------	--

ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания
ОПЦ.04	Организация обслуживания
ОПЦ.06	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
ОПЦ.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Технологии работы с информацией
ОПЦ.08	Охрана труда
ОПЦ.09	Безопасность жизнедеятельности
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
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.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
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.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
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.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
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.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
УП.06.01	Учебная практика
ПП.06.01	Производственная практика
МДК.07.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
МДК.07.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
МДК.07.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
МДК.07.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
МДК.07.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ЕН.01	Химия
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания
ОПЦ.04	Организация обслуживания
ОПЦ.05	Основы экономики и предпринимательства, менеджмента и маркетинга
ОПЦ.06	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
ОПЦ.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Технологии работы с информацией
ОПЦ.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.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
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.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
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.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
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.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
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.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
УП.06.01	Учебная практика
ПП.06.01	Производственная практика

ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОГСЭ.04	Физическая культура
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
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.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
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.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
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.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
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.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
УП.06.01	Учебная практика
ПП.06.01	Производственная практика
МДК.07.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
МДК.07.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
МДК.07.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
МДК.07.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
МДК.07.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОГСЭ.05	Психология общения
ЕН.01	Химия
ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания
ОПЦ.04	Организация обслуживания
ОПЦ.05	Основы экономики и предпринимательства, менеджмента и маркетинга
ОПЦ.06	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
ОПЦ.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Технологии работы с информацией
ОПЦ.08	Охрана труда
ОПЦ.09	Безопасность жизнедеятельности
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
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.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
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.03.01	Учебная практика

ПП.03.01	Производственная практика
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.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
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.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
УП.06.01	Учебная практика
ПП.06.01	Производственная практика
МДК.07.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
МДК.07.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
МДК.07.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
МДК.07.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
МДК.07.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ЕН.01	Химия
ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания
ОПЦ.04	Организация обслуживания
ОПЦ.05	Основы экономики и предпринимательства, менеджмента и маркетинга
ОПЦ.08	Охрана труда
ОПЦ.10	Метрология и стандартизация
ОПЦ.13	Процессы и аппараты
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
ЕН.01	Химия
ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания
ОПЦ.04	Организация обслуживания
ОПЦ.05	Основы экономики и предпринимательства, менеджмента и маркетинга
ОПЦ.08	Охрана труда
ОПЦ.10	Метрология и стандартизация
ОПЦ.13	Процессы и аппараты
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ЕН.01	Химия
ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания
ОПЦ.04	Организация обслуживания
ОПЦ.05	Основы экономики и предпринимательства, менеджмента и маркетинга
ОПЦ.08	Охрана труда
ОПЦ.10	Метрология и стандартизация
ОПЦ.13	Процессы и аппараты
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика

	ПП.01.01	Производственная практика
ПК 1.4.		Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ЕН.01	Химия
	ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания
	ОПЦ.04	Организация обслуживания
	ОПЦ.05	Основы экономики и предпринимательства, менеджмента и маркетинга
	ОПЦ.08	Охрана труда
	ОПЦ.10	Метрология и стандартизация
	ОПЦ.13	Процессы и аппараты
	МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
	УП.01.01	Учебная практика
	ПП.01.01	Производственная практика
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
	ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания
	ОПЦ.04	Организация обслуживания
	ОПЦ.05	Основы экономики и предпринимательства, менеджмента и маркетинга
	ОПЦ.08	Охрана труда
	ОПЦ.10	Метрология и стандартизация
	ОПЦ.13	Процессы и аппараты
	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.02.01	Учебная практика
	ПП.02.01	Производственная практика
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
	ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания
	ОПЦ.04	Организация обслуживания
	ОПЦ.05	Основы экономики и предпринимательства, менеджмента и маркетинга
	ОПЦ.08	Охрана труда
	ОПЦ.10	Метрология и стандартизация
	ОПЦ.13	Процессы и аппараты
	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.02.01	Учебная практика
	ПП.02.01	Производственная практика
ПК 2.3.		Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
	ЕН.01	Химия
	ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания
	ОПЦ.04	Организация обслуживания
	ОПЦ.05	Основы экономики и предпринимательства, менеджмента и маркетинга
	ОПЦ.08	Охрана труда
	ОПЦ.10	Метрология и стандартизация
	ОПЦ.13	Процессы и аппараты
	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.02.01	Учебная практика
	ПП.02.01	Производственная практика

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
	ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания
	ОПЦ.04	Организация обслуживания
	ОПЦ.05	Основы экономики и предпринимательства, менеджмента и маркетинга
	ОПЦ.08	Охрана труда
	ОПЦ.10	Метрология и стандартизация
	ОПЦ.13	Процессы и аппараты
	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.02.01	Учебная практика
	ПП.02.01	Производственная практика
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
	ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания
	ОПЦ.04	Организация обслуживания
	ОПЦ.05	Основы экономики и предпринимательства, менеджмента и маркетинга
	ОПЦ.08	Охрана труда
	ОПЦ.10	Метрология и стандартизация
	ОПЦ.13	Процессы и аппараты
	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.02.01	Учебная практика
	ПП.02.01	Производственная практика
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
	ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания
	ОПЦ.04	Организация обслуживания
	ОПЦ.05	Основы экономики и предпринимательства, менеджмента и маркетинга
	ОПЦ.08	Охрана труда
	ОПЦ.10	Метрология и стандартизация
	ОПЦ.13	Процессы и аппараты
	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.02.01	Учебная практика
	ПП.02.01	Производственная практика
ПК 2.7.		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, до-машней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ЕН.01	Химия
	ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания
	ОПЦ.04	Организация обслуживания
	ОПЦ.05	Основы экономики и предпринимательства, менеджмента и маркетинга
	ОПЦ.08	Охрана труда
	ОПЦ.10	Метрология и стандартизация
	ОПЦ.13	Процессы и аппараты
	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.02.01	Учебная практика

	ПП.02.01	Производственная практика
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
	ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания
	ОПЦ.04	Организация обслуживания
	ОПЦ.05	Основы экономики и предпринимательства, менеджмента и маркетинга
	ОПЦ.08	Охрана труда
	ОПЦ.10	Метрология и стандартизация
	ОПЦ.13	Процессы и аппараты
	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.02.01	Учебная практика
	ПП.02.01	Производственная практика
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
	ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания
	ОПЦ.04	Организация обслуживания
	ОПЦ.05	Основы экономики и предпринимательства, менеджмента и маркетинга
	ОПЦ.08	Охрана труда
	ОПЦ.10	Метрология и стандартизация
	ОПЦ.13	Процессы и аппараты
	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.03.01	Учебная практика
	ПП.03.01	Производственная практика
ПК 3.2.		Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания
	ОПЦ.04	Организация обслуживания
	ОПЦ.05	Основы экономики и предпринимательства, менеджмента и маркетинга
	ОПЦ.08	Охрана труда
	ОПЦ.10	Метрология и стандартизация
	ОПЦ.13	Процессы и аппараты
	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.03.01	Учебная практика
	ПП.03.01	Производственная практика
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
	ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания
	ОПЦ.04	Организация обслуживания
	ОПЦ.05	Основы экономики и предпринимательства, менеджмента и маркетинга
	ОПЦ.08	Охрана труда
	ОПЦ.10	Метрология и стандартизация
	ОПЦ.13	Процессы и аппараты
	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.03.01	Учебная практика
	ПП.03.01	Производственная практика

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
	ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания
	ОПЦ.04	Организация обслуживания
	ОПЦ.05	Основы экономики и предпринимательства, менеджмента и маркетинга
	ОПЦ.08	Охрана труда
	ОПЦ.10	Метрология и стандартизация
	ОПЦ.13	Процессы и аппараты
	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.03.01	Учебная практика
	ПП.03.01	Производственная практика
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
	ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания
	ОПЦ.04	Организация обслуживания
	ОПЦ.05	Основы экономики и предпринимательства, менеджмента и маркетинга
	ОПЦ.08	Охрана труда
	ОПЦ.10	Метрология и стандартизация
	ОПЦ.13	Процессы и аппараты
	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.03.01	Учебная практика
	ПП.03.01	Производственная практика
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
	ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания
	ОПЦ.04	Организация обслуживания
	ОПЦ.05	Основы экономики и предпринимательства, менеджмента и маркетинга
	ОПЦ.08	Охрана труда
	ОПЦ.10	Метрология и стандартизация
	ОПЦ.13	Процессы и аппараты
	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.03.01	Учебная практика
	ПП.03.01	Производственная практика
ПК 3.7.		Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ЕН.01	Химия
	ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания
	ОПЦ.04	Организация обслуживания
	ОПЦ.05	Основы экономики и предпринимательства, менеджмента и маркетинга
	ОПЦ.08	Охрана труда
	ОПЦ.10	Метрология и стандартизация
	ОПЦ.13	Процессы и аппараты
	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.03.01	Учебная практика
	ПП.03.01	Производственная практика

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
	ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания
	ОПЦ.04	Организация обслуживания
	ОПЦ.05	Основы экономики и предпринимательства, менеджмента и маркетинга
	ОПЦ.08	Охрана труда
	ОПЦ.10	Метрология и стандартизация
	ОПЦ.11	Рисование и лепка
	ОПЦ.13	Процессы и аппараты
	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.04.01	Учебная практика
	ПП.04.01	Производственная практика
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
	ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания
	ОПЦ.04	Организация обслуживания
	ОПЦ.05	Основы экономики и предпринимательства, менеджмента и маркетинга
	ОПЦ.08	Охрана труда
	ОПЦ.10	Метрология и стандартизация
	ОПЦ.11	Рисование и лепка
	ОПЦ.13	Процессы и аппараты
	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.04.01	Учебная практика
	ПП.04.01	Производственная практика
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
	ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания
	ОПЦ.04	Организация обслуживания
	ОПЦ.05	Основы экономики и предпринимательства, менеджмента и маркетинга
	ОПЦ.08	Охрана труда
	ОПЦ.10	Метрология и стандартизация
	ОПЦ.11	Рисование и лепка
	ОПЦ.13	Процессы и аппараты
	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.04.01	Учебная практика
	ПП.04.01	Производственная практика
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
	ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания
	ОПЦ.04	Организация обслуживания
	ОПЦ.05	Основы экономики и предпринимательства, менеджмента и маркетинга
	ОПЦ.08	Охрана труда
	ОПЦ.10	Метрология и стандартизация
	ОПЦ.11	Рисование и лепка
	ОПЦ.13	Процессы и аппараты

	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.04.01	Учебная практика
	ПП.04.01	Производственная практика
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
	ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания
	ОПЦ.04	Организация обслуживания
	ОПЦ.05	Основы экономики и предпринимательства, менеджмента и маркетинга
	ОПЦ.08	Охрана труда
	ОПЦ.10	Метрология и стандартизация
	ОПЦ.11	Рисование и лепка
	ОПЦ.13	Процессы и аппараты
	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.04.01	Учебная практика
	ПП.04.01	Производственная практика
ПК 4.6.		
Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
	ЕН.01	Химия
	ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания
	ОПЦ.04	Организация обслуживания
	ОПЦ.05	Основы экономики и предпринимательства, менеджмента и маркетинга
	ОПЦ.08	Охрана труда
	ОПЦ.10	Метрология и стандартизация
	ОПЦ.11	Рисование и лепка
	ОПЦ.13	Процессы и аппараты
	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.04.01	Учебная практика
	ПП.04.01	Производственная практика
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
	ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания
	ОПЦ.04	Организация обслуживания
	ОПЦ.05	Основы экономики и предпринимательства, менеджмента и маркетинга
	ОПЦ.08	Охрана труда
	ОПЦ.10	Метрология и стандартизация
	ОПЦ.11	Рисование и лепка
	ОПЦ.13	Процессы и аппараты
	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.05.01	Учебная практика
	ПП.05.01	Производственная практика
ПК 5.2.		
Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
	ЕН.01	Химия
	ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания
	ОПЦ.04	Организация обслуживания
	ОПЦ.05	Основы экономики и предпринимательства, менеджмента и маркетинга

	ОПЦ.08	Охрана труда
	ОПЦ.10	Метрология и стандартизация
	ОПЦ.11	Рисование и лепка
	ОПЦ.13	Процессы и аппараты
	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.05.01	Учебная практика
	ПП.05.01	Производственная практика
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
	ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания
	ОПЦ.04	Организация обслуживания
	ОПЦ.05	Основы экономики и предпринимательства, менеджмента и маркетинга
	ОПЦ.08	Охрана труда
	ОПЦ.10	Метрология и стандартизация
	ОПЦ.11	Рисование и лепка
	ОПЦ.13	Процессы и аппараты
	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.05.01	Учебная практика
	ПП.05.01	Производственная практика
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
	ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания
	ОПЦ.04	Организация обслуживания
	ОПЦ.05	Основы экономики и предпринимательства, менеджмента и маркетинга
	ОПЦ.08	Охрана труда
	ОПЦ.10	Метрология и стандартизация
	ОПЦ.11	Рисование и лепка
	ОПЦ.13	Процессы и аппараты
	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.05.01	Учебная практика
	ПП.05.01	Производственная практика
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
	ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания
	ОПЦ.04	Организация обслуживания
	ОПЦ.05	Основы экономики и предпринимательства, менеджмента и маркетинга
	ОПЦ.08	Охрана труда
	ОПЦ.10	Метрология и стандартизация
	ОПЦ.11	Рисование и лепка
	ОПЦ.13	Процессы и аппараты
	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.05.01	Учебная практика
	ПП.05.01	Производственная практика
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
	ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

	ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания
	ОПЦ.04	Организация обслуживания
	ОПЦ.05	Основы экономики и предпринимательства, менеджмента и маркетинга
	ОПЦ.08	Охрана труда
	ОПЦ.10	Метрология и стандартизация
	ОПЦ.11	Рисование и лепка
	ОПЦ.13	Процессы и аппараты
	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.05.01	Учебная практика
	ПП.05.01	Производственная практика
ПК 6.1.		Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ЕН.02	Экологические основы природопользования
	ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания
	ОПЦ.04	Организация обслуживания
	ОПЦ.05	Основы экономики и предпринимательства, менеджмента и маркетинга
	ОПЦ.06	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
	ОПЦ.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Технологии работы с информацией
	ОПЦ.08	Охрана труда
	ОПЦ.10	Метрология и стандартизация
	ОПЦ.12	Основы бухгалтерского учета и калькуляции
	МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
	УП.06.01	Учебная практика
	ПП.06.01	Производственная практика
ПК 6.2.		Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями
	ЕН.02	Экологические основы природопользования
	ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания
	ОПЦ.04	Организация обслуживания
	ОПЦ.05	Основы экономики и предпринимательства, менеджмента и маркетинга
	ОПЦ.06	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
	ОПЦ.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Технологии работы с информацией
	ОПЦ.08	Охрана труда
	ОПЦ.10	Метрология и стандартизация
	ОПЦ.12	Основы бухгалтерского учета и калькуляции
	МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
	УП.06.01	Учебная практика
	ПП.06.01	Производственная практика
ПК 6.3.		Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
	ЕН.02	Экологические основы природопользования
	ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания
	ОПЦ.04	Организация обслуживания
	ОПЦ.05	Основы экономики и предпринимательства, менеджмента и маркетинга
	ОПЦ.06	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
	ОПЦ.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Технологии работы с информацией
	ОПЦ.08	Охрана труда
	ОПЦ.10	Метрология и стандартизация
	ОПЦ.12	Основы бухгалтерского учета и калькуляции
	МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
	УП.06.01	Учебная практика
	ПП.06.01	Производственная практика
ПК 6.4.		Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
	ЕН.02	Экологические основы природопользования
	ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

	ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания
	ОПЦ.04	Организация обслуживания
	ОПЦ.05	Основы экономики и предпринимательства, менеджмента и маркетинга
	ОПЦ.06	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
	ОПЦ.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Технологии работы с информацией
	ОПЦ.08	Охрана труда
	ОПЦ.10	Метрология и стандартизация
	ОПЦ.12	Основы бухгалтерского учета и калькуляции
	МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
	УП.06.01	Учебная практика
	ПП.06.01	Производственная практика
ПК 6.5.		Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
	ЕН.02	Экологические основы природопользования
	ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания
	ОПЦ.04	Организация обслуживания
	ОПЦ.05	Основы экономики и предпринимательства, менеджмента и маркетинга
	ОПЦ.06	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
	ОПЦ.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Технологии работы с информацией
	ОПЦ.08	Охрана труда
	ОПЦ.10	Метрология и стандартизация
	ОПЦ.12	Основы бухгалтерского учета и калькуляции
	МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
	УП.06.01	Учебная практика
	ПП.06.01	Производственная практика
ПК 7.1.1		Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
	ЕН.01	Химия
	ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания
	ОПЦ.04	Организация обслуживания
	ОПЦ.08	Охрана труда
	МДК.07.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
	УП.07.01	Учебная практика
	ПП.07.01	Производственная практика
ПК 7.1.2		Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
	ЕН.01	Химия
	ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания
	ОПЦ.04	Организация обслуживания
	ОПЦ.08	Охрана труда
	МДК.07.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
	УП.07.01	Учебная практика
	ПП.07.01	Производственная практика
ПК.7.1.3		Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
	ЕН.01	Химия
	ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания
	ОПЦ.04	Организация обслуживания
	ОПЦ.08	Охрана труда
	МДК.07.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
	УП.07.01	Учебная практика
	ПП.07.01	Производственная практика
ПК.7.1.4		Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
	ЕН.01	Химия
	ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

	ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания
	ОПЦ.04	Организация обслуживания
	ОПЦ.08	Охрана труда
	МДК.07.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
	УП.07.01	Учебная практика
	ПП.07.01	Производственная практика
ПК.7.2.1		Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
	ЕН.01	Химия
	ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания
	ОПЦ.04	Организация обслуживания
	ОПЦ.08	Охрана труда
	МДК.07.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
	УП.07.01	Учебная практика
	ПП.07.01	Производственная практика
ПК.7.2.2		Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
	ЕН.01	Химия
	ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания
	ОПЦ.04	Организация обслуживания
	ОПЦ.08	Охрана труда
	МДК.07.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
	УП.07.01	Учебная практика
	ПП.07.01	Производственная практика
ПК.7.2.3		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
	ЕН.01	Химия
	ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания
	ОПЦ.04	Организация обслуживания
	ОПЦ.08	Охрана труда
	МДК.07.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
	УП.07.01	Учебная практика
	ПП.07.01	Производственная практика
ПК.7.2.4		Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
	ЕН.01	Химия
	ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания
	ОПЦ.04	Организация обслуживания
	ОПЦ.08	Охрана труда
	МДК.07.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
	УП.07.01	Учебная практика
	ПП.07.01	Производственная практика
ПК.7.2.5		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
	ЕН.01	Химия
	ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания
	ОПЦ.04	Организация обслуживания
	ОПЦ.08	Охрана труда
	МДК.07.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
	УП.07.01	Учебная практика

	ПП.07.01	Производственная практика
ПК.7.2.6		
	ЕН.01	Химия
	ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания
	ОПЦ.04	Организация обслуживания
	ОПЦ.08	Охрана труда
	МДК.07.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
	УП.07.01	Учебная практика
	ПП.07.01	Производственная практика
ПК.7.2.7		
	ЕН.01	Химия
	ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания
	ОПЦ.04	Организация обслуживания
	ОПЦ.08	Охрана труда
	МДК.07.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
	УП.07.01	Учебная практика
	ПП.07.01	Производственная практика
ПК.7.2.8		
	ЕН.01	Химия
	ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания
	ОПЦ.04	Организация обслуживания
	ОПЦ.08	Охрана труда
	МДК.07.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
	УП.07.01	Учебная практика
	ПП.07.01	Производственная практика
ПК.7.3.1		
	ЕН.01	Химия
	ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания
	ОПЦ.04	Организация обслуживания
	ОПЦ.08	Охрана труда
	МДК.07.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
	УП.07.01	Учебная практика
	ПП.07.01	Производственная практика
ПК.7.3.2		
	ЕН.01	Химия
	ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания
	ОПЦ.04	Организация обслуживания
	ОПЦ.08	Охрана труда
	МДК.07.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
	УП.07.01	Учебная практика
	ПП.07.01	Производственная практика
ПК.7.3.3		
	ЕН.01	Химия
	ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

	ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания
	ОПЦ.04	Организация обслуживания
	ОПЦ.08	Охрана труда
	МДК.07.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
	УП.07.01	Учебная практика
	ПП.07.01	Производственная практика
ПК.7.3.4		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
	ЕН.01	Химия
	ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания
	ОПЦ.04	Организация обслуживания
	ОПЦ.08	Охрана труда
	МДК.07.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
	УП.07.01	Учебная практика
	ПП.07.01	Производственная практика
ПК.7.3.5		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
	ЕН.01	Химия
	ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания
	ОПЦ.04	Организация обслуживания
	ОПЦ.08	Охрана труда
	МДК.07.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
	УП.07.01	Учебная практика
	ПП.07.01	Производственная практика
ПК.7.3.6		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
	ЕН.01	Химия
	ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания
	ОПЦ.04	Организация обслуживания
	ОПЦ.08	Охрана труда
	МДК.07.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
	УП.07.01	Учебная практика
	ПП.07.01	Производственная практика
ПК.7.4.1		Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
	ЕН.01	Химия
	ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания
	ОПЦ.04	Организация обслуживания
	ОПЦ.08	Охрана труда
	МДК.07.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
	УП.07.01	Учебная практика
	ПП.07.01	Производственная практика
ПК.7.4.2		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
	ЕН.01	Химия
	ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания
	ОПЦ.04	Организация обслуживания

	ОПЦ.08	Охрана труда
	МДК.07.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
	УП.07.01	Учебная практика
	ПП.07.01	Производственная практика
ПК.7.4.3		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
	ЕН.01	Химия
	ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания
	ОПЦ.04	Организация обслуживания
	ОПЦ.08	Охрана труда
	МДК.07.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
	УП.07.01	Учебная практика
	ПП.07.01	Производственная практика
ПК.7.4.4		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
	ЕН.01	Химия
	ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания
	ОПЦ.04	Организация обслуживания
	ОПЦ.08	Охрана труда
	МДК.07.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
	УП.07.01	Учебная практика
	ПП.07.01	Производственная практика
ПК.7.4.5		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
	ЕН.01	Химия
	ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания
	ОПЦ.04	Организация обслуживания
	ОПЦ.08	Охрана труда
	МДК.07.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
	УП.07.01	Учебная практика
	ПП.07.01	Производственная практика
ПК.7.5.1		Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
	ЕН.01	Химия
	ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания
	ОПЦ.04	Организация обслуживания
	ОПЦ.08	Охрана труда
	МДК.07.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
	УП.07.01	Учебная практика
	ПП.07.01	Производственная практика
ПК.7.5.2		Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	ЕН.01	Химия
	ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания
	ОПЦ.04	Организация обслуживания
	ОПЦ.08	Охрана труда
	МДК.07.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
	УП.07.01	Учебная практика

	ПП.07.01	Производственная практика
ПК.7.5.3		Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
	ЕН.01	Химия
	ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания
	ОПЦ.04	Организация обслуживания
	ОПЦ.08	Охрана труда
	МДК.07.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
	УП.07.01	Учебная практика
	ПП.07.01	Производственная практика
ПК.7.5.4		Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
	ЕН.01	Химия
	ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания
	ОПЦ.04	Организация обслуживания
	ОПЦ.08	Охрана труда
	МДК.07.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
	УП.07.01	Учебная практика
	ПП.07.01	Производственная практика
ПК.7.5.5		Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента
	ЕН.01	Химия
	ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания
	ОПЦ.04	Организация обслуживания
	ОПЦ.08	Охрана труда
	МДК.07.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
	УП.07.01	Учебная практика
	ПП.07.01	Производственная практика

НО	Начальное общее образование													
ОО	Основное общее образование													
БД	Базовые дисциплины													
БД.01	Русский язык													
БД.02	Литература													
БД.03	Математика													
БД.04	История													
БД.05	Физическая культура													
БД.06	Основы безопасности жизнедеятельности													
БД.07	Иностранный язык													
БД.08	Астрономия													
ПД	Профильные дисциплины													
ПД.02	Биология													
ПД.03	Химия													
ПД.04	Информатика													
ПОО	Предлагаемые ОО													
ПОО.01	Экология родного края													
ПОО.02	*Индивидуальный проект													
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл													
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								
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			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 3.1.	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 7.1.1	ПК 7.1.2	ПК 7.1.3	ПК 7.1.4	
		ПК 7.2.1	ПК 7.2.2	ПК 7.2.3	ПК 7.2.4	ПК 7.2.5	ПК 7.2.6	ПК 7.2.7	ПК 7.2.8	ПК 7.3.1	ПК 7.3.2	ПК 7.3.3	ПК 7.3.4	
		ПК 7.3.5	ПК 7.3.6	ПК 7.4.1	ПК 7.4.2	ПК 7.4.3	ПК 7.4.4	ПК 7.4.5	ПК 7.5.1	ПК 7.5.2	ПК 7.5.3	ПК 7.5.4	ПК 7.5.5	
ЕН.01	Химия	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 09		ПК 2.2.	ПК 3.3.	ПК 1.1.	ПК 1.2.
		ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 3.1.	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 7.1.1	ПК 7.1.2	ПК 7.1.3	ПК 7.1.4	ПК 7.2.1	ПК 7.2.2	ПК 7.2.3	ПК 7.2.4	ПК 7.2.5	ПК 7.2.6	ПК 7.2.7	
		ПК 7.2.8	ПК 7.3.1	ПК 7.3.2	ПК 7.3.3	ПК 7.3.4	ПК 7.3.5	ПК 7.3.6	ПК 7.4.1	ПК 7.4.2	ПК 7.4.3	ПК 7.4.4	ПК 7.4.5	
		ПК 7.5.1	ПК 7.5.2	ПК 7.5.3	ПК 7.5.4	ПК 7.5.5								
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ОК 02	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07			ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.	
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 09			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 7.1.1	ПК 7.1.2	
		ПК 7.1.3	ПК 7.1.4	ПК 7.2.1	ПК 7.2.2	ПК 7.2.3	ПК 7.2.4	ПК 7.2.5	ПК 7.2.6	ПК 7.2.7	ПК 7.2.8	ПК 7.3.1	ПК 7.3.2	
		ПК 7.3.3	ПК 7.3.4	ПК 7.3.5	ПК 7.3.6	ПК 7.4.1	ПК 7.4.2	ПК 7.4.3	ПК 7.4.4	ПК 7.4.5	ПК 7.5.1	ПК 7.5.2	ПК 7.5.3	
		ПК 7.5.4	ПК 7.5.5											
ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 09			ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.
		ПК 2.5.	ПК 2.4.	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 4.1.	
		ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 1.2.	
		ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 3.7.	ПК 4.6.	ПК 5.6.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.5.	ПК 7.1.1	ПК 7.1.2	ПК 7.1.3	ПК 7.1.4	
		ПК 7.2.1	ПК 7.2.2	ПК 7.2.3	ПК 7.2.4	ПК 7.2.5	ПК 7.2.6	ПК 7.2.7	ПК 7.2.8	ПК 7.3.1	ПК 7.3.2	ПК 7.3.3	ПК 7.3.4	
		ПК 7.3.5	ПК 7.3.6	ПК 7.4.1	ПК 7.4.2	ПК 7.4.3	ПК 7.4.4	ПК 7.4.5	ПК 7.5.1	ПК 7.5.2	ПК 7.5.3	ПК 7.5.4	ПК 7.5.5	
ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 09			ПК 1.1.	ПК 2.1.	ПК 3.1.
		ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	
		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 7.1.1	ПК 7.1.2	ПК 7.1.3	ПК 7.1.4	
		ПК 7.2.1	ПК 7.2.2	ПК 7.2.3	ПК 7.2.4	ПК 7.2.5	ПК 7.2.6	ПК 7.2.7	ПК 7.2.8	ПК 7.3.1	ПК 7.3.2	ПК 7.3.3	ПК 7.3.4	
		ПК 7.3.5	ПК 7.3.6	ПК 7.4.1	ПК 7.4.2	ПК 7.4.3	ПК 7.4.4	ПК 7.4.5	ПК 7.5.1	ПК 7.5.2	ПК 7.5.3	ПК 7.5.4	ПК 7.5.5	
ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 09			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 7.1.1	ПК 7.1.2	ПК 7.1.3	
		ПК 7.1.4	ПК 7.2.1	ПК 7.2.2	ПК 7.2.3	ПК 7.2.4	ПК 7.2.5	ПК 7.2.6	ПК 7.2.7	ПК 7.2.8	ПК 7.3.1	ПК 7.3.2	ПК 7.3.3	
		ПК 7.3.4	ПК 7.3.5	ПК 7.3.6	ПК 7.4.1	ПК 7.4.2	ПК 7.4.3	ПК 7.4.4	ПК 7.4.5	ПК 7.5.1	ПК 7.5.2	ПК 7.5.3	ПК 7.5.4	
		ПК 7.5.5												
ОПЦ.04	Организация обслуживания	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 09			ПК 1.1.	ПК 1.2.	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 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	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 7.1.1	ПК 7.1.2	ПК 7.1.3	
		ПК 7.1.4	ПК 7.2.1	ПК 7.2.2	ПК 7.2.3	ПК 7.2.4	ПК 7.2.5	ПК 7.2.6	ПК 7.2.7	ПК 7.2.8	ПК 7.3.1	ПК 7.3.2	ПК 7.3.3	
		ПК 7.3.4	ПК 7.3.5	ПК 7.3.6	ПК 7.4.1	ПК 7.4.2	ПК 7.4.3	ПК 7.4.4	ПК 7.4.5	ПК 7.5.1	ПК 7.5.2	ПК 7.5.3	ПК 7.5.4	
		ПК 7.5.5												
ОПЦ.05	Основы экономики и предпринимательства, менеджмента и маркетинга	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 07	ОК 09				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 7.1.1	ПК 7.1.2	ПК 7.1.3	
ОПЦ.06	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 09			ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.
		ПК 6.4.	ПК 6.5.											
ОПЦ.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Технологии работы с информацией	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 09			ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.
		ПК 6.4.	ПК 6.5.											
ОПЦ.08	Охрана труда	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 09			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 7.1.1	ПК 7.1.2	ПК 7.1.3	
		ПК 7.1.4	ПК 7.2.1	ПК 7.2.2	ПК 7.2.3	ПК 7.2.4	ПК 7.2.5	ПК 7.2.6	ПК 7.2.7	ПК 7.2.8	ПК 7.3.1	ПК 7.3.2	ПК 7.3.3	
		ПК 7.3.4	ПК 7.3.5	ПК 7.3.6	ПК 7.4.1	ПК 7.4.2	ПК 7.4.3	ПК 7.4.4	ПК 7.4.5	ПК 7.5.1	ПК 7.5.2	ПК 7.5.3	ПК 7.5.4	
		ПК 7.5.5												
ОПЦ.09	Безопасность жизнедеятельности	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 06	ОК 09							
		ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.									

ОПЦ.10	Метрология и стандартизация	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.	
ОПЦ.11	Рисование и лепка	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.	
ОПЦ.12	Основы бухгалтерского учета и калькуляции	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.								
ОПЦ.13	Процессы и аппараты	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.	
ПЦ	Профессиональный цикл	ПК 4.6.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.						
		ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ОК 09			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 3.2.	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 4.7.
		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 6.6.	ПК 7.1.1
		ПК 7.1.2	ПК 7.1.3	ПК 7.1.4	ПК 7.2.1	ПК 7.2.2	ПК 7.2.3	ПК 7.2.4	ПК 7.2.5	ПК 7.2.6	ПК 7.2.7	ПК 7.2.8	ПК 7.3.1	ПК 7.3.2
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПК 7.3.2	ПК 7.3.3	ПК 7.3.4	ПК 7.3.5	ПК 7.3.6	ПК 7.4.1	ПК 7.4.2	ПК 7.4.3	ПК 7.4.4	ПК 7.4.5	ПК 7.5.1	ПК 7.5.2	
		ПК 7.5.3	ПК 7.5.4	ПК 7.5.5										
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 08	ОК 09		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 08	ОК 09		ПК 1.1.	ПК 1.2.	
		ПК 1.3.	ПК 1.4.											
УП.01.01	Учебная практика	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ОК 09		ПК 1.1.	ПК 1.2.	
ПП.01.01	Производственная практика	ПК 1.3.	ПК 1.4.											
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ОК 09		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 08	ОК 09		ПК 2.8.	ПК 2.1.	
		ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.							
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 08	ОК 09		ПК 2.8.	ПК 2.1.	
		ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.							
УП.02.01	Учебная практика	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ОК 09		ПК 2.8.	ПК 2.1.	
ПП.02.01	Производственная практика	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.							
ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ОК 09			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 08	ОК 09			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 08	ОК 09			ПК 3.1.	
		ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.							
УП.03.01	Учебная практика	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ОК 09			ПК 3.1.	
ПП.03.01	Производственная практика	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.						ПК 3.1.	
ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ОК 09			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 08	ОК 09			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 08	ОК 09			ПК 4.1.	
		ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.								
УП.04.01	Учебная практика	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ОК 09			ПК 4.1.	
ПП.04.01	Производственная практика	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.							ПК 4.1.	
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	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ОК 09			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 08	ОК 09			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 08	ОК 09			ПК 5.1.	
		ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.								
УП.05.01	Учебная практика	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ОК 09			ПК 5.1.	
ПП.05.01	Производственная практика	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.							ПК 5.1.	
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ОК 09			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 08	ОК 09			ПК 6.5.	
		ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.									
УП.06.01	Учебная практика	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ОК 09			ПК 6.5.	
ПП.06.01	Производственная практика	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.								ПК 6.5.	
ПМ.07	Выполнение работ по профессии повар, кондитер	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 08	ОК 09			ПК 7.1.1	ПК 7.1.2	ПК 7.1.3
		ПК 7.1.4	ПК 7.2.1	ПК 7.2.2	ПК 7.2.3	ПК 7.2.4	ПК 7.2.5	ПК 7.2.6	ПК 7.2.7	ПК 7.2.8	ПК 7.3.1	ПК 7.3.2	ПК 7.3.3	
		ПК 7.3.4	ПК 7.3.5	ПК 7.3.6	ПК 7.4.1	ПК 7.4.2	ПК 7.4.3	ПК 7.4.4	ПК 7.4.5	ПК 7.5.1	ПК 7.5.2	ПК 7.5.3	ПК 7.5.4	
		ПК 7.5.5												
МДК.07.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 08	ОК 09	ПК 7.1.1	ПК 7.1.2	ПК 7.1.3	ПК 7.1.4	

№	Наименование
1	ОУДб.06 Основы безопасности жизнедеятельности
2	ОУДб.04 История
3	ОУДб.09 География
4	ОП.07 Иностранный язык по профессиональной деятельности ОУДб.02 Иностранный язык
5	ОП.07 Иностранный язык по профессиональной деятельности ОУДб.02 Иностранный язык
6	ОУДб.07 Физика ОУДб.03 Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия
7	ОП.10 Организация обслуживания
8	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента МДК 01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов МДК 01.02 Процессы приготовления, по
9	ОУДп.12 Химия ОУДп.13 Биология ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
10	ОУДп.11 Информатика ОП.11 Информационные технологии в профессиональной деятельности
11	ОУДб.08 Обществознание (вкл. экономику и право) ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
12	ОУДп.16 Бюджетная грамотность ОП.05 Основы калькуляции и учета
13	ОУДб.01 Русский язык и литература Часть I Русский язык ОУДб.01 Русский язык и литература Часть II Русская литература ОУДд.14 Проектная деятельность ОУДд.15 Культура общения
14	ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места
15	ОУДб.10 Экология ОП.06 Охрана труда ОП.07 Безопасность жизнедеятельности ОУДб.06 Основы безопасности жизнедеятельности
16	ОУДб.05 Физическая культура ОП.08 Физическая культура
17	Лаборатория «Учебный кулинарный цех»: ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента МДК 01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
18	Лаборатория «Технологии приготовления пищи»: ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента МДК 01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфа

Пояснения
1. Нормативная база:
Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования разработан на основании <ul style="list-style-type: none"> • Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; • Приказ Минпросвещения России от 08.04.2021 N 153 "Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 13.05.2021 N 63394) • Приказ Минобрнауки России 9 декабря 2016 года № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 года, регистрационный № 44828); • -- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 22.03.2021 № 115 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам - образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования» (Зарегистрирован 20.04.2021 № 63180) (далее – Порядок организации образовательной деятельности); • Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 № 800 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования" (Зарегистрирован 07.12.2021 № 66211) • Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации, Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 № 885/390 "О практической подготовке обучающихся" (Зарегистрирован 11.09.2020 № 59778); • Профессиональный стандарт 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023); 4-й и 5-й уровни квалификации; • Профессиональный стандарт 33.010 Кондитер (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940); 4-й и 5-й уровни квалификации; • Профессиональный стандарт 33.014 Пекарь (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270); 4-й и 5-й уровни квалификации.
Учебный план разработан с учетом примерной основной образовательной программы по специальности 43.02.15 "Поварское и кондитерское дело"
2. Организация учебного процесса и режим занятий
2.1 Учебный год начинается с 1 сентября. Срок получения СПО по специальности 43.02.15 "Поварское и кондитерское дело" в очной форме обучения на базе среднего общего образования составляет 2 года 10 месяцев. Присваиваемая квалификация - специалист по поварскому и кондитерскому делу.
2.2 Нормы учебной нагрузки обучающихся:
- Продолжительность 1 учебного часа составляет 45 минут;
- Объем учебной нагрузки обучающихся составляет 36 академических часов в неделю, включая все виды учебных занятий, самостоятельную работу, практику и все виды аттестации;
- Консультации обучающихся предусмотрены за счет часов предметов, курсов, дисциплин и включаются в объем учебной нагрузки.. Формы проведения консультаций: групповые, индивидуальные, письменные, устные
- Самостоятельная работа запланирована в объеме 145 часов, что составляет 3,4 % от объема учебных циклов
2.3 При реализации программы подготовки специалистов среднего звена предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная (производственная практика (по профилю специальности) и преддипломная практика). Все виды практик проводятся в рамках профессионального цикла и направлены на формирование у обучающихся видов деятельности, предусмотренных ФГОС СПО.
Общий объем практики 35 недель
Учебная практика 13 недель. Из них на 1 курсе - 4 недели, на 2 курсе - 4 1/2 недели, на 3 курсе 4 1/2 недели.
Производственная практика - 18 недель. з них на 1 курсе - 4 недели, на 2 курсе 7 1/2 недеи, на 3 курсе - 6 1/2 недели.
Практика по ПМ.03 проводится рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках телоретического модуля в соответствии с п 2.8 ФГОС по специальности 43.02.15 "Поварское и кондитерское дело."
Практика составляет 45% от объема профессионального цикла.
Преддипломная практика - 6 недель.
2.4 Каникулы проводятся 23 недели, из которых на 1 курсе - 10 недель, на 2 курсе - 11 недель, на 3 курсе - 2 недели, в том числе 2 недели каникул в зимний период.
2.5 Государственная итоговая аттестация - 2 недели.
3. Формирование вариативной части ОПОП
Вариативная часть образовательной программы использована для расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, согласно получаемой квалификации, углубления подготовки обучающегося, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда. С этой целью вариативная часть реализована в объеме 1296 часов, что составляет 30% от общего объема учебных циклов.
В том числе вариативная часть использована на увеличение общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла - 4 часа, математического и общего естественнонаучного учебного цикла - 36 часов, общепрофессионального цикла - 198 часов, профессионального цикла- 1058 часов.

<p>Физическая культура - 4 часа, Химия - 36 часов, Метрология и стандартизация - 54 часа, Рисование и лепка - 48 часов, Основы бухгалтерского учета и калькуляции - 48 часов, Процессы и аппараты - 48 часов, МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов - 78 часов, МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента - 76 часов, МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента - 32 часа, МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента - 78 часов, МДК.05.01 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента - 32 часа, МДК.07.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента - 100 часов, МДК.07.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента - 170 часов. МДК.07.03</p>
<p>4. Порядок аттестации обучающихся</p>
<p>Система контроля и аттестации включает в себя текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестации обучающихся</p>
<p>Текущий контроль успеваемости регулируется локальными актами колледжа и рабочими программы курсов, дисциплин, практик.</p>
<p>Промежуточная аттестация проводится по курсам, дисциплинам, модулям практикам и курсовым работам.</p>
<p>Промежуточная аттестация проводится в форме рубежного контроля, зачетов, дифференцированных зачетов, экзаменов, в том числе экзаменов по модулям.</p>
<p>Рубежный контроль представляет собой оценку освоения части курса, дисциплины, практики и может проводиться в различных формах: на основании текущего оценивания, контрольных, проверочных работ, тестирования и т.д.</p>
<p>Экзамены, зачеты, дифференцированные зачеты могут проводиться в комплексной форме. Экзамены по модулю представляют собой проверку сформированности видов деятельности, могут проводиться в форме квалификационных экзаменов, демонстрационных экзаменов и экзаменов по модулю.</p>
<p>Промежуточная аттестация по модулю проводится в отдельный день после выполнения программы практики.</p>
<p>Промежуточная аттестация по курсам, дисциплинам, практикам, профессиональным модулям выставляются в двухбалльной системе : "зачтено", "незачтено" или в четырехбалльной системе: "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно".</p>
<p>На 1 курсе проводится 7 зачетов и 6 экзаменов в том числе зачеты ОГСЭ.02 История, ЕН.02 Экологические основы природопользования, ОПЦ.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена, ОПЦ.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья, ОПЦ.03 Техническое оснащение организаций питания, ОПЦ.08 Охрана труда, УП.07.01 Учебная практика, ПП.07.01 Производственная практика, комплексные зачеты (УП.07.01 Учебная практика, ПП.07.01 Производственная практика), экзамены МДК.07.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, МДК.07.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, МДК.07.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, МДК.07.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, МДК.07.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента,</p>

<p>На 2 курсе проводится 9 зачетов и 6 экзаменов в том числе зачеты ОГСЭ.01 Основы философии, ОПЦ.04 Организация обслуживания, ОПЦ.06 Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний, ОПЦ.09 Безопасность жизнедеятельности, ОПЦ.11 Рисование и лепка, ОПЦ.13 Процессы и аппараты, УП.01.01 Учебная практика, ПП.01.01 Производственная практика, УП.02.01 Учебная практика, ПП.02.01 Производственная практика, УП.03.01 Учебная практика, ПП.03.01 Производственная практика, УП.02.01 Учебная практика, ПП.02.01 Производственная практика, УП.03.01 Учебная практика, ПП.03.01 Производственная практика), в том числе экзамены ЕН.01 Химия, ОПЦ.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности / Технологии работы с информацией, МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов, МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов, Демонстрационный экзамен ПМ.01ЭК Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, 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, Демонстрационный экзамен ПМ.02 ЭК 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, МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.</p>
<p>На 3 курсе проводится 8 зачетов и 8 экзаменов в том числе зачеты ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности, ОГСЭ.04 Физическая культура, ОГСЭ.05 Психология общения, ОПЦ.05 Метрология и стандартизация, ОПЦ.12 Основы бухгалтерского учета и калькуляции, 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.04.01 Учебная практика, ПП.04.01 Производственная практика, УП.05.01 Учебная практика, ПП.05.01 Производственная практика, УП.06.01 Учебная практика, ПП.06.01 Производственная практика, комплексные зачеты (УП.04.01 Учебная практика, ПП.04.01 Производственная практика, УП.05.01 Учебная практика, ПП.05.01 Производственная практика, УП.06.01 Учебная практика, ПП.06.01 Производственная практика) в том числе экзамены ОПЦ.05 Основы экономики и предпринимательства, менеджмента и маркетинга, МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</p>
<p>Экзамены по итогам освоения профессиональных модулей проводятся на 1 курсе - 1 экзамен, на 2 курсе - 2 экзамена, на 3 курсе - 4 экзамена.</p>
<p>Курсовые работы предусмотрены на 1 курсе по ПМ.07 Выполнение работ по профессии повар, кондитер, на 3 курсе ОПЦ.05 Основы экономики и предпринимательства, менеджмента и маркетинга.</p>
<p>Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты выпускной квалификационной работы (дипломная работа)</p>
<p>5. Формирование общеобразовательного цикла</p> <p>5.1. Получение среднего образования в пределах настоящей образовательной программы ППКРС осуществляется с учетом социально-экономического профиля получаемого профессионального образования и в соответствии со следующими нормативными документами:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приказом Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413 (ред. от 29.12.2014) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования»; - письмом Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259 «О направлении доработанных рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»; - письмом Рособрнадзора от 17.02.2014 № 02-68 «О прохождении ГИА по образовательным программам среднего общего образования обучающимися по образовательным программам среднего профессионального образования»; - примерной основной образовательной программой среднего общего образования (одобрена решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию, протокол от 28.06.2016 № 2/16-з); - примерными программами общеобразовательных учебных дисциплин для профессиональных образовательных организаций, одобренными Научно-методическим советом Центра профессионального образования и систем квалификации ФГАУ «ФИРО» с уточнениями Протокол № 3 от 25 мая 2017 года. <p>5.2. Реализация ФГОС среднего общего образования в пределах ППКРС осуществляется в течение 1-4 семестров.</p> <p>5.3. Промежуточная аттестация обучающихся при освоении программы среднего общего образования проводится в форме дифференцированных зачетов и экзаменов.</p> <p>5.4. Экзамены по дисциплинам общеобразовательного цикла проводятся в письменной форме по русскому языку и математике, а также в устной форме по профильным дисциплинам – информатике и праву.</p> <p>5.5. В рамках освоения общеобразовательного цикла обучающиеся выполняют индивидуальный проект, который должен быть представлен в виде завершеного учебного исследования; предусматривается защита проекта.</p> <p>Индивидуальный проект выполняется обучающимися самостоятельно под руководством преподавателя колледжа в рамках рабочей программы дополнительного учебного предмета ОУД.12 Основы проектной деятельности.</p> <p>6. Срок получения образования на базе основного общего образования составляет 3 года 10 месяцев</p>
<p>Согласовано</p>
<p></p>
<p></p>
<p></p>
<p></p>
<p></p>