

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 среднее общее образование

квалификация:

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

форма обучения

Очная

Срок получения СПО по ППССЗ:

2г 10м

год начала подготовки по УП

2023

направленность

отсутствует

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016

№ 1565

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам			Военные сборы			Промежуточная аттестация			Практики									ГИА	Каникулы	Всего
										Учебная практика			Производственная практика (по профилю специальности)			Производственная практика (преддипломная)					
	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем			
	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.
I	33	17	16	0	0	0	0	0	0	4	0	4	4	0	4	0	0	0	0	11	52
I	29	13	16	1	0	1	0	0	0	5	2	3	7	2	5	0	0	0	0	10	52
III	21	13	8	0	0	0	0	0	0	4	1	3	6	3	3	4	0	4	6	2	43
IV	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Всего	83	43	40	1	0	1	0	0	0	13	3	10	17	5	12	4	0	4	6	23	147

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Учебная нагрузка обучающихся (час.)										Распределение общей нагрузки						Распределение аудиторной аудиторной нагрузки						обязательная нагрузка	вариативная часть			
					Зачеты	Экзамены	Другая	Всего	В форме практической подготовки	Самостоятельная работа	Всего во взаимодействии с преподавателем	По учебным дисциплинам и МДК		По практикам производственной и учебной	Курсовой проект	Компьютеризация	Промежуточная аттестация	1к		2к		3к		1к		2к			3к		
												1с 17 нед.	2с 24 нед.					1с 17 нед.	2с 24 нед.	1с 17 нед.	2с 24 нед.	1с 17 нед.	2с 24 нед.	1с 17 нед.	2с 24 нед.	1с 17 нед.			2с 24 нед.		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	18	19	20	21	22	23	26	27	28	29	30	31	32	33			
ОУД	Среднее общее образование	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	3	1	5	472	298	28	444	116	298	0	0	2	28	86	84	136	72	46	48	82	80	126	68	44	44	468	4			
ОГСЭ.01	Основы философии	-/-/-/-/-			48	8	4	44	34	8				2																	
ОГСЭ.02	История	-/-/-/-/-			48	8	4	44	34	8				2																	
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-/-/-/-/-			164	140	10	154		140			2	12	42	18	20	36	24	24	40	18	18	34	22	22	164	0			
ОГСЭ.04	Физическая культура	3/3/3/3/3			164	136	6	158	12	136				10	44	18	20	36	22	24	42	18	20	34	22	22	160	4			
ОГСЭ.05	Психология общения	-/-/-/-/-			48	6	4	44	36	6				2																	
ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	1	1	0	180	68	10	170	92	68	0	0	2	8	0	36	42	102	0	0	0	32	42	96	0	0	144	36			
ЕН.01	Химия	-/-/-/-/-			144	60	6	138	70	60			2	6																	
ЕН.02	Экологические основы природопользования	-/-/-/-/-			36	8	4	32	22	8				2																	
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	13	1	0	810	340	42	768	376	340	0	20	2	30	176	80	144	116	294	0	166	74	137	111	280	0	612	198			
ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	-/-/-/-/-			64	18	2	62	42	18				2	64																
ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	-/-/-/-/-			96	22	6	90	66	22				2	48	48															
ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания	-/-/-/-/-			64	26	4	60	32	26				2	32	32															
ОПЦ.04	Организация обслуживания	-/-/-/-/-			64	34	5	59	23	34				2																	
ОПЦ.05	Основы экономики и предпринимательства, менеджмента и маркетинга	-/-/-/-/кр,з/-			96	36	2	94	36	36		20		2																	
ОПЦ.06	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	-/-/-/-/-			32	10	2	30	18	10				2																	
ОПЦ.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Технологии работы с информацией	-/-/-/-/-			96	62	6	90	20	62			2	6																	
ОПЦ.08	Охрана труда	-/-/-/-/-			32	8	4	28	18	8				2	32																
ОПЦ.09	Безопасность жизнедеятельности	-/-/-/-/-			68	46		68	20	46				2																	
ОПЦ.10	Метрология и стандартизация	-/-/-/-/-			54	12	2	52	38	12				2																	
ОПЦ.11	Рисование и лепка	-/-/-/-/-			48	36	2	46	8	36				2																	
ОПЦ.12	Основы бухгалтерского учета и калькуляции	-/-/-/-/-			48	20	4	44	22	20				2																	
ОПЦ.13	Процессы и аппараты	-/-/-/-/-			48	10	3	45	33	10				2																	
ПЦ	Профессиональный цикл	10	17	0	2786	1758	62	2580	782	534	1224	20	28	136	350	664	290	610	272	600	338	643	286	601	266	590	1728	1058			
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	1	2	0	290	188	4	286	76	44	144	0	4	18	0	0	290	0	0	0	0	0	286	0	0	0	246	44			
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	-/-/-/-/-			26	8	1	25	15	8			2																		
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	-/-/-/-/-			108	36	3	105	61	36				2	6																
УП.01	Учебная практика	-/-/-/-/-			72	72		72																							
ПП.01	Производственная практика	-/-/-/-/-			72	72		72																							
ЭК.01	Экзамен по модулю 01	-/-/-/-/-			12	0		12																							
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	1	2	0	412	284	5	407	101	68	216	0	4	18	0	0	0	412	0	0	0	0	407	0	0	0	412	0			
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	-/-/-/-/-			28	4	1	27	21	4			2																		
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	-/-/-/-/-			156	64	4	152	80	64				2	6																
УП.02	Учебная практика	-/-/-/-/-			72	72		72																							
ПП.02	Производственная практика	-/-/-/-/-			144	144		144																							
ЭК.02	Экзамен по модулю 02	-/-/-/-/-			12	0		12																							
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	1	2	0	322	198	6	316	94	54	144	0	4	20	0	0	0	198	124	0	0	0	194	122	0	0	322	0			
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	-/-/-/-/-			46	10	2	44	32	10			2																		
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	-/-/-/-/-			120	44	4	116	62	44				2	8																
УП.03	Учебная практика	-/-/-/-/-			36	36		36																							
ПП.03	Производственная практика	-/-/-/-/-			108	108		108																							
ЭК.03	Экзамен по модулю 03	-/-/-/-/-			12	0		12																							
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	2	1	0	148	96	4	144	38	24	72	0	0	10	0	0	0	148	0	0	0	0	0	144	0	0	148	0			
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	-/-/-/-/-			32	6	2	30	22	6				2																	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	-/-/-/-/-			38	18	2	36	16	18				2																	
УП.04	Учебная практика	-/-/-/-/-			36	36		36																							
ПП.04	Производственная практика	-/-/-/-/-			36	36		36																							
ЭК.04	Экзамен по модулю 04	-/-/-/-/-			6	0		6																							
ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	1	2	0	288	176	6	282	82	32	144	0	4	20	0	0	0	0	288	0	0	0	0	0	0	282	0	288	0		
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	-/-/-/-/-			50	12	2	48	32	12			2	2																	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	-/-/-/-/-			82	20	4	78	50	20				2	6																
УП.05	Учебная практика	-/-/-/-/-			72	72		72																							
ПП.05	Производственная практика	-/-/-/-/-			72	72		72																							
ЭК.05	Экзамен по модулю 05	-/-/-/-/-			12	0		12																							
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	1	2	0	168	108	4	164	42	36	72	0	2	12	0	0	0	0	168	0	0	0	0	0	0	164	0				

№	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	[4]	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 Учебная практика
				[3]	ПП.01 Производственная практика
7	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4]	УП.02 Учебная практика
				[4]	ПП.02 Производственная практика
8	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	5	[4]	УП.03 Учебная практика
				[5]	ПП.03 Производственная практика
9	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	5	[5]	УП.04 Учебная практика
				[5]	ПП.04 Производственная практика
10	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6]	УП.05 Учебная практика
				[6]	ПП.05 Производственная практика
11	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6]	УП.06 Учебная практика
				[6]	ПП.06 Производственная практика
12	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	2	[2]	УП.07 Учебная практика
				[2]	ПП.07 Производственная практика
13	Экз	Комплексный экзамен	5	[5]	ЭК.03 Экзамен по модулю 03
				[5]	ЭК.04 Экзамен по модулю 04

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 хлебулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебулочных, 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 хлебулочных, 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 хлебулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебулочных, 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 рабо-чих мест, оборудова-ния, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных из-делий, 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, непродолжитель-ное хранение хо-лодных соусов, заправок с учетом потребностей различных кате-горий потребите-лей, 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 оформле-ние и подготовку к реа-лизации салатов сложного ассор-тимента с учетом потребностей различных кате-горий потребите-лей, 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 оформле-ние 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 оформле-ние 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 рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ЕН.01	Химия
	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 рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ЕН.01	Химия
	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 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки 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.7.2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок 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.07.02	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 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика 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.7.3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы 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.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 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок 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.7.3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов 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.7.3.4 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

№	Наименование
	Кабинеты:
	социально-экономических дисциплин;
	микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
	иностранного языка;
	информационных технологий в профессиональной деятельности;
	безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
	экологических основ природопользования;
	технологии кулинарного и кондитерского производства;
	организации хранения и контроля запасов и сырья;
	организации обслуживания;
	Лаборатории
	химии;
	учебная кухня ресторана;
	учебный кондитерский цех.
	Мастерская
	Спортивный комплекс
	Залы:
	библиотека, читальный зал с выходом в интернет
	актовый зал

Пояснения
1. Нормативная база:
<ul style="list-style-type: none"> - Закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ(с изменениями и дополнениями); - Приказ Минпросвещения России от 08 апреля 2021 г. № 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»; - Приказ Минпросвещения России от 12 декабря 2022 г. № 1100 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.02.16 Туризм и гостеприимство»; - Приказ Минобрнауки России от 24 августа 2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»; - Приказ Минпросвещения России от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»; - Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»); - Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации, Министерства просвещения Российской Федерации от 18.11.2020 № 1430/652 «О внесении изменения в Положение о практической подготовке обучающихся, утвержденное приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 № 885/390», зарегистрированный в Минюсте России 23.12.2020 № 61735; - 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., за-регистрирован 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. - Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 17 мая 2022 г. № 336 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установлении соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом министерства образования и науки российской федерации от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»; - Устав ГБПОУ РК «РКИГ»;
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 143 часа, 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 34 недели
Учебная практика 13 недель. Из них на 1 курсе - 4 недели, на 2 курсе - 5 недель, на 3 курсе 4 недели.
Производственная практика - 21 неделя. з них на 1 курсе - 4 недели, на 2 курсе 7 недель, на 3 курсе - 6 недель и 4 недели преддипломная.
Практика по ПМ.03 проводится рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках теоретического модуля в соответствии с п 2.8 ФГОС по специальности 43.02.15 "Поварское и кондитерское дело."
Практика составляет 43,93% от объема профессионального цикла.
Преддипломная практика - 4 недели
2.4 Каникулы проводятся 23 недели, из которых на 1 курсе - 11 недель, на 2 курсе - 10 недель, на 3 курсе - 2 недели, в том числе 2 недели каникул в зимний период.
2.5 Государственная итоговая аттестация - 6 недель.
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.

<p>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>
<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 - 44 часа, МДК.07.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента - 120 часов, МДК.07.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента - 186 часов, МДК.07.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента - 144 часов, МДК.07.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента - 96 часов, МДК.07.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента - 174 часов, УП.07 Учебная практика - 144 часа, ПП 07 Производственная практика - 144 часа, ЭК.07 Экзамен по модулю- 6 часов.</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 экзаменам по модулям.</p>
<p>Рубежный контроль представляет собой оценку освоения части курса, дисциплины, практики и может проводится 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 первом курсе 10 зачетов и 6 экзаменов с учетом физической культуры</p> <p>Зачеты:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.ОГСЭ.02История 2.ОГСЭ.04Физическая культура 3.ЕН.02Экологические основы природопользования 4.ОПЦ.01Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена 5.ОПЦ.02Организация хранения и контроль запасов и сырья 6.ОПЦ.03Техническое оснащение организаций питания 7.ОПЦ.08Охрана труда 8.УП.07Учебная практика и ПП.07Производственная практика 9.ПМ.07 (К/р) <p>Экзамены:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.МДК.07.01Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента 2.МДК.07.02Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента 3.МДК.07.03Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента 4.МДК.07.04Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента 5.МДК.07.05Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента 6.ЭК.07Экзамен по модулю 07

<p>На втором курсе 11 зачетов и 5 экзаменов с учетом физической культуры Зачеты:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.ОГСЭ.01Осноы философии 2.ОГСЭ.04Физическая культура 3.ОГСЭ.05Психология общения 4.ОПЦ.04Организация обслуживания 5.ОПЦ.06Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний 6.ОПЦ.09Безопасность жизнедеятельности 7.ОПЦ.11Рисование и лепка 8.ОПЦ.13Процессы и аппараты 9.УП.01Учебная практика и ПП.01Производственная практика 10.УП.02Учебная практика и ПП.02Производственная практика <p>Экзамены:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.ЕН.01Химия 2.МДК.01.01Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов и МДК.01.02Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов 3.ЭК.01Экзамен по модулю 01 4.МДК.02.01Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента и МДК.02.02Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента 5.ЭК.02Экзамен по модулю 02 	
<p>На третьем курсе 12 зачетов и 8 экзаменов с учетом физической культуры Зачеты:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.ОГСЭ.04Физическая культура 2.ОПЦ.05Осноы экономики и предпринимательства, менеджмента и маркетинга 3.ОПЦ.05Осноы экономики и предпринимательства, менеджмента и маркетинга (к/р) 4.ОПЦ.10Метрология и стандартизация 5.ОПЦ.12Осноы бухгалтерского учета и калькуляции 6.УП.03Учебная практика и ПП.03Производственная практика 7.МДК.04.01Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента и МДК.04.02Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента 8.УП.04Учебная практика и ПП.04Производственная практика 9.УП.05Учебная практика и ПП.05Производственная практика 10.УП.06Учебная практика и ПП.06Производственная практика 11.ОДП.Преддипломная практика <p>Экзамены:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.ОГСЭ.03Иностранный язык в профессиональной деятельности 2.ОПЦ.07Информационные технологии в профессиональной деятельности / Технологии работы с информацией 3.МДК.03.01Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента и МДК.03.02Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента 4.ЭК.03Экзамен по модулю 03 и ЭК.04Экзамен по модулю 04 5.МДК.05.01Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента и МДК.05.02Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента 6.ЭК.05Экзамен по модулю 05 7.МДК.06.01Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала 8.ЭК.06Экзамен по модулю 06 	
<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</p>	
<p>Согласовано</p>	