

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 18.08.2026 14:57:23
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566ab07f01fe1ba2172f735a12

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

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

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 7 от 26.02.2026

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Профиль: социально-экономический

Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу
Форма обучения: Очная
Срок получения образования по ОП: 3 г. 10 м.
Уровень образования при приеме на обучение: основное общее образование
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

УТВЕРЖДАЮ

Ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет



Год начала подготовки (по учебному плану) 2026

Учебный год 2026-2027

Образовательный стандарт №1565 от 09.12.2016

СОГЛАСОВАНО

Проректор по учебной работе

/С.А. Макаров/

Директор

/М.В. Ерюшев/

Календарный учебный график

Мес	Сентябрь				29 - 5	Октябрь			27 - 2	Ноябрь				Декабрь				29 - 4	Январь			26 - 1	Февраль			23 - 1	Март				30 - 5	Апрель			27 - 3	Май				Июнь				29 - 5	Июль			27 - 2	Август				
Числа	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		6 - 12	13 - 19	20 - 26		3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		5 - 11	12 - 18	19 - 25		2 - 8	9 - 15	16 - 22		2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29		6 - 12	13 - 19	20 - 26		4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		6 - 12	13 - 19	20 - 26		3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 31	
Нед	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																		К	К																						Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	
II																У	Э	К	К												П	П	П	П					У	П	П		Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
III												У	П	П	П	П		Э	К	К					У			П	П	П	П						У	П	П	П			Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
IV																		Э		К												У					П																
																		Э		К												У					П																
																		К		К												У					П																
																		К		К												У					П																
																		К		К												У					П																
																		К		К												У					П																
																		К		К												У					П																

Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4			Итого
		Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6	Всего	Сем. 7	Сем. 8	Всего	
	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	17	23	40	15	17	32	11	14	25	11	10	21	118
У	Учебная практика				1	1	2	1	2	3	2	1	3	8
П	Производственная практика					6	6	4	7	11	4	6	10	27
Э	Промежуточная аттестация		1	1	1	1	2	1	1	2	2/6	4/6	1	6
Г	Государственная итоговая аттестация											6	6	6
К	Каникулы	2	9	11	2	8	10	2	9	11	2		2	34
Итого		19	33	52	19	33	52	19	33	52	19 2/6	23 4/6	43	199

[illegible]

[illegible]

[illegible]

-	-	-	Формы пром. атт.					Итого акад. часов						Объём ОП		Курс 2																	
			Семестр 3																		Семестр 4												
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Др	Трудо- емкость	По плану	Конт. раб.	ИП	СР	ПАТТ	Обяз. часть	Вар. часть	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	Конс	СР	ПАТТ	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	Конс	СР	ПАТТ		
+	ООД	Общеобразовательный цикл	222	1	111222222222		2	1476	1476	1408	32	32	36	1476																			
+	ООД.01	Русский язык	2					80	80	68			12	80																			
+	ООД.02	Литература			2			100	100	100				100																			
+	ООД.03	История			2*			136	136	136				136																			
+	ООД.04	Обществознание			2*			72	72	72				72																			
+	ООД.05	География			2			72	72	72				72																			
+	ООД.06	Иностранный язык			2			108	108	108				108																			
+	ООД.07	Математика	2		1			232	232	220		12		232																			
+	ООД.08	Информатика			2			144	144	144				144																			
+	ООД.09	Физическая культура		1	2			72	72	72				72																			
+	ООД.10	Основы безопасности и защиты Родины			1			68	68	68				68																			
+	ООД.11	Физика			2			108	108	108				108																			
+	ООД.12	Биология			2			108	108	108				108																			
+	ООД.13	Химия	2		1			144	144	132			12	144																			
+	ИП	Индивидуальный проект (химия)					2	32	32		32	32		32																			
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА								4464	4464	4142		142	180	3168	1296	612	290	22	240		6	18	36	900	160	20	644		8	32	36		
ОГСЭ.Общий гуманитарный и социально-экономический цикл								562	562	518		38	6	432	130	178	94		78			6		76			68			8			
+	ОГСЭ.01	Основы философии			6			48	48	48				36	12																		
+	ОГСЭ.02	История			3			48	48	48				36	12	48	40		8														
+	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	8		46			168	168	158		4	6	164	4	30			30					34			34						
+	ОГСЭ.04	Физическая культура		34567	8			190	190	156		34		164	26	36			30			6		42			34			8			
+	ОГСЭ.05	Психология общения			6			44	44	44				32	12																		
+	ОГСЭ.06	Русский язык и культура речи/Коммуникативный практикум			3			64	64	64					64	64	54		10														
ЕН.Математический и общий естественнонаучный цикл								194	194	182		6	6	180	14	78	42	22	14					116	66	20	16		2	6	6		
+	ЕН.01	Химия	4		3			158	158	146		6	6	144	14	78	42	22	14					80	30	20	16		2	6	6		
+	ЕН.2	Экологические основы природопользования			4			36	36	36				36									36	36									
ОП.Общепрофессиональный цикл								672	672	606		18	48	612	60	248	128		66		6	12	36	96	24		72						
+	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	3					64	64	48		4	12	64		64	30		16		2	4	12										
+	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	3*					96	96	80		4	12	96		96	68		10		2	4	12										
+	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	3*					88	88	72		4	12	64	24	88	30		40		2	4	12										
+	ОП.04	Организация обслуживания	5					68	68	54		2	12	64	4																		
+	ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга			7*			96	96	96				96																			
+	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности			7*			48	48	48				32	16																		
+	ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности\Адаптивные информационные и			4			96	96	96				96									96	24		72							
+	ОП.08	Охрана труда			5*			48	48	48				32	16																		
+	ОП.09	Безопасность жизнедеятельности			5*			68	68	64		4		68																			
ПЦ.Профессиональный цикл								2820	2820	2620		80	120	1728	1092	108	26		82					612	70		488		6	18	30		
+	ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфарикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	444		3334			408	408	378		12	18	248	160	108	26		82					300	40		226		4	12	18		
+	МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов	4*		3*			111	111	99		6	6	32	79	37	13		24				74	20		40		2	6	6			
+	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	4*		3*			111	111	99		6	6	36	75	35	13		22				76	20		42		2	6	6			
+	УП.01.01	Учебная практика			3			36	36	36				36		36			36														
+	ПП.01.01	Производственная практика			4*			144	144	144				144									144			144							
+	ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю	4*					6	6				6		6								6							6			
+	ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	5		555	5		380	380	336		20	24	300	80																		
+	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			5			66	66	66				8	58																		

-	-	-	Формы пром. атт.					Итого акад.часов						Объём ОП		Курс 2															
																Семестр 3								Семестр 4							
			Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Др	Трудо-емкость	По плану	Конт. раб.	ИП	СР	ПАТт	Обяз. часть	Вар. часть	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	Конс	СР	ПАТт	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	Конс	СР	ПАТт
Считать в плане	Индекс	Наименование																													
+	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусоч сложного ассортимента				5		122	122	90		20	12	112	10																
+	УП.02.01	Учебная практика			5			36	36	36				36																	
+	ПП.02.01	Производственная практика			5			144	144	144				144																	
+	ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю	5					12	12				12		12																
+	ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусоч сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	666		66			346	346	316		12	18	212	134																
+	МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусоч сложного ассортимента	6*					98	98	86		6	6	32	66																
+	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусоч сложного ассортимента	6*					98	98	86		6	6	36	62																
+	УП.03.01	Учебная практика			6			36	36	36				36																	
+	ПП.03.01	Производственная практика			6*			108	108	108				108																	
+	ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю	6*					6	6				6		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	666		66			362	362	332		12	18	248	114																
+	МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	6*					88	88	76		6	6	32	56																
+	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	6*					88	88	76		6	6	36	52																
+	УП.04.01	Учебная практика			6			36	36	36				36																	
+	ПП.04.01	Производственная практика			6*			144	144	144				144																	
+	ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю	6*					6	6				6		6																
+	ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	7		7777			228	228	228				192	36																
+	МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			7*			60	60	60				40	20																
+	МДК.05.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			7*			60	60	60				44	16																
+	УП.05.01	Учебная практика			7			36	36	36				36																	
+	ПП.05.01	Производственная практика			7*			72	72	72				72																	
+	ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю	7*																												
+	ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	8		8	8		266	266	238		16	12	240	26																
+	МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала				8		116	116	94		16	6	96	20																
+	ПП.06.01	Производственная практика			8			144	144	144				144																	
+	ПМ.06.ЭК	Экзамен по модулю	8*					6	6				6		6																
+	ПМ.07	Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	44		44			312	312	294		6	12	180	132									312	30		262		2	6	12
+	МДК.07.01	Освоение профессии код 16675 Повар четвертого разряда	4*					198	198	186		6	6	72	126									198	30		154		2	6	6
+	УП.07.01	Учебная практика			4			36	36	36				36										36			36				
+	ПП.07.01	Производственная практика			4*			72	72	72				72										72			72				
+	ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен	4*					6	6				6		6									6							6

[illegible]

-	-	-	Формы пром. атт.					Итого акад. часов						Объём ОП		Курс 3																
			Семестр 5																Семестр 6													
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Др	Трудо- емкость	По плану	Конт. раб.	ИП	СР	ПАТт	Обяз. часть	Вар. часть	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	Конс	СР	ПАТт	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	Конс	СР	ПАТт	
+	ООД	Общеобразовательный цикл	222	1	11122222222		2	1476	1476	1408	32	32	36	1476																		
+	ООД.01	Русский язык	2					80	80	68			12	80																		
+	ООД.02	Литература			2			100	100	100				100																		
+	ООД.03	История			2*			136	136	136				136																		
+	ООД.04	Обществознание			2*			72	72	72				72																		
+	ООД.05	География			2			72	72	72				72																		
+	ООД.06	Иностранный язык			2			108	108	108				108																		
+	ООД.07	Математика	2		1			232	232	220			12	232																		
+	ООД.08	Информатика			2			144	144	144				144																		
+	ООД.09	Физическая культура		1	2			72	72	72				72																		
+	ООД.10	Основы безопасности и защиты Родины			1			68	68	68				68																		
+	ООД.11	Физика			2			108	108	108				108																		
+	ООД.12	Биология			2			108	108	108				108																		
+	ООД.13	Химия	2		1			144	144	132			12	144																		
+	ИП	Индивидуальный проект (химия)					2	32	32		32	32		32																		
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА								4464	4464	4142		142	180	3168	1296	612	182		338	20	6	30	36	864	176		612		8	32	36	
ОГСЭ.Общий гуманитарный и социально-экономический цикл								562	562	518		38	6	432	130	48			44			4		156	76		72			8		
+	ОГСЭ.01	Основы философии			6			48	48	48				36	12								48	42		6						
+	ОГСЭ.02	История			3			48	48	48				36	12																	
+	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	8		46			168	168	158		4	6	164	4	22			22					28			28					
+	ОГСЭ.04	Физическая культура		34567	8			190	190	156		34		164	26	26			22			4		36			28			8		
+	ОГСЭ.05	Психология общения			6			44	44	44				32	12								44	34		10						
+	ОГСЭ.06	Русский язык и культура речи/Коммуникативный практикум			3			64	64	64					64																	
ЕН.Математический и общий естественнонаучный цикл								194	194	182		6	6	180	14																	
+	ЕН.01	Химия	4		3			158	158	146		6	6	144	14																	
+	ЕН.2	Экологические основы природопользования			4			36	36	36				36																		
ОП.Общепрофессиональный цикл								672	672	606		18	48	612	60	184	110		54		2	6	12									
+	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	3					64	64	48		4	12	64																		
+	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	3*					96	96	80		4	12	96																		
+	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	3*					88	88	72		4	12	64	24																	
+	ОП.04	Организация обслуживания	5					68	68	54		2	12	64	4	68	34		18		2	2	12									
+	ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга			7*			96	96	96				96																		
+	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности			7*			48	48	48				32	16																	
+	ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности\Адаптивные информационные и			4			96	96	96				96																		
+	ОП.08	Охрана труда			5*			48	48	48				32	16	48	40		8													
+	ОП.09	Безопасность жизнедеятельности			5*			68	68	64		4		68		68	36		28		4											
ПЦ.Профессиональный цикл								2820	2820	2620		80	120	1728	1092	380	72		240	20	4	20	24	708	100		540		8	24	36	
+	ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфарикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	444		3334			408	408	378		12	18	248	160																	
+	МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов	4*		3*			111	111	99		6	6	32	79																	
+	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	4*		3*			111	111	99		6	6	36	75																	
+	УП.01.01	Учебная практика			3			36	36	36				36																		
+	ПП.01.01	Производственная практика			4*			144	144	144				144																		
+	ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю	4*					6	6				6		6																	
+	ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	5		555	5		380	380	336		20	24	300	80	380	72		240	20	4	20	24									
+	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			5			66	66	66				8	58	66	36		30													

-	-	-	Формы пром. атт.					Итого акад.часов					Объём ОП		Курс 3																
															Семестр 5										Семестр 6						
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Др	Трудо- емкость	По плану	Конт. раб.	ИП	СР	ПАтт	Обяз. часть	Вар. часть	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	Конс	СР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	Конс	СР	ПАтт
+	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента				5		122	122	90		20	12	112	10	122	36		30	20	4	20	12								
+	УП.02.01	Учебная практика			5			36	36	36				36		36			36												
+	ПП.02.01	Производственная практика			5			144	144	144				144		144			144												
+	ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю	5					12	12				12		12	12						12									
+	ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	666		66			346	346	316		12	18	212	134									346	48		264		4	12	18
+	МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	6*					98	98	86		6	6	32	66									98	24		60		2	6	6
+	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	6*					98	98	86		6	6	36	62									98	24		60		2	6	6
+	УП.03.01	Учебная практика			6			36	36	36				36										36			36				
+	ПП.03.01	Производственная практика			6*			108	108	108				108										108			108				
+	ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю	6*					6	6				6		6									6							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	666		66			362	362	332		12	18	248	114									362	52		276		4	12	18
+	МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	6*					88	88	76		6	6	32	56									88	26		48		2	6	6
+	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	6*					88	88	76		6	6	36	52									88	26		48		2	6	6
+	УП.04.01	Учебная практика			6			36	36	36				36										36			36				
+	ПП.04.01	Производственная практика			6*			144	144	144				144										144			144				
+	ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю	6*					6	6				6		6									6							6
+	ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	7		7777			228	228	228				192	36																
+	МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			7*			60	60	60				40	20																
+	МДК.05.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			7*			60	60	60				44	16																
+	УП.05.01	Учебная практика			7			36	36	36				36																	
+	ПП.05.01	Производственная практика			7*			72	72	72				72																	
+	ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю	7*																												
+	ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	8		8	8		266	266	238		16	12	240	26																
+	МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала				8		116	116	94		16	6	96	20																
+	ПП.06.01	Производственная практика			8			144	144	144				144																	
+	ПМ.06.ЭК	Экзамен по модулю	8*					6	6				6		6																
+	ПМ.07	Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	44		44			312	312	294		6	12	180	132																
+	МДК.07.01	Освоение профессии код 16675 Повар четвертого разряда	4*					198	198	186		6	6	72	126																
+	УП.07.01	Учебная практика			4			36	36	36				36																	
+	ПП.07.01	Производственная практика			4*			72	72	72				72																	
+	ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен	4*					6	6				6		6																

[illegible]

[illegible]

[illegible]

-	-	-	Формы пром. атт.					Итого акад.часов					Объём ОП		Курс 4															
															Семестр 7								Семестр 8							
															Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	Конс	СР	ПАТт	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	Конс	СР	ПАТт
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Др	Трудо-емкость	По плану	Конт. раб.	ИП	СР	ПАТт	Обяз. часть	Вар. часть															
+	ПМ.08	Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	7		777			204	204	190		2	12	108	96	204	30		158		2	2	12							
+	МДК.08.01	Освоение профессии код 12901 Кондитер четвертого разряда			7*			90	90	82		2	6		90	90	30		50		2	2	6							
+	УП.08.01	Учебная практика			7			36	36	36				36		36			36											
+	ПП.08.01	Производственная практика			7*			72	72	72				72		72			72											
+	ПМ.08.ЭК	Квалификационный экзамен	7*					6	6				6		6	6						6								
+	ПМ.09	Организация предпринимательской деятельности	8		8888			314	314	308			6		314								314	148		160				6
+	МДК.09.01	Организация предпринимательской деятельности			8*			90	90	90					90								90	74		16				
+	МДК.09.02	Организация бухгалтерского учета и налогообложение субъектов малого бизнеса			8*			110	110	110					110								110	74		36				
+	УП.09.01	Учебная практика			8			36	36	36					36								36			36				
+	ПП.09.01	Производственная практика			8			72	72	72					72								72			72				
+	ПМ.09.ЭК	Экзамен по модулю	8*					6	6				6		6								6							6
ГИА.Государственная итоговая аттестация								216	216	216				216									216			216				
+	ГИА.01	Демонстрационный экзамен						216	216	216				216									216			216				

Индекс	Содержание	Тип
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	ОК
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 и защиты Родины	
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	
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфарикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	
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	
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю	
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
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	

Индекс	Содержание	Тип
ПП.02.01	Производственная практика	
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю	
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	
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	
ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю	
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	
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	
ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю	
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	
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)	
ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю	
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	
ПП.06.01	Производственная практика	
ПМ.06.ЭК	Экзамен по модулю	
ПМ.07	Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	
МДК.07.01	Освоение профессии код 16675 Повар четвертого разряда	
ПП.07.01	Производственная практика	
ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен	
ПМ.08	Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	
МДК.08.01	Освоение профессии код 12901 Кондитер четвертого разряда	
УП.08.01	Учебная практика	
ПП.08.01	Производственная практика	
ПМ.08.ЭК	Квалификационный экзамен	
ПМ.09	Организация предпринимательской деятельности	
МДК.09.01	Организация предпринимательской деятельности	
МДК.09.02	Организация бухгалтерского учета и налогообложение субъектов малого бизнеса	
УП.09.01	Учебная практика	

Индекс	Содержание	Тип
ПП.09.01	Производственная практика	
ПМ.09.ЭК	Экзамен по модулю	
ГИА.01	Демонстрационный экзамен	
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	ОК
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 и защиты Родины	
ООД.11	Физика	
ООД.12	Биология	
ООД.13	Химия	
ИП	Индивидуальный проект (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	
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	
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	
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю	
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	

Индекс	Содержание	Тип
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	
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю	
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	
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	
ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю	
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	
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	
ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю	
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	
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)	
ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю	
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	
ПП.06.01	Производственная практика	
ПМ.06.ЭК	Экзамен по модулю	
ПМ.07	Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	
МДК.07.01	Освоение профессии код 16675 Повар четвертого разряда	
УП.07.01	Учебная практика	
ПП.07.01	Производственная практика	
ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен	
ПМ.08	Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	
МДК.08.01	Освоение профессии код 12901 Кондитер четвертого разряда	
УП.08.01	Учебная практика	
ПП.08.01	Производственная практика	
ПМ.08.ЭК	Квалификационный экзамен	
ПМ.09	Организация предпринимательской деятельности	
МДК.09.01	Организация предпринимательской деятельности	

Индекс	Содержание	Тип
МДК.09.02	Организация бухгалтерского учета и налогообложение субъектов малого бизнеса	
УП.09.01	Учебная практика	
ПП.09.01	Производственная практика	
ПМ.09.ЭК	Экзамен по модулю	
ГИА.01	Демонстрационный экзамен	
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	ОК
ООД.02	Литература	
ООД.04	Обществознание	
ООД.05	География	
ООД.07	Математика	
ООД.10	Основы безопасности и защиты Родины	
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	
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфарикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	
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	
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю	
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
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	

Индекс	Содержание	Тип
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю	
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	
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	
ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю	
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	
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	
ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю	
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	
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)	
ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю	
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	
ПП.06.01	Производственная практика	
ПМ.06.ЭК	Экзамен по модулю	
ПМ.07	Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	
МДК.07.01	Освоение профессии код 16675 Повар четвертого разряда	
УП.07.01	Учебная практика	
ПП.07.01	Производственная практика	
ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен	
ПМ.08	Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	
МДК.08.01	Освоение профессии код 12901 Кондитер четвертого разряда	
УП.08.01	Учебная практика	
ПП.08.01	Производственная практика	
ПМ.08.ЭК	Квалификационный экзамен	
ПМ.09	Организация предпринимательской деятельности	
МДК.09.01	Организация предпринимательской деятельности	
МДК.09.02	Организация бухгалтерского учета и налогообложение субъектов малого бизнеса	
УП.09.01	Учебная практика	

Индекс	Содержание	Тип
ПП.09.01	Производственная практика	
ПМ.09.ЭК	Экзамен по модулю	
ГИА.01	Демонстрационный экзамен	
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	ОК
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 и защиты Родины	
ООД.11	Физика	
ООД.12	Биология	
ООД.13	Химия	
ИП	Индивидуальный проект (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	
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	
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	
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю	

Индекс	Содержание	Тип
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
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	
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю	
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	
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	
ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю	
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	
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	
ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю	
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	
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	
ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю	
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	
ПП.06.01	Производственная практика	
ПМ.06.ЭК	Экзамен по модулю	
ПМ.07	Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	
МДК.07.01	Освоение профессии код 16675 Повар четвертого разряда	
УП.07.01	Учебная практика	
ПП.07.01	Производственная практика	
ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен	
ПМ.08	Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	
МДК.08.01	Освоение профессии код 12901 Кондитер четвертого разряда	
УП.08.01	Учебная практика	
ПП.08.01	Производственная практика	

Индекс	Содержание	Тип
ПМ.08.ЭК	Квалификационный экзамен	
ПМ.09	Организация предпринимательской деятельности	
МДК.09.01	Организация предпринимательской деятельности	
МДК.09.02	Организация бухгалтерского учета и налогообложение субъектов малого бизнеса	
УП.09.01	Учебная практика	
ПП.09.01	Производственная практика	
ПМ.09.ЭК	Экзамен по модулю	
ГИА.01	Демонстрационный экзамен	
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	ОК
ООД.01	Русский язык	
ООД.02	Литература	
ООД.03	История	
ООД.04	Обществознание	
ООД.05	География	
ООД.07	Математика	
ООД.10	Основы безопасности и защиты Родины	
ООД.11	Физика	
ООД.12	Биология	
ООД.13	Химия	
ИП	Индивидуальный проект (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	
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	
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	

Индекс	Содержание	Тип
ПП.01.01	Производственная практика	
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю	
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
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	
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю	
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	
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	
ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю	
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	
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	
ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю	
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	
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	
ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю	
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	
ПП.06.01	Производственная практика	
ПМ.06.ЭК	Экзамен по модулю	
ПМ.07	Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	
МДК.07.01	Освоение профессии код 16675 Повар четвертого разряда	
УП.07.01	Учебная практика	
ПП.07.01	Производственная практика	
ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен	
ПМ.08	Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	
МДК.08.01	Освоение профессии код 12901 Кондитер четвертого разряда	

Индекс	Содержание	Тип
УП.08.01	Учебная практика	
ПП.08.01	Производственная практика	
ПМ.08.ЭК	Квалификационный экзамен	
ПМ.09	Организация предпринимательской деятельности	
МДК.09.01	Организация предпринимательской деятельности	
МДК.09.02	Организация бухгалтерского учета и налогообложение субъектов малого бизнеса	
УП.09.01	Учебная практика	
ПП.09.01	Производственная практика	
ПМ.09.ЭК	Экзамен по модулю	
ГИА.01	Демонстрационный экзамен	
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	ОК
ООД.02	Литература	
ООД.03	История	
ООД.04	Обществознание	
ООД.05	География	
ООД.07	Математика	
ООД.10	Основы безопасности и защиты Родины	
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	
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	
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	

Индекс	Содержание	Тип
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю	
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
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	
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю	
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	
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	
ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю	
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	
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	
ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю	
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	
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	
ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю	
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	
ПП.06.01	Производственная практика	
ПМ.06.ЭК	Экзамен по модулю	
ПМ.07	Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	
МДК.07.01	Освоение профессии код 16675 Повар четвертого разряда	
УП.07.01	Учебная практика	
ПП.07.01	Производственная практика	
ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен	
ПМ.08	Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	
МДК.08.01	Освоение профессии код 12901 Кондитер четвертого разряда	

Индекс	Содержание	Тип
УП.08.01	Учебная практика	
ПП.08.01	Производственная практика	
ПМ.08.ЭК	Квалификационный экзамен	
ПМ.09	Организация предпринимательской деятельности	
МДК.09.01	Организация предпринимательской деятельности	
МДК.09.02	Организация бухгалтерского учета и налогообложение субъектов малого бизнеса	
УП.09.01	Учебная практика	
ПП.09.01	Производственная практика	
ПМ.09.ЭК	Экзамен по модулю	
ГИА.01	Демонстрационный экзамен	
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	ОК
ООД.04	Обществознание	
ООД.05	География	
ООД.07	Математика	
ООД.10	Основы безопасности и защиты Родины	
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	
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	
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	
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	
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю	

Индекс	Содержание	Тип
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
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	
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю	
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	
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	
ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю	
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	
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	
ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю	
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	
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	
ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю	
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	
ПП.06.01	Производственная практика	
ПМ.07	Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	
МДК.07.01	Освоение профессии код 16675 Повар четвертого разряда	
УП.07.01	Учебная практика	
ПП.07.01	Производственная практика	
ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен	
ПМ.08	Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	
МДК.08.01	Освоение профессии код 12901 Кондитер четвертого разряда	
УП.08.01	Учебная практика	
ПП.08.01	Производственная практика	
ПМ.08.ЭК	Квалификационный экзамен	

Индекс	Содержание	Тип
ПМ.09	Организация предпринимательской деятельности	
МДК.09.01	Организация предпринимательской деятельности	
МДК.09.02	Организация бухгалтерского учета и налогообложение субъектов малого бизнеса	
УП.09.01	Учебная практика	
ПП.09.01	Производственная практика	
ПМ.09.ЭК	Экзамен по модулю	
ГИА.01	Демонстрационный экзамен	
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	ОК
ООД.09	Физическая культура	
ООД.10	Основы безопасности и защиты Родины	
ОГСЭ.04	Физическая культура	
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	ОК
ООД.01	Русский язык	
ООД.06	Иностранный язык	
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	
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	
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	
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю	

Индекс	Содержание	Тип
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
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	
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю	
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	
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	
ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю	
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	
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	
ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю	
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	
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	
ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю	
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	
ПП.06.01	Производственная практика	
ПМ.06.ЭК	Экзамен по модулю	
ПМ.07	Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	
МДК.07.01	Освоение профессии код 16675 Повар четвертого разряда	
УП.07.01	Учебная практика	
ПП.07.01	Производственная практика	
ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен	
ПМ.08	Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	
МДК.08.01	Освоение профессии код 12901 Кондитер четвертого разряда	
УП.08.01	Учебная практика	
ПП.08.01	Производственная практика	

Индекс	Содержание	Тип
ПМ.08.ЭК	Квалификационный экзамен	
ПМ.09	Организация предпринимательской деятельности	
МДК.09.01	Организация предпринимательской деятельности	
МДК.09.02	Организация бухгалтерского учета и налогообложение субъектов малого бизнеса	
УП.09.01	Учебная практика	
ПП.09.01	Производственная практика	
ПМ.09.ЭК	Экзамен по модулю	
ГИА.01	Демонстрационный экзамен	
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	ПК
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	
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	
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	
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю	
ГИА.01	Демонстрационный экзамен	
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.	ПК
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	
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	
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	
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю	
ГИА.01	Демонстрационный экзамен	
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	ПК
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	

Индекс	Содержание	Тип
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	
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	
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю	
ГИА.01	Демонстрационный экзамен	
ПК 1.4.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	ПК
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	
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	
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	
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю	
ГИА.01	Демонстрационный экзамен	
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.	ПК
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	
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
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	
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю	
ГИА.01	Демонстрационный экзамен	
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	ПК
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	

Индекс	Содержание	Тип
ОП.04	Организация обслуживания	
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
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	
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю	
ГИА.01	Демонстрационный экзамен	
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.	ПК
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	
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
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	
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю	
ГИА.01	Демонстрационный экзамен	
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.	ПК
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	
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
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	
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю	
ГИА.01	Демонстрационный экзамен	
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.	ПК
ЕН.01	Химия	
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	

Индекс	Содержание	Тип
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	
ОП.04	Организация обслуживания	
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
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	
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю	
ГИА.01	Демонстрационный экзамен	
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.	ПК
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	
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
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	
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю	
ГИА.01	Демонстрационный экзамен	
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.	ПК
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	
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
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	
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю	
ГИА.01	Демонстрационный экзамен	
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.	ПК
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	

Индекс	Содержание	Тип
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	
ОП.04	Организация обслуживания	
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей видов и форм обслуживания	
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	
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю	
ГИА.01	Демонстрационный экзамен	
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	ПК
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	
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	
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	
ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю	
ГИА.01	Демонстрационный экзамен	
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	ПК
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	
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	
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	
ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю	
ГИА.01	Демонстрационный экзамен	
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	ПК
ЕН.01	Химия	

Индекс	Содержание	Тип
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	
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	
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	
ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю	
ГИА.01	Демонстрационный экзамен	
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.	ПК
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	
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	
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	
ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю	
ГИА.01	Демонстрационный экзамен	
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.	ПК
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	
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	
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	
ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю	
ГИА.01	Демонстрационный экзамен	

Индекс	Содержание	Тип
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.	ПК
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	
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	
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	
ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю	
ГИА.01	Демонстрационный экзамен	
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.	ПК
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	
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	
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	
ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю	
ГИА.01	Демонстрационный экзамен	
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.	ПК
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	
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	
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	
ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю	

Индекс	Содержание	Тип
ГИА.01	Демонстрационный экзамен	
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.	ПК
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	
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	
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	
ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю	
ГИА.01	Демонстрационный экзамен	
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.	ПК
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	
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	
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	
ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю	
ГИА.01	Демонстрационный экзамен	
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.	ПК
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	
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	
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	

Индекс	Содержание	Тип
ПП.04.01	Производственная практика	
ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю	
ГИА.01	Демонстрационный экзамен	
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.	ПК
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	
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	
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	
ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю	
ГИА.01	Демонстрационный экзамен	
ПК 4.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	ПК
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	
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	
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	
ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю	
ГИА.01	Демонстрационный экзамен	
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	ПК
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	
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	
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	

Индекс	Содержание	Тип
ПП.05.01	Производственная практика	
ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю	
ГИА.01	Демонстрационный экзамен	
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	ПК
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	
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	
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	
ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю	
ГИА.01	Демонстрационный экзамен	
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.	ПК
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	
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	
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	
ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю	
ГИА.01	Демонстрационный экзамен	
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.	ПК
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	
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	

Индекс	Содержание	Тип
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	
ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю	
ГИА.01	Демонстрационный экзамен	
ГИА.04	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.	ПК
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	
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	
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	
ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю	
ГИА.01	Демонстрационный экзамен	
ПК 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.	ПК
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	
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	
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	
ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю	
ГИА.01	Демонстрационный экзамен	
ГИА.04	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.	ПК
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	

Индекс	Содержание	Тип
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	
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	
ПП.06.01	Производственная практика	
ПМ.06.ЭК	Экзамен по модулю	
ГИА.01	Демонстрационный экзамен	
ПК 6.2.	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.	ПК
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	
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	
ПП.06.01	Производственная практика	
ПМ.06.ЭК	Экзамен по модулю	
ГИА.01	Демонстрационный экзамен	
ПК 6.3.	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.	ПК
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	
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	
ПП.06.01	Производственная практика	
ПМ.06.ЭК	Экзамен по модулю	
ГИА.01	Демонстрационный экзамен	
ПК 6.4.	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.	ПК
ЕН.2	Экологические основы природопользования	

Индекс	Содержание	Тип
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	
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	
ПП.06.01	Производственная практика	
ПМ.06.ЭК	Экзамен по модулю	
ГИА.01	Демонстрационный экзамен	
ПК 6.5.	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.	ПК
ОП.08	Охрана труда	
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	
ПП.06.01	Производственная практика	
ПМ.06.ЭК	Экзамен по модулю	
ГИА.01	Демонстрационный экзамен	
ПК 7.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы в соответствии с инструкциями и регламентами.	-
ПМ.07	Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	
МДК.07.01	Освоение профессии код 16675 Повар четвертого разряда	
УП.07.01	Учебная практика	
ПП.07.01	Производственная практика	
ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен	
ПК 7.2	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий.	-
ПМ.07	Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	
МДК.07.01	Освоение профессии код 16675 Повар четвертого разряда	
УП.07.01	Учебная практика	
ПП.07.01	Производственная практика	
ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен	
ПК 7.3	Проводить приготовление, хранение бульонов, супов,отваров, соусов разнообразного ассортимента.	-
ПМ.07	Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	
МДК.07.01	Освоение профессии код 16675 Повар четвертого разряда	
УП.07.01	Учебная практика	
ПП.07.01	Производственная практика	
ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен	
ПК 7.4	Проводить приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров разнообразного ассортимента.	-
ПМ.07	Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	

Индекс	Содержание	Тип
МДК.07.01	Освоение профессии код 16675 Повар четвертого разряда	
УП.07.01	Учебная практика	
ПП.07.01	Производственная практика	
ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен	
ПК 7.5	Проводить приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента.	-
ПМ.07	Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	
МДК.07.01	Освоение профессии код 16675 Повар четвертого разряда	
УП.07.01	Учебная практика	
ПП.07.01	Производственная практика	
ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен	
ПК 7.6	Проводить приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента.	-
ПМ.07	Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	
МДК.07.01	Освоение профессии код 16675 Повар четвертого разряда	
УП.07.01	Учебная практика	
ПП.07.01	Производственная практика	
ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен	
ПК 7.7	Проводить приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации кулинарных изделий разнообразного ассортимента.	-
ПМ.07	Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	
МДК.07.01	Освоение профессии код 16675 Повар четвертого разряда	
УП.07.01	Учебная практика	
ПП.07.01	Производственная практика	
ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен	
ПК 8.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, материалы для приготовления кондитерской и шоколадной продукции	-
ПМ.08	Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	
МДК.08.01	Освоение профессии код 12901 Кондитер четвертого разряда	
УП.08.01	Учебная практика	
ПП.08.01	Производственная практика	
ПМ.08.ЭК	Квалификационный экзамен	
ПК 8.2	Проводить приготовление теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции	-
ПМ.08	Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	
МДК.08.01	Освоение профессии код 12901 Кондитер четвертого разряда	
УП.08.01	Учебная практика	
ПП.08.01	Производственная практика	
ПМ.08.ЭК	Квалификационный экзамен	
ПК 8.3	Проводить изготовление, оформление, подготовку к реализации кондитерской и шоколадной продукции	-
ПМ.08	Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	
МДК.08.01	Освоение профессии код 12901 Кондитер четвертого разряда	
УП.08.01	Учебная практика	
ПП.08.01	Производственная практика	

Индекс	Содержание	Тип
ПМ.08.ЭК	Квалификационный экзамен	
ПК 9.1	Организовывать работу по разработке и презентации бизнес-проектов	-
ПМ.09	Организация предпринимательской деятельности	
МДК.09.01	Организация предпринимательской деятельности	
МДК.09.02	Организация бухгалтерского учета и налогообложение субъектов малого бизнеса	
УП.09.01	Учебная практика	
ПП.09.01	Производственная практика	
ПМ.09.ЭК	Экзамен по модулю	
ГИА.01	Демонстрационный экзамен	
ПК 9.2	Осуществлять правовое сопровождение малого бизнеса	-
ПМ.09	Организация предпринимательской деятельности	
МДК.09.01	Организация предпринимательской деятельности	
МДК.09.02	Организация бухгалтерского учета и налогообложение субъектов малого бизнеса	
УП.09.01	Учебная практика	
ПП.09.01	Производственная практика	
ПМ.09.ЭК	Экзамен по модулю	
ГИА.01	Демонстрационный экзамен	
ПК 9.3	Организовывать бухгалтерский учет и налогообложение субъектов малого бизнеса	-
ПМ.09	Организация предпринимательской деятельности	
МДК.09.01	Организация предпринимательской деятельности	
МДК.09.02	Организация бухгалтерского учета и налогообложение субъектов малого бизнеса	
УП.09.01	Учебная практика	
ПП.09.01	Производственная практика	
ПМ.09.ЭК	Экзамен по модулю	
ГИА.01	Демонстрационный экзамен	

Индекс		Наименование	Формируемые компетенции
ООД	ООД	Общеобразовательный цикл	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.
	ООД.01	Русский язык	ОК 04.; ОК 05.; ОК 09.
	ООД.02	Литература	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.
	ООД.03	История	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.
	ООД.04	Обществознание	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.
	ООД.05	География	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.
	ООД.06	Иностранный язык	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 09.
	ООД.07	Математика	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.
	ООД.08	Информатика	ОК 01.; ОК 02.; ОК 09.
	ООД.09	Физическая культура	ОК 01.; ОК 04.; ОК 08.
	ООД.10	Основы безопасности и защиты Родины	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.
	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.
	ООД.13	Химия	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 07.
ПП	ИП	Индивидуальный проект (химия)	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 07.
		ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.; ПК 3.7.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 4.6.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.; ПК 5.6.; ПК 6.1.; ПК 6.2.; ПК 6.3.; ПК 6.4.; ПК 6.5.; ПК 7.1.; ПК 7.2.; ПК 7.3.; ПК 7.4.; ПК 7.5.; ПК 7.6.; ПК 7.7.; ПК 8.1.; ПК 8.2.; ПК 8.3.; ПК 9.1.; ПК 9.2.; ПК 9.3
	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.
	ОГСЭ.01	Основы философии	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 09.
	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.
	ОГСЭ.04	Физическая культура	ОК 04.; ОК 06.; ОК 08.
ЕН	ОГСЭ.05	Психология общения	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 09.
	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.
		Математический и общий естественнонаучный цикл	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 09.; 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.; 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.; ПК 6.3.; ПК 6.4.
		Общепрофессиональный цикл	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.; ПК 3.7.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 4.6.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.; ПК 5.6.; ПК 6.1.; ПК 6.2.; ПК 6.3.; ПК 6.4.; ПК 6.5.
	ОП		
ОП	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.; ПК 3.7.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 4.6.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.; ПК 5.6.; ПК 6.1.; ПК 6.2.; ПК 6.3.; ПК 6.4.

Индекс		Наименование	Формируемые компетенции
ОП.02	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.; 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.; 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.; 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.; 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.; 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.; 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.; 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.
ПЦ		Профессиональный цикл	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.; ПК 3.7.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 4.6.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.; ПК 5.6.; ПК 6.1.; ПК 6.2.; ПК 6.3.; ПК 6.4.; ПК 6.5.; ПК 7.1.; ПК 7.2.; ПК 7.3.; ПК 7.4.; ПК 7.5.; ПК 7.6.; ПК7.7.; ПК 8.1.; ПК 8.2.; ПК 8.3.; ПК 9.1.; ПК 9.2.; ПК 9.3
	ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.
	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.; 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.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.
	УП.01.01	Учебная практика	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.
	ПП.01.01	Производственная практика	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.
	ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.
	ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.
	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 09.; 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.; 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	Учебная практика	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.
	ПП.02.01	Производственная практика	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.
	ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.

Индекс		Наименование	Формируемые компетенции
ПМ.03		Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.; ПК 3.7.
	МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.; ПК 3.7.
	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.; ПК 3.7.
	УП.03.01	Учебная практика	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 09.; 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.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.; ПК 3.7.
	ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.; ПК 3.7.
ПМ.04		Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 09.; 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.; 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.; 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.; 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.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 4.6.
	ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 4.6.
ПМ.05		Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.; ПК 5.6.
	МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 09.; 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.; 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.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.; ПК 5.6.
	ПП.05.01	Производственная практика	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.; ПК 5.6.
	ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.; ПК 5.6.
ПМ.06		Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 6.1.; ПК 6.2.; ПК 6.3.; ПК 6.4.; ПК 6.5.

Индекс		Наименование	Формируемые компетенции
	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.; 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.; ПК 6.1.; ПК 6.2.; ПК 6.3.; ПК 6.4.; ПК 6.5.
	ПМ.06.ЭК	Экзамен по модулю	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 09.; ПК 6.1.; ПК 6.2.; ПК 6.3.; ПК 6.4.; ПК 6.5.
ПМ.07		Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 7.1; ПК 7.2; ПК 7.3; ПК 7.4; ПК 7.5; ПК 7.6; ПК7.7
	МДК.07.01	Освоение профессии код 16675 Повар четвертого разряда	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 7.1; ПК 7.2; ПК 7.3; ПК 7.4; ПК 7.5; ПК 7.6; ПК7.7
	УП.07.01	Учебная практика	ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 7.1; ПК 7.2; ПК 7.3; ПК 7.4; ПК 7.5; ПК 7.6; ПК7.7
	ПП.07.01	Производственная практика	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 7.1; ПК 7.2; ПК 7.3; ПК 7.4; ПК 7.5; ПК 7.6; ПК7.7
	ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 7.1; ПК 7.2; ПК 7.3; ПК 7.4; ПК 7.5; ПК 7.6; ПК7.7
ПМ.08		Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 8.1; ПК 8.2; ПК 8.3
	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.; 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.; 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.; ПК 8.1; ПК 8.2; ПК 8.3
	ПМ.08.ЭК	Квалификационный экзамен	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 8.1; ПК 8.2; ПК 8.3
ПМ.09		Организация предпринимательской деятельности	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 9.1; ПК 9.2; ПК 9.3
	МДК.09.01	Организация предпринимательской деятельности	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 9.1; ПК 9.2; ПК 9.3
	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.; ПК 9.1; ПК 9.2; ПК 9.3
	УП.09.01	Учебная практика	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 9.1; ПК 9.2; ПК 9.3
	ПП.09.01	Производственная практика	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 9.1; ПК 9.2; ПК 9.3
	ПМ.09.ЭК	Экзамен по модулю	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 9.1; ПК 9.2; ПК 9.3
ГИА		Государственная итоговая аттестация	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.; ПК 3.7.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 4.6.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.; ПК 5.6.; ПК 6.1.; ПК 6.2.; ПК 6.3.; ПК 6.4.; ПК 6.5.; ПК 9.1; ПК 9.2; ПК 9.3
	ГИА.01	Демонстрационный экзамен	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.; ПК 3.7.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 4.6.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.; ПК 5.6.; ПК 6.1.; ПК 6.2.; ПК 6.3.; ПК 6.4.; ПК 6.5.; ПК 9.1; ПК 9.2; ПК 9.3

[illegible]

Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	Комплексный диф. зачет	1	2
	ООД.03 История	1	2
	ООД.04 Обществознание	1	2
Вид	Наименование	Курс	Семестр
Эк	Комплексный экзамен	2	1
	ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья	2	1
	ОП.03 Техническое оснащение организаций питания	2	1
Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	Комплексный диф. зачет	2	1
	МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов	2	1
	МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	2	1
Вид	Наименование	Курс	Семестр
Эк	Комплексный экзамен	2	2
	МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов	2	2
	МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	2	2
	МДК.07.01 Освоение профессии код 16675 Повар четвертого разряда	2	2
Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	Комплексный диф. зачет	2	2
	ПП.01.01 Производственная практика	2	2
	ПП.07.01 Производственная практика	2	2
Вид	Наименование	Курс	Семестр
Эк	Комплексный экзамен по модулю	2	2
	ПМ.01.ЭК Экзамен по модулю	2	2
	ПМ.07.ЭК Квалификационный экзамен	2	2
Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	Комплексный диф. зачет	3	1
	ОП.08 Охрана труда	3	1
	ОП.09 Безопасность жизнедеятельности	3	1
Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	Комплексный диф. зачет	3	2
	ПП.03.01 Производственная практика	3	2
	ПП.04.01 Производственная практика	3	2
Вид	Наименование	Курс	Семестр
Эк	Комплексный экзамен	3	2

Вид	Наименование	Курс	Семестр
	МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	3	2
	МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	3	2
Вид	Наименование	Курс	Семестр
Эк	Комплексный экзамен по модулю	3	2
	ПМ.03.ЭК Экзамен по модулю	3	2
	ПМ.04.ЭК Экзамен по модулю	3	2
Вид	Наименование	Курс	Семестр
Эк	Комплексный экзамен	3	2
	МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	3	2
	МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	3	2
Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	Комплексный диф. зачет	4	1
	МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	4	1
	МДК.05.2 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	4	1
	МДК.08.01 Освоение профессии код 12901 Кондитер четвертого разряда	4	1
Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	Комплексный диф. зачет	4	1
	ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга	4	1
	ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности	4	1
Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	Комплексный диф. зачет	4	1
	ПП.05.01 Производственная практика (по профилю специальности)	4	1
	ПП.08.01 Производственная практика	4	1
Вид	Наименование	Курс	Семестр
Эк	Комплексный экзамен по модулю	4	1
	ПМ.05.ЭК Экзамен по модулю	4	1
	ПМ.08.ЭК Квалификационный экзамен	4	1
Вид	Наименование	Курс	Семестр
Эк	Комплексный экзамен по модулю	4	2
	ПМ.06.ЭК Экзамен по модулю	4	2
	ПМ.09.ЭК Экзамен по модулю	4	2

Вид	Наименование	Курс	Семестр
Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	Комплексный диф. зачет	4	2
	<i>МДК.09.01 Организация предпринимательской деятельности</i>	4	2
	<i>МДК.09.02 Организация бухгалтерского учета и налогообложение субъектов малого бизнеса</i>	4	2