

Документ подписан простой электронной подписью  
 Информация о владельце:  
 ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович  
 Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет  
 Дата подписания: 20.07.2023 03:46:23  
 Уникальный программный ключ:  
 528682d78e671e566ab07f01fe1ba2172f735a12

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

Утверждаю  
 Ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет  
 Д.А. Соловьев



## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Саратовский государственный университет генетики, биотехнологии и инженерии имени Н.И. Вавилова» Финансово-технологический колледж

*наименование образовательного учреждения (организации)*

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15

Поварское и кондитерское дело

*код*

*наименование специальности*

основное общее образование

*Уровень образования, необходимый для приема на обучение*

квалификация:

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

форма обучения

Очная

Срок получения образования по ОП

3г 10м

год начала подготовки по УП

2023

профиль получаемого профессионального образования

Социально-экономический

*при реализации программы среднего общего образования*

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016

№ 1565

Виды деятельности
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих

### 1 Календарный учебный график

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

**Обозначения:**

<input type="checkbox"/>	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	<input type="checkbox"/> 0	Учебная практика	<input type="checkbox"/> Δ	Подготовка к государственной итоговой аттестации
<input type="checkbox"/> ∴	Промежуточная аттестация	<input type="checkbox"/> 8	Производственная практика (по профилю специальности)	<input type="checkbox"/> III	Государственная итоговая аттестация
<input type="checkbox"/>	Каникулы	<input type="checkbox"/> X	Производственная практика (преддипломная)	<input type="checkbox"/> *	Неделя отсутствует

### 2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам			Промежуточная аттестация			Практики						ГИА		Каникулы	Всего	Студентов	Групп				
							Учебная практика			Производственная практика (по профилю специальности)		Производственная практика (преддипломная)	Подгото-□ товка	Прове-□ дение								
	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем			Всего	1 сем	2 сем	нед.	нед.	нед.	нед.	
I	40	17	23	1		1													11	52		
II	32	15	17	2	1	1	2	1	1	6		6							10	52		
III	25	11	14	2	1	1	3	1	2	11	4	7							11	52		
IV	21	11	10	1	1/3	2/3	3	2	1	6	4	2	4		4	4		2	2	43		
<b>Всего</b>	<b>118</b>	<b>54</b>	<b>64</b>	<b>6</b>	<b>2 1/3</b>	<b>3 2/3</b>	<b>8</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>23</b>	<b>8</b>	<b>15</b>	<b>4</b>		<b>4</b>	<b>4</b>		<b>2</b>	<b>34</b>	<b>199</b>		



№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК	
1	Экз	Комплексный экзамен	3	[3]	ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья
				[3]	ОП.03 Техническое оснащение организаций питания
				2	Диф. зач
[3]	МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов				



	диф. зач	Комплексный диф. зач			
5	ЭкзМод	Комплексный экзамен по модулю	4	[4]	ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
				[4]	ПМ.07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих
				[5]	ОП.08 Охрана труда
				[5]	ОП.09 Безопасность жизнедеятельности

6	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	5		
7	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6]	ПП.03.01 Производственная практика
				[6]	ПП.04.01 Производственная практика
				[6]	МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

8	Экз	Комплексный экзамен	6	[6]	МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
9	ЭкзМод	Комплексный экзамен по модулю	6	[6]	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
				[6]	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



10	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	7	[7]	МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
				[7]	МДК.05.2 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
				[7]	МДК.08.01 Освоение профессии код 12901 Кондитер четвертого разряда
				[7]	ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга
				[7]	ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности



13	ЭкзМод	Комплексный экзамен по модулю	7	[7]	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
				[7]	ПМ.08 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих
14	ЭкзМод	Комплексный экзамен по модулю	8	[8]	ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
				[8]	ПМ.09 Организация предпринимательской деятельности

15	<p data-bbox="219 730 636 762">Диф. зач    Комплексный диф. зачет</p> <p data-bbox="712 730 725 762">8</p> <p data-bbox="808 432 1541 464">[8] МДК.09.01 Организация предпринимательской деятельности</p> <p data-bbox="808 507 1720 571">[8] МДК.09.02 Организация бухгалтерского учета и налогообложение субъектов малого бизнеса</p>
	<p data-bbox="808 1094 1720 1158">[6] МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</p> <p data-bbox="808 1190 1720 1254">[6] МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</p>

16	Экз	Комплексный экзамен	6	
				[2] ООД.03 История [2] ООД.04 Обществознание
17	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	2	

Индекс	Содержание
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ООД.02	Литература
ООД.03	История
ООД.04	Обществознание
ООД.05	География
ООД.06	Иностранный язык
ООД.07	Математика
ООД.08	Информатика
ООД.09	Физическая культура
ООД.10	Основы безопасности жизнедеятельности
ООД.11	Физика
ООД.12	Биология
ООД.13	Химия
ИП	Индивидуальный проект (химия)
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.05	Психология общения
ОГСЭ.06	Русский язык и культура речи/Коммуникативный практикум
ЕН.01	Химия
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности\Адаптивные информационные и коммуникационные технологии
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности

ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации 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.05.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
ПП.06.01	Производственная практика
МДК.07.01	Освоение профессии код 16675 Повар четвертого разряда
ПП.07.01	Производственная практика
МДК.08.01	Освоение профессии код 12901 Кондитер четвертого разряда
УП.08.01	Учебная практика
ПП.08.01	Производственная практика

МДК.09.01	Организация предпринимательской деятельности
МДК.09.02	Организация бухгалтерского учета и налогообложение субъектов малого бизнеса
УП.09.01	Учебная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
	Подготовка к государственным экзаменам
	Проведение государственных экзаменов
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ООД.02	Литература
ООД.03	История
ООД.04	Обществознание
ООД.05	География
ООД.06	Иностранный язык
ООД.07	Математика
ООД.08	Информатика
ООД.10	Основы безопасности жизнедеятельности
ООД.11	Физика
ООД.12	Биология
ООД.13	Химия
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОГСЭ.05	Психология общения
ОГСЭ.06	Русский язык и культура речи/Коммуникативный практикум
ЕН.01	Химия
ЕН.2	Экологические основы природопользования
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания



ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности\Адаптивные информационные и коммуникационные технологии
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации 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.05.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала

ПП.06.01	Производственная практика
МДК.07.01	Освоение профессии код 16675 Повар четвертого разряда
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика
МДК.08.01	Освоение профессии код 12901 Кондитер четвертого разряда
УП.08.01	Учебная практика
ПП.08.01	Производственная практика
МДК.09.01	Организация предпринимательской деятельности
МДК.09.02	Организация бухгалтерского учета и налогообложение субъектов малого бизнеса
УП.09.01	Учебная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
	Подготовка к государственным экзаменам
	Проведение государственных экзаменов
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ООД.02	Литература
ООД.04	Обществознание
ООД.05	География
ООД.07	Математика
ООД.10	Основы безопасности жизнедеятельности
ООД.11	Физика
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.05	Психология общения
ОГСЭ.06	Русский язык и культура речи/Коммуникативный практикум
ЕН.01	Химия
ЕН.2	Экологические основы природопользования
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания

ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности\Адаптивные информационные и коммуникационные технологии
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации 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.05.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)

МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
ПП.06.01	Производственная практика
МДК.07.01	Освоение профессии код 16675 Повар четвертого разряда
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика
МДК.08.01	Освоение профессии код 12901 Кондитер четвертого разряда
УП.08.01	Учебная практика
ПП.08.01	Производственная практика
МДК.09.01	Организация предпринимательской деятельности
МДК.09.02	Организация бухгалтерского учета и налогообложение субъектов малого бизнеса
УП.09.01	Учебная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
	Подготовка к государственным экзаменам
	Проведение государственных экзаменов
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ООД.01	Русский язык
ООД.02	Литература
ООД.03	История
ООД.04	Обществознание
ООД.05	География
ООД.06	Иностранный язык
ООД.07	Математика
ООД.09	Физическая культура
ООД.10	Основы безопасности жизнедеятельности
ООД.11	Физика
ООД.12	Биология
ООД.13	Химия
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История

ОГСЭ.04	Физическая культура
ОГСЭ.05	Психология общения
ОГСЭ.06	Русский язык и культура речи/Коммуникативный практикум
ЕН.01	Химия
ЕН.2	Экологические основы природопользования
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности\Адаптивные информационные и коммуникационные технологии
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации 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.05.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
ПП.06.01	Производственная практика
МДК.07.01	Освоение профессии код 16675 Повар четвертого разряда
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика
МДК.08.01	Освоение профессии код 12901 Кондитер четвертого разряда
УП.08.01	Учебная практика
ПП.08.01	Производственная практика
МДК.09.01	Организация предпринимательской деятельности
МДК.09.02	Организация бухгалтерского учета и налогообложение субъектов малого бизнеса
УП.09.01	Учебная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
	Подготовка к государственным экзаменам
	Проведение государственных экзаменов
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ООД.01	Русский язык
ООД.02	Литература
ООД.03	История
ООД.04	Обществознание
ООД.05	География
ООД.07	Математика

ООД.10	Основы безопасности жизнедеятельности
ООД.11	Физика
ООД.12	Биология
ООД.13	Химия
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОГСЭ.05	Психология общения
ОГСЭ.06	Русский язык и культура речи/Коммуникативный практикум
ЕН.01	Химия
ЕН.2	Экологические основы природопользования
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности\Адаптивные информационные и коммуникационные технологии
ОП.08	Охрана труда
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации 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.05.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
ПП.06.01	Производственная практика
МДК.07.01	Освоение профессии код 16675 Повар четвертого разряда
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика
МДК.08.01	Освоение профессии код 12901 Кондитер четвертого разряда
УП.08.01	Учебная практика
ПП.08.01	Производственная практика
МДК.09.01	Организация предпринимательской деятельности
МДК.09.02	Организация бухгалтерского учета и налогообложение субъектов малого бизнеса
УП.09.01	Учебная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
	Подготовка к государственным экзаменам
	Проведение государственных экзаменов



ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ООД.02	Литература
ООД.03	История
ООД.04	Обществознание
ООД.05	География
ООД.07	Математика
ООД.10	Основы безопасности жизнедеятельности
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.04	Физическая культура
ОГСЭ.05	Психология общения
ОГСЭ.06	Русский язык и культура речи/Коммуникативный практикум
ЕН.01	Химия
ЕН.2	Экологические основы природопользования
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности\Адаптивные информационные и коммуникационные технологии
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации 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.05.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
ПП.06.01	Производственная практика
МДК.07.01	Освоение профессии код 16675 Повар четвертого разряда
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика
МДК.08.01	Освоение профессии код 12901 Кондитер четвертого разряда
УП.08.01	Учебная практика
ПП.08.01	Производственная практика
МДК.09.01	Организация предпринимательской деятельности
МДК.09.02	Организация бухгалтерского учета и налогообложение субъектов малого бизнеса
УП.09.01	Учебная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы

	Защита выпускной квалификационной работы
	Подготовка к государственным экзаменам
	Проведение государственных экзаменов
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ООД.04	Обществознание
ООД.05	География
ООД.07	Математика
ООД.10	Основы безопасности жизнедеятельности
ООД.11	Физика
ООД.12	Биология
ООД.13	Химия
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.05	Психология общения
ОГСЭ.06	Русский язык и культура речи/Коммуникативный практикум
ЕН.01	Химия
ЕН.2	Экологические основы природопользования
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности\Адаптивные информационные и коммуникационные технологии
ОП.08	Охрана труда
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации 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.05.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
ПП.06.01	Производственная практика
МДК.07.01	Освоение профессии код 16675 Повар четвертого разряда
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика
МДК.08.01	Освоение профессии код 12901 Кондитер четвертого разряда
УП.08.01	Учебная практика
ПП.08.01	Производственная практика
МДК.09.01	Организация предпринимательской деятельности
МДК.09.02	Организация бухгалтерского учета и налогообложение субъектов малого бизнеса
УП.09.01	Учебная практика

	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
	Подготовка к государственным экзаменам
	Проведение государственных экзаменов
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ООД.09	Физическая культура
ОГСЭ.04	Физическая культура
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ООД.08	Информатика
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОГСЭ.05	Психология общения
ОГСЭ.06	Русский язык и культура речи/Коммуникативный практикум
ЕН.01	Химия
ЕН.2	Экологические основы природопользования
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности\Адаптивные информационные и коммуникационные технологии
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации 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.05.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
ПП.06.01	Производственная практика
МДК.07.01	Освоение профессии код 16675 Повар четвертого разряда
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика
МДК.08.01	Освоение профессии код 12901 Кондитер четвертого разряда
УП.08.01	Учебная практика
ПП.08.01	Производственная практика
МДК.09.01	Организация предпринимательской деятельности

МДК.09.02	Организация бухгалтерского учета и налогообложение субъектов малого бизнеса
УП.09.01	Учебная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
	Подготовка к государственным экзаменам
	Проведение государственных экзаменов
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ООД.01	Русский язык
ООД.02	Литература
ООД.06	Иностранный язык
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОГСЭ.05	Психология общения
ОГСЭ.06	Русский язык и культура речи/Коммуникативный практикум
ЕН.01	Химия
ЕН.2	Экологические основы природопользования
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности\Адаптивные информационные и коммуникационные технологии
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации 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.05.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
ПП.06.01	Производственная практика
МДК.07.01	Освоение профессии код 16675 Повар четвертого разряда
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика
МДК.08.01	Освоение профессии код 12901 Кондитер четвертого разряда
УП.08.01	Учебная практика
ПП.08.01	Производственная практика
МДК.09.01	Организация предпринимательской деятельности
МДК.09.02	Организация бухгалтерского учета и налогообложение субъектов малого бизнеса
УП.09.01	Учебная практика



	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
	Подготовка к государственным экзаменам
	Проведение государственных экзаменов
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
ООД.02	Литература
ООД.04	Обществознание
ООД.05	География
ООД.07	Математика
ООД.08	Информатика
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.05	Психология общения
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
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.05.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
ПП.06.01	Производственная практика
МДК.09.01	Организация предпринимательской деятельности
МДК.09.02	Организация бухгалтерского учета и налогообложение субъектов малого бизнеса
УП.09.01	Учебная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
	Подготовка к государственным экзаменам
	Проведение государственных экзаменов
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ООД.01	Русский язык
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.08	Охрана труда
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
	Подготовка к государственным экзаменам
	Проведение государственных экзаменов

ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
ООД.12	Биология
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
	Подготовка к государственным экзаменам
	Проведение государственных экзаменов
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
ЕН.01	Химия
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
	Подготовка к государственным экзаменам

	Проведение государственных экзаменов
ПК 1.4.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ООД.01	Русский язык
ООД.04	Обществознание
ООД.05	География
ООД.07	Математика
ООД.08	Информатика
ЕН.01	Химия
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
	Подготовка к государственным экзаменам
	Проведение государственных экзаменов
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.
ООД.10	Основы безопасности жизнедеятельности
ООД.12	Биология
ООД.13	Химия
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания

ОП.08	Охрана труда
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
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
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
	Подготовка к государственным экзаменам
	Проведение государственных экзаменов
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ООД.13	Химия
ЕН.01	Химия
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
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
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
	Подготовка к государственным экзаменам
	Проведение государственных экзаменов
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.
ООД.13	Химия

ЕН.01	Химия
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
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
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
	Подготовка к государственным экзаменам
	Проведение государственных экзаменов
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ЕН.01	Химия
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
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
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
	Подготовка к государственным экзаменам

	Проведение государственных экзаменов
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.
ООД.13	Химия
ЕН.01	Химия
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
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
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
	Подготовка к государственным экзаменам
	Проведение государственных экзаменов
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.
ООД.12	Биология
ООД.13	Химия
ЕН.01	Химия
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
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
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
	Подготовка к государственным экзаменам
	Проведение государственных экзаменов
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ООД.12	Биология
ООД.13	Химия
ЕН.01	Химия
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
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
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
	Подготовка к государственным экзаменам
	Проведение государственных экзаменов
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.
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания



ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
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
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
	Подготовка к государственным экзаменам
	Проведение государственных экзаменов
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.08	Охрана труда
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
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
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
	Подготовка к государственным экзаменам
	Проведение государственных экзаменов
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ЕН.01	Химия
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья

ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
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
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
	Подготовка к государственным экзаменам
	Проведение государственных экзаменов
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ЕН.01	Химия
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
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
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
	Подготовка к государственным экзаменам
	Проведение государственных экзаменов
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ЕН.01	Химия

ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
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
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
	Подготовка к государственным экзаменам
	Проведение государственных экзаменов
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ЕН.01	Химия
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
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
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
	Подготовка к государственным экзаменам
	Проведение государственных экзаменов

ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ЕН.01	Химия
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
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
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
	Подготовка к государственным экзаменам
	Проведение государственных экзаменов
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.
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
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
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
	Подготовка к государственным экзаменам

	Проведение государственных экзаменов
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.
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.08	Охрана труда
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
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
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
	Подготовка к государственным экзаменам
	Проведение государственных экзаменов
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ЕН.01	Химия
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
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
	Подготовка выпускной квалификационной работы

	Защита выпускной квалификационной работы
	Подготовка к государственным экзаменам
	Проведение государственных экзаменов
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ЕН.01	Химия
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
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
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
	Подготовка к государственным экзаменам
	Проведение государственных экзаменов
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ЕН.01	Химия
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
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
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
	Подготовка к государственным экзаменам
	Проведение государственных экзаменов
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ЕН.01	Химия
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
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
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
	Подготовка к государственным экзаменам
	Проведение государственных экзаменов
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.
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
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
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
	Подготовка к государственным экзаменам
	Проведение государственных экзаменов
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
МДК.05.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
	Подготовка к государственным экзаменам
	Проведение государственных экзаменов
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ЕН.01	Химия
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента



МДК.05.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
	Подготовка к государственным экзаменам
	Проведение государственных экзаменов
ПК 5.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ЕН.01	Химия
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
МДК.05.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
	Подготовка к государственным экзаменам
	Проведение государственных экзаменов
ПК 5.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ЕН.01	Химия
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания

ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
МДК.05.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
	Подготовка к государственным экзаменам
	Проведение государственных экзаменов
ПК 5.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ЕН.01	Химия
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
МДК.05.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
	Подготовка к государственным экзаменам
	Проведение государственных экзаменов
ПК 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания

ОП.04	Организация обслуживания
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
МДК.05.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
	Подготовка к государственным экзаменам
	Проведение государственных экзаменов
ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности\Адаптивные информационные и коммуникационные технологии
ОП.08	Охрана труда
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
ПП.06.01	Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
	Подготовка к государственным экзаменам
	Проведение государственных экзаменов
ПК 6.2.	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
ООД.03	История
ООД.04	Обществознание

ООД.10	Основы безопасности жизнедеятельности
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности\Адаптивные информационные и коммуникационные технологии
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
ПП.06.01	Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
	Подготовка к государственным экзаменам
	Проведение государственных экзаменов
ПК 6.3.	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.
ЕН.2	Экологические основы природопользования
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности\Адаптивные информационные и коммуникационные технологии
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
ПП.06.01	Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы

	Защита выпускной квалификационной работы
	Подготовка к государственным экзаменам
	Проведение государственных экзаменов
ПК 6.4.	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.
ЕН.2	Экологические основы природопользования
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.08	Охрана труда
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
ПП.06.01	Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
	Подготовка к государственным экзаменам
	Проведение государственных экзаменов
ПК 6.5.	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.
ООД.01	Русский язык
ОП.08	Охрана труда
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
ПП.06.01	Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
	Подготовка к государственным экзаменам
	Проведение государственных экзаменов

ПК 7.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы в соответствии с инструкциями и регламентами.
МДК.07.01	Освоение профессии код 16675 Повар четвертого разряда
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика
ПК 7.2	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий.
МДК.07.01	Освоение профессии код 16675 Повар четвертого разряда
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика
ПК 7.3	Проводить приготовление, хранение бульонов, супов,отваров, соусов разнообразного ассортимента.
МДК.07.01	Освоение профессии код 16675 Повар четвертого разряда
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика
ПК 7.4	Проводить приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров разнообразного ассортимента.
МДК.07.01	Освоение профессии код 16675 Повар четвертого разряда
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика
ПК 7.5	Проводить приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента.
МДК.07.01	Освоение профессии код 16675 Повар четвертого разряда
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика
ПК 7.6	Проводить приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента.
МДК.07.01	Освоение профессии код 16675 Повар четвертого разряда
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика

ПК7.7	Проводить приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации кулинарных изделий разнообразного ассортимента.
МДК.07.01	Освоение профессии код 16675 Повар четвертого разряда
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика
ПК 8.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, материалы для приготовления кондитерской и шоколадной продукции
МДК.08.01	Освоение профессии код 12901 Кондитер четвертого разряда
УП.08.01	Учебная практика
ПП.08.01	Производственная практика
ПК 8.2	Проводить приготовление теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции
МДК.08.01	Освоение профессии код 12901 Кондитер четвертого разряда
УП.08.01	Учебная практика
ПП.08.01	Производственная практика
ПК 8.3	Проводить изготовление, оформление, подготовку к реализации кондитерской и шоколадной продукции
МДК.08.01	Освоение профессии код 12901 Кондитер четвертого разряда
УП.08.01	Учебная практика
ПП.08.01	Производственная практика
ПК 9.1	Организовывать работу по разработке и презентации бизнес-проектов
ООД.01	Русский язык
ООД.04	Обществознание
ООД.05	География
ООД.07	Математика
ООД.08	Информатика
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.09.01	Организация предпринимательской деятельности
УП.09.01	Учебная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы

	Защита выпускной квалификационной работы
	Подготовка к государственным экзаменам
	Проведение государственных экзаменов
ПК 9.2	Осуществлять правовое сопровождение малого бизнеса
ООД.04	Обществознание
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.09.01	Организация предпринимательской деятельности
УП.09.01	Учебная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
	Подготовка к государственным экзаменам
	Проведение государственных экзаменов
ПК 9.3	Организовывать бухгалтерский учет и налогообложение субъектов малого бизнеса
ООД.04	Обществознание
ООД.05	География
ООД.07	Математика
ООД.08	Информатика
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.09.01	Организация предпринимательской деятельности
МДК.09.02	Организация бухгалтерского учета и налогообложение субъектов малого бизнеса
УП.09.01	Учебная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
	Подготовка к государственным экзаменам
	Проведение государственных экзаменов



ООД	Общеобразовательный цикл	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 1.1.	
		ПК 1.2.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 6.2.	ПК 6.5.	ПК 9.1	ПК 9.2	
		ПК 9.3												
ООД.01	Русский язык	ОК 04.	ОК 05.	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 1.4.	ПК 6.5.	ПК 9.1						
ООД.02	Литература	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 10.	ОК 11.					
ООД.03	История	ОК 01.	ОК 02.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ПК 6.2.							
ООД.04	Обществознание	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 11.	ПК 1.4.	ПК 6.2.	ПК 9.1	ПК 9.2	
		ПК 9.3												
ООД.05	География	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 11.	ПК 1.4.	ПК 9.1	ПК 9.3		
ООД.06	Иностранный язык	ОК 01.	ОК 02.	ОК 04.	ОК 10.									
ООД.07	Математика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 11.	ПК 1.4.	ПК 9.1	ПК 9.3		
ООД.08	Информатика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 09.	ОК 11.	ПК 1.4.	ПК 9.1	ПК 9.3						
ООД.09	Физическая культура	ОК 01.	ОК 04.	ОК 08.										
ООД.10	Основы безопасности жизнедеятельности	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ПК 2.1.	ПК 6.2.				
ООД.11	Физика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 07.							
ООД.12	Биология	ОК 01.	ОК 02.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 07.	ПК 1.2.	ПК 2.1.	ПК 2.6.	ПК 2.7.				
ООД.13	Химия	ОК 01.	ОК 02.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 07.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.		
ИП	Индивидуальный проект (химия)	ОК 01.												
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.		
ОГСЭ.01	Основы философии	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.			
ОГСЭ.02	История	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.					
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ОК 02.	ОК 05.	ОК 09.	ОК 10.									
ОГСЭ.04	Физическая культура	ОК 04.	ОК 06.	ОК 08.										
ОГСЭ.05	Психология общения	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.			
ОГСЭ.06	Русский язык и культура речи/Коммуникативный практикум	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.				
ЕН	Математический и общий естественнонаучный цикл	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.2.	
		ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	
		ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 6.3.	ПК 6.4.					
ЕН.01	Химия	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.2.	
		ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	

		ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.						
ЕН.2	Экологические основы природопользования	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 6.3.	ПК 6.4.		
<b>ОП</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>ОК 01.</b>	<b>ОК 02.</b>	<b>ОК 03.</b>	<b>ОК 04.</b>	<b>ОК 05.</b>	<b>ОК 06.</b>	<b>ОК 07.</b>	<b>ОК 08.</b>	<b>ОК 09.</b>	<b>ОК 10.</b>	<b>ОК 11.</b>	<b>ПК 1.1.</b>
		<b>ПК 1.2.</b>	<b>ПК 1.3.</b>	<b>ПК 1.4.</b>	<b>ПК 2.1.</b>	<b>ПК 2.2.</b>	<b>ПК 2.3.</b>	<b>ПК 2.4.</b>	<b>ПК 2.5.</b>	<b>ПК 2.6.</b>	<b>ПК 2.7.</b>	<b>ПК 2.8.</b>	<b>ПК 3.1.</b>
		<b>ПК 3.2.</b>	<b>ПК 3.3.</b>	<b>ПК 3.4.</b>	<b>ПК 3.5.</b>	<b>ПК 3.6.</b>	<b>ПК 3.7.</b>	<b>ПК 4.1.</b>	<b>ПК 4.2.</b>	<b>ПК 4.3.</b>	<b>ПК 4.4.</b>	<b>ПК 4.5.</b>	<b>ПК 4.6.</b>
		<b>ПК 5.1.</b>	<b>ПК 5.2.</b>	<b>ПК 5.3.</b>	<b>ПК 5.4.</b>	<b>ПК 5.5.</b>	<b>ПК 5.6.</b>	<b>ПК 6.1.</b>	<b>ПК 6.2.</b>	<b>ПК 6.3.</b>	<b>ПК 6.4.</b>	<b>ПК 6.5.</b>	
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.
		ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
		ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.				
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.
		ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
		ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.				
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.
		ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
		ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.				
ОП.04	Организация обслуживания	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 1.1.	ПК 1.2.
		ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.	ПК 3.2.
		ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.	ПК 5.1.
		ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.			
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 6.2.	ПК 6.3.
		ПК 6.4.											
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.
		ПК 6.4.											
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности/Адаптивные информационные и коммуникационные технологии	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.
ОП.08	Охрана труда	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 2.1.	ПК 3.1.
		ПК 4.1.	ПК 6.1.	ПК 6.4.	ПК 6.5.								
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 06.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.				
<b>ПМ</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>ОК 01.</b>	<b>ОК 02.</b>	<b>ОК 03.</b>	<b>ОК 04.</b>	<b>ОК 05.</b>	<b>ОК 06.</b>	<b>ОК 07.</b>	<b>ОК 09.</b>	<b>ОК 10.</b>	<b>ОК 11.</b>	<b>ПК 1.1.</b>	<b>ПК 1.2.</b>
		<b>ПК 1.3.</b>	<b>ПК 1.4.</b>	<b>ПК 2.1.</b>	<b>ПК 2.2.</b>	<b>ПК 2.3.</b>	<b>ПК 2.4.</b>	<b>ПК 2.5.</b>	<b>ПК 2.6.</b>	<b>ПК 2.7.</b>	<b>ПК 2.8.</b>	<b>ПК 3.1.</b>	<b>ПК 3.2.</b>
		<b>ПК 3.3.</b>	<b>ПК 3.4.</b>	<b>ПК 3.5.</b>	<b>ПК 3.6.</b>	<b>ПК 3.7.</b>	<b>ПК 4.1.</b>	<b>ПК 4.2.</b>	<b>ПК 4.3.</b>	<b>ПК 4.4.</b>	<b>ПК 4.5.</b>	<b>ПК 4.6.</b>	<b>ПК 5.1.</b>
		<b>ПК 5.2.</b>	<b>ПК 5.3.</b>	<b>ПК 5.4.</b>	<b>ПК 5.5.</b>	<b>ПК 5.6.</b>	<b>ПК 6.1.</b>	<b>ПК 6.2.</b>	<b>ПК 6.3.</b>	<b>ПК 6.4.</b>	<b>ПК 6.5.</b>	<b>ПК 7.1</b>	<b>ПК 7.2</b>
		<b>ПК 7.3</b>	<b>ПК 7.4</b>	<b>ПК 7.5</b>	<b>ПК 7.6</b>	<b>ПК7.7</b>	<b>ПК 8.1</b>	<b>ПК 8.2</b>	<b>ПК 8.3</b>	<b>ПК 9.1</b>	<b>ПК 9.2</b>	<b>ПК 9.3</b>	

<b>ПМ.01</b>	<b>Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного</b>	<b>ОК 01.</b>	<b>ОК 02.</b>	<b>ОК 03.</b>	<b>ОК 04.</b>	<b>ОК 05.</b>	<b>ОК 06.</b>	<b>ОК 07.</b>	<b>ОК 09.</b>	<b>ОК 10.</b>	<b>ПК 1.1.</b>	<b>ПК 1.2.</b>	<b>ПК 1.3.</b>
		<b>ПК 1.4.</b>											
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 1.4.											
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 1.4.											
УП.01.01	<i>Учебная практика</i>	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 1.4.											
ПП.01.01	<i>Производственная практика</i>	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 1.4.											
<b>ПМ.02</b>	<b>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</b>	<b>ОК 01.</b>	<b>ОК 02.</b>	<b>ОК 03.</b>	<b>ОК 04.</b>	<b>ОК 05.</b>	<b>ОК 06.</b>	<b>ОК 07.</b>	<b>ОК 09.</b>	<b>ОК 10.</b>	<b>ОК 11.</b>	<b>ПК 2.1.</b>	<b>ПК 2.2.</b>
		<b>ПК 2.3.</b>	<b>ПК 2.4.</b>	<b>ПК 2.5.</b>	<b>ПК 2.6.</b>	<b>ПК 2.7.</b>	<b>ПК 2.8.</b>						
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 2.1.	ПК 2.2.
		ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.						
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 2.1.	ПК 2.2.
		ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.						
УП.02.01	<i>Учебная практика</i>	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 2.1.	ПК 2.2.
		ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.						
ПП.02.01	<i>Производственная практика</i>	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 2.1.	ПК 2.2.
		ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.						
<b>ПМ.03</b>	<b>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</b>	<b>ОК 01.</b>	<b>ОК 02.</b>	<b>ОК 03.</b>	<b>ОК 04.</b>	<b>ОК 05.</b>	<b>ОК 06.</b>	<b>ОК 07.</b>	<b>ОК 09.</b>	<b>ОК 10.</b>	<b>ОК 11.</b>	<b>ПК 3.1.</b>	<b>ПК 3.2.</b>
		<b>ПК 3.3.</b>	<b>ПК 3.4.</b>	<b>ПК 3.5.</b>	<b>ПК 3.6.</b>	<b>ПК 3.7.</b>							
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 3.1.	ПК 3.2.
		ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.							
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 3.1.	ПК 3.2.
		ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.							
УП.03.01	<i>Учебная практика</i>	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 3.1.	ПК 3.2.
		ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.							

ПП.03.01	Производственная практика	ОК 01. ПК 3.3.	ОК 02. ПК 3.4.	ОК 03. ПК 3.5.	ОК 04. ПК 3.6.	ОК 05. ПК 3.7.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 3.1.	ПК 3.2.
ПМ.04	<b>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</b>	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 4.1.	ПК 4.2.
		ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.								
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 4.1.	ПК 4.2.
		ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.								
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 4.1.	ПК 4.2.
		ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.								
УП.04.01	Учебная практика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 4.1.	ПК 4.2.
		ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.								
ПП.04.01	Производственная практика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 4.1.	ПК 4.2.
		ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.								
ПМ.05	<b>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</b>	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
		ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.								
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
		ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.								
МДК.05.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
		ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.								
УП.05.01	Учебная практика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
		ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.								
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
		ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.								
ПМ.06	<b>Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</b>	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 6.1.	ПК 6.2.
		ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.									
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 6.1.	ПК 6.2.
		ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.									
ПП.06.01	Производственная практика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 6.1.	ПК 6.2.
		ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.									
ПМ.07	<b>Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей</b>	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 7.1	ПК 7.2	ПК 7.3



<b>ПК 07</b>	<b>профессии рабочих, должностей служащих</b>	<b>ПК 7.4</b>	<b>ПК 7.5</b>	<b>ПК 7.6</b>	<b>ПК 7.7</b>								
МДК.07.01	Освоение профессии код 16675 Повар четвертого разряда	ОК 01. ПК 7.4	ОК 02. ПК 7.5	ОК 03. ПК 7.6	ОК 04. ПК 7.7	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 7.1	ПК 7.2	ПК 7.3
УП.07.01	Учебная практика	ОК 02. ПК 7.5	ОК 03. ПК 7.6	ОК 04. ПК 7.7	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 7.1	ПК 7.2	ПК 7.3	ПК 7.4
ПП.07.01	Производственная практика	ОК 01. ПК 7.4	ОК 02. ПК 7.5	ОК 03. ПК 7.6	ОК 04. ПК 7.7	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 7.1	ПК 7.2	ПК 7.3
<b>ПМ.08</b>	<b>Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих</b>	<b>ОК 01.</b>	<b>ОК 02.</b>	<b>ОК 03.</b>	<b>ОК 04.</b>	<b>ОК 05.</b>	<b>ОК 06.</b>	<b>ОК 07.</b>	<b>ОК 09.</b>	<b>ОК 10.</b>	<b>ПК 8.1</b>	<b>ПК 8.2</b>	<b>ПК 8.3</b>
МДК.08.01	Освоение профессии код 12901 Кондитер четвертого разряда	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 8.1	ПК 8.2	ПК 8.3
УП.08.01	Учебная практика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 8.1	ПК 8.2	ПК 8.3
ПП.08.01	Производственная практика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 8.1	ПК 8.2	ПК 8.3
<b>ПМ.09</b>	<b>Организация предпринимательской деятельности</b>	<b>ОК 01.</b> <b>ПК 9.3</b>	<b>ОК 02.</b>	<b>ОК 03.</b>	<b>ОК 04.</b>	<b>ОК 05.</b>	<b>ОК 06.</b>	<b>ОК 07.</b>	<b>ОК 09.</b>	<b>ОК 10.</b>	<b>ОК 11.</b>	<b>ПК 9.1</b>	<b>ПК 9.2</b>
МДК.09.01	Организация предпринимательской деятельности	ОК 01. ПК 9.3	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 9.1	ПК 9.2
МДК.09.02	Организация бухгалтерского учета и налогообложение субъектов малого бизнеса	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 9.3	
УП.09.01	Учебная практика	ОК 01. ПК 9.3	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 9.1	ПК 9.2
<b>ПДП</b>	<b>ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)</b>	<b>ОК 01.</b> <b>ПК 1.3.</b> <b>ПК 3.3.</b> <b>ПК 5.2.</b> <b>ПК 9.3</b>	<b>ОК 02.</b> <b>ПК 1.4.</b> <b>ПК 3.4.</b> <b>ПК 5.3.</b>	<b>ОК 03.</b> <b>ПК 2.1.</b> <b>ПК 3.5.</b> <b>ПК 5.4.</b>	<b>ОК 04.</b> <b>ПК 2.2.</b> <b>ПК 3.6.</b> <b>ПК 5.5.</b>	<b>ОК 05.</b> <b>ПК 2.3.</b> <b>ПК 3.7.</b> <b>ПК 5.6.</b>	<b>ОК 06.</b> <b>ПК 2.4.</b> <b>ПК 4.1.</b> <b>ПК 6.1.</b>	<b>ОК 07.</b> <b>ПК 2.5.</b> <b>ПК 4.2.</b> <b>ПК 6.2.</b>	<b>ОК 09.</b> <b>ПК 2.6.</b> <b>ПК 4.3.</b> <b>ПК 6.3.</b>	<b>ОК 10.</b> <b>ПК 2.7.</b> <b>ПК 4.4.</b> <b>ПК 6.4.</b>	<b>ОК 11.</b> <b>ПК 2.8.</b> <b>ПК 4.5.</b> <b>ПК 6.5.</b>	<b>ПК 1.1.</b> <b>ПК 3.1.</b> <b>ПК 4.6.</b> <b>ПК 9.1</b>	<b>ПК 1.2.</b> <b>ПК 3.2.</b> <b>ПК 5.1.</b> <b>ПК 9.2</b>
	<b>Государственная итоговая аттестация</b>	<b>ОК 01.</b> <b>ПК 1.3.</b> <b>ПК 3.3.</b> <b>ПК 5.2.</b> <b>ПК 9.3</b>	<b>ОК 02.</b> <b>ПК 1.4.</b> <b>ПК 3.4.</b> <b>ПК 5.3.</b>	<b>ОК 03.</b> <b>ПК 2.1.</b> <b>ПК 3.5.</b> <b>ПК 5.4.</b>	<b>ОК 04.</b> <b>ПК 2.2.</b> <b>ПК 3.6.</b> <b>ПК 5.5.</b>	<b>ОК 05.</b> <b>ПК 2.3.</b> <b>ПК 3.7.</b> <b>ПК 5.6.</b>	<b>ОК 06.</b> <b>ПК 2.4.</b> <b>ПК 4.1.</b> <b>ПК 6.1.</b>	<b>ОК 07.</b> <b>ПК 2.5.</b> <b>ПК 4.2.</b> <b>ПК 6.2.</b>	<b>ОК 09.</b> <b>ПК 2.6.</b> <b>ПК 4.3.</b> <b>ПК 6.3.</b>	<b>ОК 10.</b> <b>ПК 2.7.</b> <b>ПК 4.4.</b> <b>ПК 6.4.</b>	<b>ОК 11.</b> <b>ПК 2.8.</b> <b>ПК 4.5.</b> <b>ПК 6.5.</b>	<b>ПК 1.1.</b> <b>ПК 3.1.</b> <b>ПК 4.6.</b> <b>ПК 9.1</b>	<b>ПК 1.2.</b> <b>ПК 3.2.</b> <b>ПК 5.1.</b> <b>ПК 9.2</b>
	<i>Подготовка выпускной квалификационной работы</i>	ОК 01. ПК 1.3. ПК 3.3. ПК 5.2. ПК 9.3	ОК 02. ПК 1.4. ПК 3.4. ПК 5.3.	ОК 03. ПК 2.1. ПК 3.5. ПК 5.4.	ОК 04. ПК 2.2. ПК 3.6. ПК 5.5.	ОК 05. ПК 2.3. ПК 3.7. ПК 5.6.	ОК 06. ПК 2.4. ПК 4.1. ПК 6.1.	ОК 07. ПК 2.5. ПК 4.2. ПК 6.2.	ОК 09. ПК 2.6. ПК 4.3. ПК 6.3.	ОК 10. ПК 2.7. ПК 4.4. ПК 6.4.	ОК 11. ПК 2.8. ПК 4.5. ПК 6.5.	ПК 1.1. ПК 3.1. ПК 4.6. ПК 9.1	ПК 1.2. ПК 3.2. ПК 5.1. ПК 9.2
		ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 1.1.	ПК 1.2.



№	Наименование
	Кабинеты:
1	социально-экономических дисциплин
2	экологических основ природопользования
3	иностранного языка
4	микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
5	технического оснащения кулинарного и кондитерского производства
6	организации обслуживания
7	технологии кулинарного и кондитерского производства
8	организации хранения и контроля запасов и сырья
9	информационных технологий в профессиональной деятельности
10	безопасности жизнедеятельности и охраны труда
	Лаборатории:
1	химии;
2	Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)
3	Учебный кондитерский цех
	Спортивный комплекс:
	Залы:
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	Актовый зал



**ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ**

1. Настоящий учебный план разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 № 1565.		
2. Общеобразовательный цикл ОП СПО содержит следующие обязательные общеобразовательные дисциплины: «Русский язык», «Литература», «Математика», «Иностранный язык», «Информатика», «Физика», «Химия», «Биология», «История», «Обществознание», «География», «Физическая культура», «Основы безопасности жизнедеятельности». При реализации общеобразовательного цикла предусмотрено выполнение индивидуального проекта. Индивидуальный проект. Экзамены проводятся по общеобразовательным дисциплинам «Русский язык», «Математика», «Химия».		
3. Организация учебного процесса и режим занятий в колледже: установлена шестидневная учебная неделя; продолжительность занятий составляет 45 минут (группировка парами); объем образовательной нагрузки обучающихся очной формы обучения по программе 36 академических часов в неделю, и включает все виды работы во взаимодействии с преподавателем и самостоятельную учебную работу.		
4. Текущий контроль и промежуточная аттестация обучающихся проводится в соответствии с Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам среднего профессионального образования университета		
5. В период обучения с юношами проводятся учебные сборы.		
6. В учебном плане закреплены следующие формы проведения промежуточной аттестации: экзамен (в том числе комплексный), зачет, дифференцированный зачет (в том числе комплексный). Количество экзаменов в учебном году не превышает 8, зачетов -10 (без учета физической культуры). Зачеты, дифференцированные зачеты проводятся во время отведенное для учебных занятий. Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки.		
7. Учебным планом предусматриваются консультации для обучающихся, в том числе в период реализации среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования.		
8. Учебный план предусматривает проведение учебной практики, производственной практики. Практика реализуется согласно Положения о практической подготовке обучающихся. Объем нагрузки отводимой на практики из расчета обеспечения составляет не менее 25% объема, отводимого на профессиональный цикл		
9. Итоговой формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен по модулю.		
10. В рамках ППССЗ обучающиеся осваивают рабочую профессию 16675 Повар, 12901 Кондитер		
11. Выполнение курсовых работ предусмотрено по модулям: ПМ 6, ПМ 2. Выполнение курсовых работ рассматривается как вид учебной работы по профессиональным модулям и реализуется в пределах времени, отведенного на их освоение.		
12. Государственная итоговая аттестация проводится в виде защиты выпускной квалификационной работы (дипломной работы) и демонстрационного экзамена. Тематика ВКР соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.		
13. Часы вариативной части учебного плана в объеме 1296 час. (ОГСЗ - 130 час., ЕН 14 час., ОП - 60 час., ПМ - 1092 час.) по учебным дисциплинам и профессиональным модулям распределены следующим образом: а) ОГСЗ (130 час.): увеличены часы по дисциплинам: Основы философии на 12 час., История на 12 час., Иностранный язык в профессиональной деятельности на 4 час., Физическая культура на 26 час., Психология общения на 12 час. Введены дисциплины Русский язык и культура речи / Коммуникативный практикум (64 час.); б) ЕН(14 час.): увеличены часы по дисциплине Химия на 14 час.; в) ОП (60 час.): увеличены часы по дисциплинам: Техническое оснащение организаций питания на 24 час., Организация обслуживания на 4 час., Правовые основы профессиональной деятельности на 16 час., Охрана труда на 16 час.; г) ПМ(1092 час.): ПМ.01(160 час.) Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блинов, кулинарных изделий сложного ассортимента: увеличение часов по МДК01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов на 79 час., МДК01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов на 75 час., проведение по ПМ 01 экзамена по модулю - 6 час.; ПМ.02 (80 час.) Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блинов, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: увеличение часов по МДК02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блинов, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента на 58 час., по МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блинов, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента на 10 час., проведение по ПМ02 ЭК экзамена по модулю - 12 час.; ПМ.03(134 час.) Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блинов, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: увеличение часов по МДК03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блинов, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента на 66 час., МДК03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блинов, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента на 62 час., проведение по ПМ03 ЭК экзамена по модулю 6 час.; ПМ.04 (114 час.) 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: увеличение часов по МДК04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента на 56 час., МДК04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента на 52 час., проведение по ПМ04 ЭК экзамена по модулю - 6 час.; ПМ.05 (36 час.) 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: увеличение часов по МДК05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента на 20 час., МДК05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента на 16 час., ПМ.06 (26 час.) Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала увеличение часов по МДК 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала - 20 часов, проведение по ПМ06 ЭК экзамена по модулю - 6 час.; ПМ.07 (204 часа) Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: введение МДК 07.01 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих - 198 час., проведение по ПМ07 ЭК экзамена по модулю - 6; ПМ.08 (96 часов) Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: введение МДК 08.01 Выполнение работ по профессии код 12901 Кондитер - 90 час., проведение ПМ.08 ЭК Экзамен по модулю - 6 час.; ПМ.09 (242 час.) Предпринимательская деятельность. Введение МДК 09.01 Организация предпринимательской деятельности - 90 часов, МДК 09.02 Организация бухгалтерского учета и налогообложение субъектов малого бизнеса- 110 часа, УП09.01 Учебная практика - 36 часов, проведение по ПМ09 ЭК экзамена по модулю - 6 час.		
14. Организация каникул: каникулы на 1 курсе составляют 11 недель; на 2 курсе - 10 недель; на 3 курсе - 11 недель; на 4 курсе - 2 недели, причем зимние каникулы обязательно по 2 недели на каждом курсе.		
<b>Согласовано</b>		
Проректор по учебной работе		С.А. Макаров
Директор колледжа		Г.Н. Митрофанова