Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым

Утверждаю
И.о. директора
О.Г.Сердюкова
30.05.2022

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым
"Феодосийский политехнический техникум"

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15 — *код*
Поварское и кондитерское дело — *наименование специальности*

среднее общее образование
Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация: Специалист по поварскому и кондитерскому делу

форма обучения Очная **Срок получения образования по ОП** 3г 10м **год начала подготовки по УГ** 2022

профиль получаемого профессионального образования Социально-экономический
при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС от 09.12.2016 № 1565

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00D4D7D005F066B93AA19694DCF4BA47A6
Владелец: Мишакина Наталья Юрьевна
Действителен: с 13.12.2022 до 07.03.2024

Виды деятельности
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изде-лий сложного ассорти-мента
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложно-го 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 по-требителей, видов
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

Утверждаю
И.о. директора
О.Г.Сердюкова
28.05.2022

1 Календарный учебный график

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

Обозначения:

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

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам			Промежуточная аттестация			Практики									ГИА		Каникулы
							Учебная практика			Производственная практика (по профилю специальности)			Производственная практика (преддипломная)			Подго-товка	Прове-дение	
	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем			
	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.
I	39	17	22	2		2												11
II	26	12	14	2	1	1	7	4	3	7		7						10
III	31	14	17	2	1	1	3	2	1	5		5						11
IV	22	12	10	2	1	1	2	2		5	2	3	4		4	4	2	2
Всего	**118**	**55**	**63**	**8**	**3**	**5**	**12**	**8**	**4**	**17**	**2**	**15**	**4**		**4**	**4**	**2**	**34**

№	Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Экзамены (3)	Зачеты (4)	Диффер. зачеты (5)	Курсовые проекты (6)	Курсовые работы (7)	Контрольные работы (8)	Другие (9)	Максимальная (10)	Самост. (12)	Обязательная: Всего (15)	в том числе: Лекции, уроки (17)	Пр. занятия (18)	Лаб. занятия (19)	Семинар. занятия (20)	Курс. проектир. (23)	Промежут. аттестация (25)
2		Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)																
3	ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	3	1	11				7	1476		1404	1101	265	38			72
5	СО	Среднее общее образование	3	1	11				7	1476		1404	1101	265	38			72
7	ОУП	Базовые дисциплины	1	1	8				5	866		866	563	265	38			
8	ОУП.01	Русский язык	2		1					108		108	108					
9	ОУП.02	Литература			2				1	117		117	117					
10	ОУП.03	Иностранный язык			2				1	156		156		156				
11	ОУП.05	Физическая культура		1	2					117		117	8	109				
12	ОУП.06	Основы безопасности жизнедеятельности			2				1	70		70	70					
13	ОУП.07	Естествознание			2				1	212		212	174		38			
14	ОУП.08	Астрономия			1					38		38	38					
15	ОУП. 09	Родная литература			2				1	48		48	48					
18	ОУП	Профильные дисциплины	2		2				1	444		444	444					
19	ОУП.04	История			2				1	117		117	117					
20	ОУП.10	Математика	2		1					234		234	234					
21	ОУП.11	Экономика	2							93		93	93					
22	ПД.04	Индивидуальный проект (не является отдельным предметом)																
25	ПОО	Предлагаемые ОО			1				1	166		94	94					72
26	ОУП.12	География / Основы проектной деятельности			2				1	94		94	94					
27	ПОО.02	Промежуточная аттестация								72								72
30																		
31	ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	20	8	39		2			4248	275	2501	1053	970	404	42	32	194
33	ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл		8	9					570	46	510	120	348		42		
34	ОГСЭ.1	Основы философии			8					48	4	42	24			18		
35	ОГСЭ.2	История			5					40	6	32	20			12		
36	ОГСЭ.3	Иностранный язык в профессиональной деятельности		357	468					186	18	162		162				
37	ОГСЭ.4	Физическая культура / Физическая культура (адаптационная)		3-7	8					172	2	170	8	162				
38	ОГСЭ.5	Психология общения			8					46	8	36	24			12		
39	ОГСЭ.6	Русский язык и культура речи			8					46	8	36	24	12				
40	ОГСЭ.07	Основы финансовой грамотности			4					32		32	20	12				
43	ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	1		1					188	16	158	78	40	40			8
44	ЕН.01	Химия	3							152	12	126	58	28	40			8
45	ЕН.02	Экологические основы природопользования			7					36	4	32	20	12				
48	ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	5		9					1046	93	885	447	330	108			38
49	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	4							102	6	83	55	20	8			8
50	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья			4					80	4	72	48	24				
51	ОП.03	Техническое оснащение организации питания	5							125	20	90	50	40				8
52	ОП.04	Организация обслуживания	6							122	12	98	54	44				8
53	ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	6							100	6	84	44	40				8
54	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности			5					37	5	32	20	12				
55	ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности			5					96	8	86	36	10	40			
56	ОП.08	Охрана труда			8					32		32	20	12				
57	ОП.09	Безопасность жизнедеятельности			6					68		68	20	48				
58	ОП.10	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний / Трудоустройство и карьера			8					32		32	20	12				
59	ОП.12	Технология диетического и детского питания			6					84	8	74	26	16	32			
60	ОП.13	Калькуляция и учет в общественном питании			8					36		36	12	24				
61	ОП.14	Кухни народов мира	8							74	6	60	18	14	28			6
62	ОП.15	Метрология и стандартизация			3					58	18	38	24	14				
65	ПЦ	Профессиональный цикл	14		20		2			2444	120	948	408	252	256		32	148
67	ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	2		3					278	10	102	38	28	36			20
69	МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			3					32	4	28	18	10				
70	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	3							90	6	74	20	18	36			8
73	УП.01.01	Учебная практика			3		РП		час	72		72	нед			2		
76	ПП.01.01	Производственная практика			4		РП		час	72		72	нед			2		
79	ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю	4							12								12

№	Индекс	Обязательная (30)	Лекции, уроки (31)	Пр. занятия (32)	Лаб. занятия (33)	Семинар. занятия (34)	Курс. проектир. (37)	Промежут. аттест (39)	Обязательная (44)	Лекции, уроки (45)	Пр. занятия (46)	Лаб. занятия (47)	Семинар. занятия (48)	Курс. проектир. (51)	Промежут. аттест (53)
2		36							36						
3	ОП	612	479	115	18				792	622	150	20			72
5	СО	612	479	115	18				792	622	150	20			72
7	ОУП	415	282	115	18				451	281	150	20			
8	ОУП.01	68	68						40	40					
9	ОУП.02	66	66						51	51					
10	ОУП.03	68		68					88		88				
11	ОУП.05	51	4	47					66	4	62				
12	ОУП.06	34	34						36	36					
13	ОУП.07	90	72		18				122	102		20			
14	ОУП.08	38	38												
15	ОУП. 09								48	48					
18	ОУП	163	163						281	281					
19	ОУП.04	51	51						66	66					
20	ОУП.10	112	112						122	122					
21	ОУП.11								93	93					
22	ПД.04														
25	ПОО	34	34						60	60					72
26	ОУП.12	34	34						60	60					
27	ПОО.02														72
73	УП.01.01		нед							нед					
76	ПП.01.01		нед							нед					

№	Индекс	Обязательная (58)	Лекции, уроки (59)	Пр. занятия (60)	Лаб. занятия (61)	Семинар. занятия (62)	Курс. проектир. (65)	Промежут. аттест (67)	Обязательная (72)	Лекции, уроки (73)	Пр. занятия (74)	Лаб. занятия (75)	Семинар. занятия (76)	Курс. проектир. (79)	Промежут. аттест (81)
2		33.5							27.93						
31	ПП	402	162	132	108			16	391	179	152	60			64
33	ОГСЭ	48	2	46					88	22	66				
36	ОГСЭ.3	22		22					28		28				
37	ОГСЭ.4	26	2	24					28	2	26				
40	ОГСЭ.07								32	20	12				
43	ЕН	126	58	28	40			8							
44	ЕН.01	126	58	28	40			8							
48	ОПЦ	38	24	14					155	103	44	8			8
49	ОП.01								83	55	20	8			8
50	ОП.02								72	48	24				
62	ОП.15	38	24	14											
65	ПЦ	190	78	44	68			8	148	54	42	52			56
67	ПМ.01	102	38	28	36			8							12
69	МДК.01.01	28	18	10											
70	МДК.01.02	74	20	18	36			8							
73	УП.01.01	72	нед	2						нед					
76	ПП.01.01		нед						72	нед	2				
79	ПМ.01.ЭК														12

№	Индекс	Обязательная (86)	Лекции, уроки (87)	Пр. занятия (88)	Лаб. занятия (89)	Семинар. занятия (90)	Курс. проектир. (93)	Промежут. аттест (95)	Обязательная (100)	Лекции, уроки (101)	Пр. занятия (102)	Лаб. занятия (103)	Семинар. занятия (104)	Курс. проектир. (107)	Промежут. аттест (109)
2		32.71							30.35						
31	ПП	458	194	148	88	12	16	32	516	194	258	64			36
33	ОГСЭ	80	22	46		12			84	2	82				
35	ОГСЭ.2	32	20			12									
36	ОГСЭ.3	24		24					42		42				
37	ОГСЭ.4	24	2	22					42	2	40				
48	ОПЦ	208	106	62	40			8	324	144	148	32			16
51	ОП.03	90	50	40				8							
52	ОП.04								98	54	44				8
53	ОП.05								84	44	40				8
54	ОП.06	32	20	12											
55	ОП.07	86	36	10	40										
57	ОП.09								68	20	48				
59	ОП.12								74	26	16	32			
65	ПЦ	170	66	40	48		16	24	108	48	28	32			20
73	УП.01.01		нед							нед					
76	ПП.01.01		нед							нед					

№	Индекс	Обязательная (114)	Лекции, уроки (115)	Пр. занятия (116)	Лаб. занятия (117)	Семинар. занятия (118)	Курс. проектир. (121)	Промежут. аттест (123)	Обязательная (128)	Лекции, уроки (129)	Пр. занятия (130)	Лаб. занятия (131)	Семинар. занятия (132)	Курс. проектир. (135)	Промежут. аттест (137)	ЦК (335)	Максимальная учебная нагрузка: Обяз. часть (336)	Вар. часть (337)
2		33.33							33.4									
30																	69.49%	30.51%
31	ПП	400	182	162	56			28	334	142	118	28	30	16	18		2952	1296
33	ОГСЭ	52		52					158	72	56		30				432	138
34	ОГСЭ.1								42	24			18				36	12
35	ОГСЭ.2																36	4
36	ОГСЭ.3	26		26					20		20						164	22
37	ОГСЭ.4	26		26					24		24						164	8
38	ОГСЭ.5								36	24			12				32	14
39	ОГСЭ.6								36	24	12							46
40	ОГСЭ.07																	32
43	ЕН	32	20	12													180	8
44	ЕН.01																144	8
45	ЕН.02	32	20	12													36	
48	ОПЦ								160	70	62	28			6		604	442
49	ОП.01																60	42
50	ОП.02																76	4
51	ОП.03																77	48
52	ОП.04																68	54
53	ОП.05																96	4
54	ОП.06																31	6
55	ОП.07																96	
56	ОП.08								32	20	12						32	
57	ОП.09																68	
58	ОП.10								32	20	12							32
59	ОП.12																	84
60	ОП.13								36	12	24							36
61	ОП.14								60	18	14	28			6			74
62	ОП.15																	58
65	ПЦ	316	162	98	56			28	16					16	12		1736	708
67	ПМ.01																224	54
69	МДК.01.01																32	
70	МДК.01.02																36	54
73	УП.01.01		нед							нед							72	
76	ПП.01.01		нед							нед							72	
79	ПМ.01.ЭК																12	

80		Всего часов по МДК								122		102																																																															
82	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	2		3		1			374		170	66	40	48		16	24																														170	66	40	48		16	24																							300	74
84	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			5					48		48	32	16																																		48	32	16																											30	18
85	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	5				5			130		122	34	24	48		16	8																														122	34	24	48		16	8																							74	56
88	УП.02.01	Учебная практика			5		РП		час	72		72	нед	2						нед							нед							нед							нед						72	нед	2						нед							нед							нед						72	
91	ПП.02.01	Производственная практика			5		РП		час	108		108	нед	3						нед							нед							нед							нед							нед						108	нед	3						нед							нед						108	
94	ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю	5							16								16																																				16																											16	
95		Всего часов по МДК								178		170																																																														
97	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	2		3					244	26	82	30	28	24			24																						82	30	28	24			24																																	192	52
99	МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			4					40	8	32	16	16																										32	16	16																																					32	8
#	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	4							80	18	50	14	12	24			8																						50	14	12	24			8																																	36	44
#	УП.03.01	Учебная практика			4		РП		час	36		36	нед	1						нед							нед							нед						36	нед	1						нед							нед							нед							нед						36	
#	ПП.03.01	Производственная практика			4		РП		час	72		72	нед	2						нед							нед							нед						72	нед	2						нед							нед							нед							нед						72	
#	ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю	4							16								16																												16																																	16	
#		Всего часов по МДК								120		82																																																													
#	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	2		3					278	36	108	48	28	32			20																																						108	48	28	32			20															194	84
#	МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного			6					56	14	40	28	12																																										40	28	12																			38	18
#	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	6							102	22	68	20	16	32			8																																						68	20	16	32			8															48	54
#	УП.04.01	Учебная практика			6		РП		час	36		36	нед	1						нед							нед							нед							нед							нед						36	нед	1						нед							нед						36	
#	ПП.04.01	Производственная практика			6		РП		час	72		72	нед	2						нед							нед							нед							нед							нед						72	нед	2						нед							нед						72	
#	ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю	6							12								12																																												12																12
#		Всего часов по МДК								158		108																																																														
#	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	2		3					348	18	160	66	38	56			20																																														160	66	38	56			20								226	122
#	МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			7					42	8	32	22	10																																																				32	22	10												18	24
#	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного	7							150	10	128	44	28	56			8																																														128	44	28	56			8								64	86
#	УП.05.01	Учебная практика			7		РП		час	72		72	нед	2						нед							нед							нед							нед							нед							нед						72	нед	2						нед						72	
#	ПП.05.01	Производственная практика			7		РП		час	72		72	нед	2						нед							нед							нед							нед							нед							нед						72	нед	2						нед						72	
#	ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю	7							12								12																																																				12									12
#		Всего часов по МДК								192		160																																																														
#	ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	2		1		1			320	8	172	96	60			16	20																																														156	96	60				8	16					16	12	204	116

#	МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	7				8			200	8	172	96	60			16	8
#	ПП.06.01	Производственная практика			8		РП		час	108		108	нед	3				
#	ПМ.06.ЭК	Экзамен по модулю	8							12								12
#		Всего часов по МДК								200		172						
#	ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,	2		4					458	22	154	64	30	60			20
#	МДК.07.01	Технология приготовления простой и основной кулинарной продукции	4		3					194	22	154	64	30	60			8
#	УП.07.01	Учебная практика			34		РП		час	144		144	нед	4				
#	ПП.07.01	Производственная практика			4		РП		час	108		108	нед	3				
#	ПМ.07.ЭК	Экзамен по модулю	4							12								12
#		Всего часов по МДК								194		154						
#		Учебная и производственная (по профилю специальности) практики							час	1044		1044	нед	29				
#		Учебная практика							час	432		432	нед	12				
#		Концентрированная							час	432		432	нед	12				
#		Рассредоточенная							час				нед					
#		Производственная (по профилю специальности) практика							час	612		612	нед	17				
#		Концентрированная							час	612		612	нед	17				
#		Рассредоточенная							час				нед					
#	ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)					РП		час	144		144	нед	4				
#		Государственная итоговая аттестация							час	216		216	нед	6				
#		Защита выпускной квалификационной							час	36		36	нед	1				
#		Подготовка выпускной квалификационной работы							час	108		108	нед	3				
#		Подготовка к демонстрационному экзамену							час	36		36	нед	1				
#		Проведение демонстрационного экзамена							час	36		36	нед	1				
#		КОНСУЛЬТАЦИИ по О																
#		КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП								90								
#		ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ	23	9	50		2		7	5940	275	3905	2154	1235	442	42	32	266
#		Экзамены (без учета физ. культуры)																
#		Зачеты (без учета физ. культуры)																
#		Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)																
#		Курсовые проекты (без учета физ. культуры)																
#		Курсовые работы (без учета физ. культуры)																
#		Контрольные работы (без учета физ. культуры)																

МДК.06.01																												
ПП.06.01		нед							нед							нед							нед					
ПМ.06.ЭК																												
ПМ.07															88	40	16	32				66	24	14	28			20
МДК.07.01															88	40	16	32				66	24	14	28			8
УП.07.01		нед							нед						72	нед	2					72	нед	2				
ПП.07.01		нед							нед							нед						108	нед	3				
ПМ.07.ЭК																												12
Учебная и производственная (по профилю специальности) практики		нед							нед						144	нед	4					360	нед	10				
Учебная практика		нед							нед						144	нед	4					108	нед	3				
Концентрированная		нед							нед						144	нед	4					108	нед	3				
Рассредоточенная		нед							нед							нед							нед					
Производственная (по профилю специальности) практика		нед							нед							нед						252	нед	7				
Концентрированная		нед							нед							нед						252	нед	7				
Рассредоточенная		нед							нед							нед							нед					
ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)		нед							нед							нед							нед					
Государственная итоговая аттестация		нед							нед							нед							нед					
Защита выпускной квалификационной		нед							нед							нед							нед					
Подготовка выпускной квалификационной работы		нед							нед							нед							нед					
Подготовка к демонстрационному экзамену		нед							нед							нед							нед					
Проведение демонстрационного экзамена		нед							нед							нед							нед					
ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ	612	479	115	18				792	622	150	20			72	402	162	132	108			16	391	179	152	60			64

МДК.06.01															156	96	60				8	16					16			96	104
ПП.06.01		нед							нед							нед						108	нед	3						108	
ПМ.06.ЭК																												12			12
ПМ.07																														252	206
МДК.07.01																															194
УП.07.01		нед							нед							нед							нед							144	
ПП.07.01		нед							нед							нед							нед							108	
ПМ.07.ЭК																															12
Учебная и производственная (по профилю специальности) практики	72	нед	2					216	нед	6					144	нед	4					108	нед	3							
Учебная практика	72	нед	2					36	нед	1					72	нед	2						нед								
Концентрированная	72	нед	2					36	нед	1					72	нед	2						нед								
Рассредоточенная		нед							нед							нед							нед								
Производственная (по профилю специальности) практика		нед						180	нед	5					72	нед	2					108	нед	3							
Концентрированная		нед						180	нед	5					72	нед	2					108	нед	3							
Рассредоточенная		нед							нед							нед							нед								
ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)		нед							нед							нед						144	нед	4						144	
Государственная итоговая аттестация		нед							нед							нед						216	нед	6							
Защита выпускной квалификационной		нед							нед							нед						36	нед	1						36	
Подготовка выпускной квалификационной работы		нед							нед							нед						108	нед	3						108	
Подготовка к демонстрационному экзамену		нед							нед							нед						36	нед	1						36	
Проведение демонстрационного экзамена		нед							нед							нед						36	нед	1						36	
ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ	458	194	148	88	12	16	32	516	194	258	64			36	400	182	162	56			28	334	142	118	28	30	16	18		4644	1296

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК	
1	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	3	[3]	МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
				[3]	МДК.07.01 Технология приготовления простой и основной кулинарной продукции
2	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4]	ПП.03.01 Производственная практика
				[4]	ПП.01.01 Производственная практика

3	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	3	[3]	УП.01.01 Учебная практика
				[3]	УП.07.01 Учебная практика
4	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4]	ПП.07.01 Производственная практика
				[4]	УП.07.01 Учебная практика
				[4]	МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
				[4]	УП.03.01 Учебная практика

5	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4		
6	ЭкзМод	Комплексный экзамен по модулю	4	[4]	ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
				[4]	ПМ.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
				[5]	ПП.02.01 Производственная практика
				[5]	УП.02.01 Учебная практика

7	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	5		
8	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6]	МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
				[6]	УП.04.01 Учебная практика
				[6]	ПП.04.01 Производственная практика
				[7]	ПП.05.01 Производственная практика
				[7]	УП.05.01 Учебная практика

9	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	7		
10	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	7	[7]	МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
				[7]	УП.05.01 Учебная практика
				[7]	ПП.05.01 Производственная практика

Индекс		Содержание
ОК 01.		Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
	ОГСЭ.07	Основы финансовой грамотности
	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
	ОП.08	Охрана труда
	ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.10	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний / Трудоустройство и карьера
	ОП.12	Технология диетического и детского питания
	ОП.13	Калькуляция и учет в общественном питании
	ОП.14	Кухни народов мира
	ОП.15	Метрология и стандартизация
	МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
	УП.01.01	Учебная практика
	ПП.01.01	Производственная практика
	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	УП.02.01	Учебная практика
	ПП.02.01	Производственная практика
	МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	УП.03.01	Учебная практика
	ПП.03.01	Производственная практика
	МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
	УП.04.01	Учебная практика

ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
ПП.06.01	Производственная практика
МДК.07.01	Технология приготовления простой и основной кулинарной продукции
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика
	Защита выпускной квалификационной работы
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Подготовка к демонстрационному экзамену
	Проведение демонстрационного экзамена
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОГСЭ.1	Основы философии
ОГСЭ.2	История
ОГСЭ.3	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОГСЭ.6	Русский язык и культура речи
ОГСЭ.07	Основы финансовой грамотности
ЕН.01	Химия
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний / Трудоустройство и карьера
ОП.12	Технология диетического и детского питания
ОП.13	Калькуляция и учет в общественном питании
ОП.14	Кухни народов мира

ОП.15	Метрология и стандартизация
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
ПП.06.01	Производственная практика
МДК.07.01	Технология приготовления простой и основной кулинарной продукции
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика
	Защита выпускной квалификационной работы
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Подготовка к демонстрационному экзамену
	Проведение демонстрационного экзамена
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОГСЭ.1	Основы философии

ОГСЭ.2	История
ОГСЭ.3	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОГСЭ.5	Психология общения
ОГСЭ.6	Русский язык и культура речи
ОГСЭ.07	Основы финансовой грамотности
ЕН.01	Химия
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний / Трудоустройство и карьера
ОП.12	Технология диетического и детского питания
ОП.13	Калькуляция и учет в общественном питании
ОП.14	Кухни народов мира
ОП.15	Метрология и стандартизация
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
	УП.04.01	Учебная практика
	ПП.04.01	Производственная практика
	МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	УП.05.01	Учебная практика
	ПП.05.01	Производственная практика
	МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
	ПП.06.01	Производственная практика
	МДК.07.01	Технология приготовления простой и основной кулинарной продукции
	УП.07.01	Учебная практика
	ПП.07.01	Производственная практика
		Защита выпускной квалификационной работы
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Подготовка к демонстрационному экзамену
		Проведение демонстрационного экзамена
ОК 04.		Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
	ОГСЭ.5	Психология общения
	ОГСЭ.6	Русский язык и культура речи
	ОГСЭ.07	Основы финансовой грамотности
	ЕН.01	Химия
	ЕН.02	Экологические основы природопользования
	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
	ОП.04	Организация обслуживания
	ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.08	Охрана труда
	ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.10	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний / Трудоустройство и карьера
	ОП.12	Технология диетического и детского питания
	ОП.13	Калькуляция и учет в общественном питании
	ОП.14	Кухни народов мира

ОП.15	Метрология и стандартизация
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
ПП.06.01	Производственная практика
МДК.07.01	Технология приготовления простой и основной кулинарной продукции
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика
	Защита выпускной квалификационной работы
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Подготовка к демонстрационному экзамену
	Проведение демонстрационного экзамена
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОГСЭ.1	Основы философии

ОГСЭ.2	История
ОГСЭ.3	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОГСЭ.5	Психология общения
ОГСЭ.6	Русский язык и культура речи
ЕН.01	Химия
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.08	Охрана труда
ОП.12	Технология диетического и детского питания
ОП.13	Калькуляция и учет в общественном питании
ОП.14	Кухни народов мира
ОП.15	Метрология и стандартизация
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика

МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
ПП.06.01	Производственная практика
МДК.07.01	Технология приготовления простой и основной кулинарной продукции
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика
	Защита выпускной квалификационной работы
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Подготовка к демонстрационному экзамену
	Проведение демонстрационного экзамена
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОГСЭ.1	Основы философии
ОГСЭ.2	История
ОГСЭ.07	Основы финансовой грамотности
ЕН.01	Химия
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.12	Технология диетического и детского питания
ОП.13	Калькуляция и учет в общественном питании
ОП.14	Кухни народов мира
ОП.15	Метрология и стандартизация
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика

	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	УП.02.01	Учебная практика
	ПП.02.01	Производственная практика
	МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	УП.03.01	Учебная практика
	ПП.03.01	Производственная практика
	МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
	УП.04.01	Учебная практика
	ПП.04.01	Производственная практика
	МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	УП.05.01	Учебная практика
	ПП.05.01	Производственная практика
	МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
	ПП.06.01	Производственная практика
	МДК.07.01	Технология приготовления простой и основной кулинарной продукции
	УП.07.01	Учебная практика
	ПП.07.01	Производственная практика
		Защита выпускной квалификационной работы
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Подготовка к демонстрационному экзамену
		Проведение демонстрационного экзамена
ОК 07.		Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
	ЕН.01	Химия
	ЕН.02	Экологические основы природопользования
	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
	ОП.04	Организация обслуживания

	ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.08	Охрана труда
	ОП.12	Технология диетического и детского питания
	ОП.13	Калькуляция и учет в общественном питании
	ОП.14	Кухни народов мира
	ОП.15	Метрология и стандартизация
	МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
	УП.01.01	Учебная практика
	ПП.01.01	Производственная практика
	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	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
	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
	МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		Защита выпускной квалификационной работы
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Подготовка к демонстрационному экзамену
		Проведение демонстрационного экзамена
ОК 08.		Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
	ОГСЭ.4	Физическая культура / Физическая культура (адаптационная)
	ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
		Защита выпускной квалификационной работы
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Подготовка к демонстрационному экзамену
		Проведение демонстрационного экзамена
ОК 09.		Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОГСЭ.1	Основы философии
ОГСЭ.2	История
ОГСЭ.3	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОГСЭ.5	Психология общения
ОГСЭ.07	Основы финансовой грамотности
ЕН.01	Химия
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний / Трудоустройство и карьера
ОП.12	Технология диетического и детского питания
ОП.13	Калькуляция и учет в общественном питании
ОП.14	Кухни народов мира
ОП.15	Метрология и стандартизация
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
	УП.04.01	Учебная практика
	ПП.04.01	Производственная практика
	МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	УП.05.01	Учебная практика
	ПП.05.01	Производственная практика
	МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
	ПП.06.01	Производственная практика
	МДК.07.01	Технология приготовления простой и основной кулинарной продукции
	УП.07.01	Учебная практика
	ПП.07.01	Производственная практика
		Защита выпускной квалификационной работы
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Подготовка к демонстрационному экзамену
		Проведение демонстрационного экзамена
ОК 10.		Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
	ОГСЭ.3	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ЕН.01	Химия
	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
	ОП.04	Организация обслуживания
	ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.08	Охрана труда
	ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.12	Технология диетического и детского питания
	ОП.13	Калькуляция и учет в общественном питании
	ОП.14	Кухни народов мира
	ОП.15	Метрология и стандартизация
	МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
	УП.01.01	Учебная практика

	ПП.01.01	Производственная практика
	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	УП.02.01	Учебная практика
	ПП.02.01	Производственная практика
	МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	УП.03.01	Учебная практика
	ПП.03.01	Производственная практика
	МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
	УП.04.01	Учебная практика
	ПП.04.01	Производственная практика
	МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	УП.05.01	Учебная практика
	ПП.05.01	Производственная практика
	МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
	ПП.06.01	Производственная практика
	МДК.07.01	Технология приготовления простой и основной кулинарной продукции
	УП.07.01	Учебная практика
	ПП.07.01	Производственная практика
		Защита выпускной квалификационной работы
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Подготовка к демонстрационному экзамену
		Проведение демонстрационного экзамена
ОК 11.		Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
	ОГСЭ.07	Основы финансовой грамотности
	ЕН.02	Экологические основы природопользования
	ОП.04	Организация обслуживания
	ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности

ОП.10	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний / Трудоустройство и карьера
ОП.12	Технология диетического и детского питания
ОП.13	Калькуляция и учет в общественном питании
ОП.14	Кухни народов мира
ОП.15	Метрология и стандартизация
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
ПП.06.01	Производственная практика
МДК.07.01	Технология приготовления простой и основной кулинарной продукции
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика
	Защита выпускной квалификационной работы
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Подготовка к демонстрационному экзамену
	Проведение демонстрационного экзамена
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья

ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.12	Технология диетического и детского питания
ОП.13	Калькуляция и учет в общественном питании
ОП.14	Кухни народов мира
ОП.15	Метрология и стандартизация
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
	Защита выпускной квалификационной работы
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Подготовка к демонстрационному экзамену
	Проведение демонстрационного экзамена
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
ЕН.01	Химия
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.12	Технология диетического и детского питания
ОП.13	Калькуляция и учет в общественном питании
ОП.14	Кухни народов мира
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
	Защита выпускной квалификационной работы
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Подготовка к демонстрационному экзамену
	Проведение демонстрационного экзамена

ПК 1.3.		Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
	ЕН.01	Химия
	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
	ОП.04	Организация обслуживания
	ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.08	Охрана труда
	ОП.12	Технология диетического и детского питания
	ОП.13	Калькуляция и учет в общественном питании
	ОП.14	Кухни народов мира
	МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
	УП.01.01	Учебная практика
	ПП.01.01	Производственная практика
		Защита выпускной квалификационной работы
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Подготовка к демонстрационному экзамену
		Проведение демонстрационного экзамена
ПК 1.4.		Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ЕН.01	Химия
	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
	ОП.04	Организация обслуживания
	ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.08	Охрана труда
	ОП.12	Технология диетического и детского питания
	ОП.13	Калькуляция и учет в общественном питании
	ОП.14	Кухни народов мира
	МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
	УП.01.01	Учебная практика
	ПП.01.01	Производственная практика
		Защита выпускной квалификационной работы

		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Подготовка к демонстрационному экзамену
		Проведение демонстрационного экзамена
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.
	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
	ОП.04	Организация обслуживания
	ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.08	Охрана труда
	ОП.12	Технология диетического и детского питания
	ОП.13	Калькуляция и учет в общественном питании
	ОП.14	Кухни народов мира
	ОП.15	Метрология и стандартизация
	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
		Защита выпускной квалификационной работы
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Подготовка к демонстрационному экзамену
		Проведение демонстрационного экзамена
ПК 2.2.		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ЕН.01	Химия
	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
	ОП.04	Организация обслуживания
	ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.08	Охрана труда
	ОП.12	Технология диетического и детского питания
	ОП.13	Калькуляция и учет в общественном питании
	ОП.14	Кухни народов мира

	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
		Защита выпускной квалификационной работы
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Подготовка к демонстрационному экзамену
		Проведение демонстрационного экзамена
ПК 2.3.		Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.
	ЕН.01	Химия
	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
	ОП.04	Организация обслуживания
	ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.08	Охрана труда
	ОП.12	Технология диетического и детского питания
	ОП.13	Калькуляция и учет в общественном питании
	ОП.14	Кухни народов мира
	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
		Защита выпускной квалификационной работы
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Подготовка к демонстрационному экзамену
		Проведение демонстрационного экзамена
ПК 2.4.		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ЕН.01	Химия
	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания

ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.12	Технология диетического и детского питания
ОП.13	Калькуляция и учет в общественном питании
ОП.14	Кухни народов мира
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
	Защита выпускной квалификационной работы
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Подготовка к демонстрационному экзамену
	Проведение демонстрационного экзамена
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ЕН.01	Химия
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.12	Технология диетического и детского питания
ОП.13	Калькуляция и учет в общественном питании
ОП.14	Кухни народов мира
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
	Защита выпускной квалификационной работы
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Подготовка к демонстрационному экзамену
	Проведение демонстрационного экзамена

ПК 2.6.		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ЕН.01	Химия
	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
	ОП.04	Организация обслуживания
	ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.08	Охрана труда
	ОП.12	Технология диетического и детского питания
	ОП.13	Калькуляция и учет в общественном питании
	ОП.14	Кухни народов мира
	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
		Защита выпускной квалификационной работы
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Подготовка к демонстрационному экзамену
		Проведение демонстрационного экзамена
ПК 2.7.		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ЕН.01	Химия
	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
	ОП.04	Организация обслуживания
	ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.08	Охрана труда
	ОП.12	Технология диетического и детского питания
	ОП.13	Калькуляция и учет в общественном питании
	ОП.14	Кухни народов мира
	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
	Защита выпускной квалификационной работы
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Подготовка к демонстрационному экзамену
	Проведение демонстрационного экзамена
ПК 2.8.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ЕН.01	Химия
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.12	Технология диетического и детского питания
ОП.13	Калькуляция и учет в общественном питании
ОП.14	Кухни народов мира
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
	Защита выпускной квалификационной работы
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Подготовка к демонстрационному экзамену
	Проведение демонстрационного экзамена
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.12	Технология диетического и детского питания
ОП.13	Калькуляция и учет в общественном питании

ОП.14	Кухни народов мира
ОП.15	Метрология и стандартизация
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
	Защита выпускной квалификационной работы
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Подготовка к демонстрационному экзамену
	Проведение демонстрационного экзамена
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ЕН.01	Химия
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.12	Технология диетического и детского питания
ОП.13	Калькуляция и учет в общественном питании
ОП.14	Кухни народов мира
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
	Защита выпускной квалификационной работы
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Подготовка к демонстрационному экзамену
	Проведение демонстрационного экзамена
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ЕН.01	Химия
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья

ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.12	Технология диетического и детского питания
ОП.13	Калькуляция и учет в общественном питании
ОП.14	Кухни народов мира
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
	Защита выпускной квалификационной работы
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Подготовка к демонстрационному экзамену
	Проведение демонстрационного экзамена
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ЕН.01	Химия
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.12	Технология диетического и детского питания
ОП.13	Калькуляция и учет в общественном питании
ОП.14	Кухни народов мира
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
	Защита выпускной квалификационной работы
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Подготовка к демонстрационному экзамену
	Проведение демонстрационного экзамена

ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ЕН.01	Химия
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.12	Технология диетического и детского питания
ОП.13	Калькуляция и учет в общественном питании
ОП.14	Кухни народов мира
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
	Защита выпускной квалификационной работы
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Подготовка к демонстрационному экзамену
	Проведение демонстрационного экзамена
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ЕН.01	Химия
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.12	Технология диетического и детского питания
ОП.13	Калькуляция и учет в общественном питании
ОП.14	Кухни народов мира
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
	Защита выпускной квалификационной работы
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Подготовка к демонстрационному экзамену
	Проведение демонстрационного экзамена
ПК 3.7.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ЕН.01	Химия
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.12	Технология диетического и детского питания
ОП.13	Калькуляция и учет в общественном питании
ОП.14	Кухни народов мира
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
	Защита выпускной квалификационной работы
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Подготовка к демонстрационному экзамену
	Проведение демонстрационного экзамена
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.12	Технология диетического и детского питания
ОП.13	Калькуляция и учет в общественном питании

ОП.14	Кухни народов мира
ОП.15	Метрология и стандартизация
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
	Защита выпускной квалификационной работы
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Подготовка к демонстрационному экзамену
	Проведение демонстрационного экзамена
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ЕН.01	Химия
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.12	Технология диетического и детского питания
ОП.13	Калькуляция и учет в общественном питании
ОП.14	Кухни народов мира
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
	Защита выпускной квалификационной работы
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Подготовка к демонстрационному экзамену
	Проведение демонстрационного экзамена
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ЕН.01	Химия
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья

ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.12	Технология диетического и детского питания
ОП.13	Калькуляция и учет в общественном питании
ОП.14	Кухни народов мира
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
	Защита выпускной квалификационной работы
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Подготовка к демонстрационному экзамену
	Проведение демонстрационного экзамена
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ЕН.01	Химия
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.12	Технология диетического и детского питания
ОП.13	Калькуляция и учет в общественном питании
ОП.14	Кухни народов мира
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
	Защита выпускной квалификационной работы
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Подготовка к демонстрационному экзамену
	Проведение демонстрационного экзамена

ПК 4.5.		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ЕН.01	Химия
	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
	ОП.04	Организация обслуживания
	ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.08	Охрана труда
	ОП.12	Технология диетического и детского питания
	ОП.13	Калькуляция и учет в общественном питании
	ОП.14	Кухни народов мира
	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
		Защита выпускной квалификационной работы
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Подготовка к демонстрационному экзамену
		Проведение демонстрационного экзамена
ПК 4.6.		Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ЕН.01	Химия
	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
	ОП.04	Организация обслуживания
	ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.08	Охрана труда
	ОП.12	Технология диетического и детского питания
	ОП.13	Калькуляция и учет в общественном питании
	ОП.14	Кухни народов мира
	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
	Защита выпускной квалификационной работы
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Подготовка к демонстрационному экзамену
	Проведение демонстрационного экзамена
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.12	Технология диетического и детского питания
ОП.13	Калькуляция и учет в общественном питании
ОП.14	Кухни народов мира
ОП.15	Метрология и стандартизация
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
	Защита выпускной квалификационной работы
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Подготовка к демонстрационному экзамену
	Проведение демонстрационного экзамена
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ЕН.01	Химия
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.12	Технология диетического и детского питания
ОП.13	Калькуляция и учет в общественном питании

	ОП.14	Кухни народов мира
	МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	УП.05.01	Учебная практика
	ПП.05.01	Производственная практика
		Защита выпускной квалификационной работы
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Подготовка к демонстрационному экзамену
		Проведение демонстрационного экзамена
ПК 5.3.		Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ЕН.01	Химия
	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
	ОП.04	Организация обслуживания
	ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.08	Охрана труда
	ОП.12	Технология диетического и детского питания
	ОП.13	Калькуляция и учет в общественном питании
	ОП.14	Кухни народов мира
	МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	УП.05.01	Учебная практика
	ПП.05.01	Производственная практика
		Защита выпускной квалификационной работы
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Подготовка к демонстрационному экзамену
		Проведение демонстрационного экзамена
ПК 5.4.		Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ЕН.01	Химия
	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания

ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.12	Технология диетического и детского питания
ОП.13	Калькуляция и учет в общественном питании
ОП.14	Кухни народов мира
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
	Защита выпускной квалификационной работы
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Подготовка к демонстрационному экзамену
	Проведение демонстрационного экзамена
ПК 5.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ЕН.01	Химия
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.12	Технология диетического и детского питания
ОП.13	Калькуляция и учет в общественном питании
ОП.14	Кухни народов мира
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
	Защита выпускной квалификационной работы
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Подготовка к демонстрационному экзамену
	Проведение демонстрационного экзамена

ПК 5.6.		Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.
	ЕН.01	Химия
	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
	ОП.04	Организация обслуживания
	ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.08	Охрана труда
	ОП.12	Технология диетического и детского питания
	ОП.13	Калькуляция и учет в общественном питании
	ОП.14	Кухни народов мира
	МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	УП.05.01	Учебная практика
	ПП.05.01	Производственная практика
		Защита выпускной квалификационной работы
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Подготовка к демонстрационному экзамену
		Проведение демонстрационного экзамена
ПК 6.1.		Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
	ОП.04	Организация обслуживания
	ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.08	Охрана труда
	ОП.12	Технология диетического и детского питания
	ОП.13	Калькуляция и учет в общественном питании
	ОП.14	Кухни народов мира
	ОП.15	Метрология и стандартизация
	МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
	ПП.06.01	Производственная практика

	Защита выпускной квалификационной работы
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Подготовка к демонстрационному экзамену
	Проведение демонстрационного экзамена
ПК 6.2.	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.08	Охрана труда
ОП.12	Технология диетического и детского питания
ОП.13	Калькуляция и учет в общественном питании
ОП.14	Кухни народов мира
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
ПП.06.01	Производственная практика
	Защита выпускной квалификационной работы
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Подготовка к демонстрационному экзамену
	Проведение демонстрационного экзамена
ПК 6.3.	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.08	Охрана труда
ОП.12	Технология диетического и детского питания
ОП.13	Калькуляция и учет в общественном питании
ОП.14	Кухни народов мира

МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
ПП.06.01	Производственная практика
	Защита выпускной квалификационной работы
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Подготовка к демонстрационному экзамену
	Проведение демонстрационного экзамена
ПК 6.4.	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.08	Охрана труда
ОП.12	Технология диетического и детского питания
ОП.13	Калькуляция и учет в общественном питании
ОП.14	Кухни народов мира
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
ПП.06.01	Производственная практика
	Защита выпускной квалификационной работы
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Подготовка к демонстрационному экзамену
	Проведение демонстрационного экзамена
ПК 6.5.	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.
ОП.12	Технология диетического и детского питания
ОП.14	Кухни народов мира
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
ПП.06.01	Производственная практика
	Защита выпускной квалификационной работы
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Подготовка к демонстрационному экзамену
	Проведение демонстрационного экзамена

ПК 7.1.	Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.12	Технология диетического и детского питания
ОП.13	Калькуляция и учет в общественном питании
ОП.14	Кухни народов мира
МДК.07.01	Технология приготовления простой и основной кулинарной продукции
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика
ПК 7.2.	Выполнять задания повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.12	Технология диетического и детского питания
ОП.13	Калькуляция и учет в общественном питании
ОП.14	Кухни народов мира
МДК.07.01	Технология приготовления простой и основной кулинарной продукции
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика

НО	**Начальное общее образование**												
ОО	**Основное общее образование**												
ОУП	**Базовые дисциплины**												
ОУП.01	Русский язык												
ОУП.02	Литература												
ОУП.03	Иностранный язык												
ОУП.05	Физическая культура												
ОУП.06	Основы безопасности жизнедеятельности												
ОУП.07	Естествознание												
ОУП.08	Астрономия												
ОУП. 09	Родная литература												
ОУП	**Профильные дисциплины**												
ОУП.04	История												
ОУП.10	Математика												
ОУП.11	Экономика												
ПД.04	Индивидуальный проект (не является отдельным предметом)												
ПОО	**Предлагаемые ОО**												
ОУП.12	География / Основы проектной деятельности												
ПОО.02	Промежуточная аттестация												
ОГСЭ	**Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл**	**ОК 01.**	**ОК 02.**	**ОК 03.**	**ОК 04.**	**ОК 05.**	**ОК 06.**	**ОК 08.**	**ОК 09.**	**ОК 10.**	**ОК 11.**		
ОГСЭ.1	Основы философии	ОК 02.	ОК 03.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 09.							
ОГСЭ.2	История	ОК 02.	ОК 03.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 09.							
ОГСЭ.3	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ОК 02.	ОК 03.	ОК 05.	ОК 09.	ОК 10.							
ОГСЭ.4	Физическая культура / Физическая культура (адаптационная)	ОК 08.											
ОГСЭ.5	Психология общения	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 09.								
ОГСЭ.6	Русский язык и культура речи	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.								
ОГСЭ.07	Основы финансовой грамотности	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 06.	ОК 09.	ОК 11.					
ЕН	**Математический и общий естественнонаучный учебный цикл**	**ОК 01.**	**ОК 02.**	**ОК 03.**	**ОК 04.**	**ОК 05.**	**ОК 06.**	**ОК 07.**	**ОК 09.**	**ОК 10.**	**ОК 11.**	**ПК 1.2.**	**ПК 1.3.**
		ПК 1.4.	**ПК 2.2.**	**ПК 2.3.**	**ПК 2.4.**	**ПК 2.5.**	**ПК 2.6.**	**ПК 2.7.**	**ПК 2.8.**	**ПК 3.2.**	**ПК 3.3.**	**ПК 3.4.**	**ПК 3.5.**
		ПК 3.6.	**ПК 3.7.**	**ПК 4.2.**	**ПК 4.3.**	**ПК 4.4.**	**ПК 4.5.**	**ПК 4.6.**	**ПК 5.2.**	**ПК 5.3.**	**ПК 5.4.**	**ПК 5.5.**	**ПК 5.6.**
		ПК 6.3.	**ПК 6.4.**										
ЕН.01	Химия	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.
		ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.
		ПК 3.7.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.	
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 11.	ПК 6.3.	ПК 6.4.		

ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 1.1.
		ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.
		ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.
		ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.	ПК 7.1.
		ПК 7.2.											
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.
		ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
		ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 7.1.	ПК 7.2.		
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.
		ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
		ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 7.1.	ПК 7.2.		
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.
		ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
		ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 7.1.	ПК 7.2.		
ОП.04	Организация обслуживания	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 1.1.	ПК 1.2.
		ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.	ПК 3.2.
		ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.	ПК 5.1.
		ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 7.1.	ПК 7.2.	
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 1.1.	ПК 1.2.
		ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.	ПК 3.2.
		ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.	ПК 5.1.
		ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 7.1.	ПК 7.2.	
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.
		ПК 6.4.											
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 6.1.	ПК 6.2.
		ПК 6.3.	ПК 6.4.										
ОП.08	Охрана труда	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.
		ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.
		ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.
		ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 7.1.	ПК 7.2.			
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.					
ОП.10	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний / Трудоустройство и карьера	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 09.	ОК 11.						
ОП.12	Технология диетического и детского питания	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 1.1.	ПК 1.2.
		ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.	ПК 3.2.
		ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.	ПК 5.1.
		ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.	ПК 7.1.	ПК 7.2.

ОП.13	Калькуляция и учет в общественном питании	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 1.1.	ПК 1.2.
		ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.	ПК 3.2.
		ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.	ПК 5.1.
		ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 7.1.	ПК 7.2.	
ОП.14	Кухни народов мира	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 1.1.	ПК 1.2.
		ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.	ПК 3.2.
		ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.	ПК 5.1.
		ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.	ПК 7.1.	ПК 7.2.
ОП.15	Метрология и стандартизация	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 1.1.	ПК 2.1.
		ПК 3.1.	ПК 4.1.	ПК 5.1.	ПК 6.1.								
ПЦ	**Профессиональный цикл**	**ОК 01.**	**ОК 02.**	**ОК 03.**	**ОК 04.**	**ОК 05.**	**ОК 06.**	**ОК 07.**	**ОК 09.**	**ОК 10.**	**ОК 11.**	**ПК 1.1.**	**ПК 1.2.**
		ПК 1.3.	**ПК 1.4.**	**ПК 2.1.**	**ПК 2.2.**	**ПК 2.3.**	**ПК 2.4.**	**ПК 2.5.**	**ПК 2.6.**	**ПК 2.7.**	**ПК 2.8.**	**ПК 3.1.**	**ПК 3.2.**
		ПК 3.3.	**ПК 3.4.**	**ПК 3.5.**	**ПК 3.6.**	**ПК 3.7.**	**ПК 4.1.**	**ПК 4.2.**	**ПК 4.3.**	**ПК 4.4.**	**ПК 4.5.**	**ПК 4.6.**	**ПК 5.1.**
		ПК 5.2.	**ПК 5.3.**	**ПК 5.4.**	**ПК 5.5.**	**ПК 5.6.**	**ПК 6.1.**	**ПК 6.2.**	**ПК 6.3.**	**ПК 6.4.**	**ПК 6.5.**	**ПК 7.1.**	**ПК 7.2.**
ПМ.01	**Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного**	**ОК 01.**	**ОК 02.**	**ОК 03.**	**ОК 04.**	**ОК 05.**	**ОК 06.**	**ОК 07.**	**ОК 09.**	**ОК 10.**	**ОК 11.**	**ПК 1.1.**	**ПК 1.2.**
		ПК 1.3.	**ПК 1.4.**										
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 1.4.											
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 1.4.											
УП.01.01	*Учебная практика*	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 1.1.	ПК 1.2.
		ПК 1.3.	ПК 1.4.										
ПП.01.01	*Производственная практика*	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 1.1.	ПК 1.2.
		ПК 1.3.	ПК 1.4.										
ПМ.02	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	**ОК 01.**	**ОК 02.**	**ОК 03.**	**ОК 04.**	**ОК 05.**	**ОК 06.**	**ОК 07.**	**ОК 09.**	**ОК 10.**	**ОК 11.**	**ПК 2.1.**	**ПК 2.2.**
		ПК 2.3.	**ПК 2.4.**	**ПК 2.5.**	**ПК 2.6.**	**ПК 2.7.**	**ПК 2.8.**						
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 2.1.	ПК 2.2.
		ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.						
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 2.1.	ПК 2.2.
		ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.						
УП.02.01	*Учебная практика*	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.
		ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.							
ПП.02.01	*Производственная практика*	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.
		ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.							

ПМ.03	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм**	**ОК 01.**	**ОК 02.**	**ОК 03.**	**ОК 04.**	**ОК 05.**	**ОК 06.**	**ОК 07.**	**ОК 09.**	**ОК 10.**	**ОК 11.**	**ПК 3.1.**	**ПК 3.2.**
		ПК 3.3.	**ПК 3.4.**	**ПК 3.5.**	**ПК 3.6.**	**ПК 3.7.**							
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.
		ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.								
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	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 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.
		ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.								
ПП.03.01	*Производственная практика*	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.
		ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.								
ПМ.04	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	**ОК 01.**	**ОК 02.**	**ОК 03.**	**ОК 04.**	**ОК 05.**	**ОК 06.**	**ОК 07.**	**ОК 09.**	**ОК 10.**	**ОК 11.**	**ПК 4.1.**	**ПК 4.2.**
		ПК 4.3.	**ПК 4.4.**	**ПК 4.5.**	**ПК 4.6.**								
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 4.1.	ПК 4.2.
		ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.								
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 4.1.	ПК 4.2.
		ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.								
УП.04.01	*Учебная практика*	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.
		ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.									
ПП.04.01	*Производственная практика*	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.
		ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.									
ПМ.05	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм**	**ОК 01.**	**ОК 02.**	**ОК 03.**	**ОК 04.**	**ОК 05.**	**ОК 06.**	**ОК 07.**	**ОК 09.**	**ОК 10.**	**ОК 11.**	**ПК 5.1.**	**ПК 5.2.**
		ПК 5.3.	**ПК 5.4.**	**ПК 5.5.**	**ПК 5.6.**								
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
		ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.								
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
		ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.								

УП.05.01	*Учебная практика*	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.
		ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.									
ПП.05.01	*Производственная практика*	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.
		ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.									
ПМ.06	**Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**	**ОК 01.**	**ОК 02.**	**ОК 03.**	**ОК 04.**	**ОК 05.**	**ОК 06.**	**ОК 09.**	**ОК 10.**	**ОК 11.**	**ПК 6.1.**	**ПК 6.2.**	**ПК 6.3.**
		ПК 6.4.	**ПК 6.5.**										
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.
		ПК 6.4.	ПК 6.5.										
ПП.06.01	*Производственная практика*	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.
		ПК 6.4.	ПК 6.5.										
ПМ.07	**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**	**ОК 01.**	**ОК 02.**	**ОК 03.**	**ОК 04.**	**ОК 05.**	**ОК 06.**	**ОК 09.**	**ОК 10.**	**ОК 11.**	**ПК 7.1.**	**ПК 7.2.**	
МДК.07.01	Технология приготовления простой и основной кулинарной продукции	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 7.1.	ПК 7.2.	
УП.07.01	*Учебная практика*	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 7.1.	ПК 7.2.	
ПП.07.01	*Производственная практика*	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 7.1.	ПК 7.2.	
ПДП	**ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)**												
	Государственная итоговая аттестация	**ОК 01.**	**ОК 02.**	**ОК 03.**	**ОК 04.**	**ОК 05.**	**ОК 06.**	**ОК 07.**	**ОК 08.**	**ОК 09.**	**ОК 10.**	**ОК 11.**	**ПК 1.1.**
		ПК 1.2.	**ПК 1.3.**	**ПК 1.4.**	**ПК 2.1.**	**ПК 2.2.**	**ПК 2.3.**	**ПК 2.4.**	**ПК 2.5.**	**ПК 2.6.**	**ПК 2.7.**	**ПК 2.8.**	**ПК 3.1.**
		ПК 3.2.	**ПК 3.3.**	**ПК 3.4.**	**ПК 3.5.**	**ПК 3.6.**	**ПК 3.7.**	**ПК 4.1.**	**ПК 4.2.**	**ПК 4.3.**	**ПК 4.4.**	**ПК 4.5.**	**ПК 4.6.**
		ПК 5.1.	**ПК 5.2.**	**ПК 5.3.**	**ПК 5.4.**	**ПК 5.5.**	**ПК 5.6.**	**ПК 6.1.**	**ПК 6.2.**	**ПК 6.3.**	**ПК 6.4.**	**ПК 6.5.**	
	Защита выпускной квалификационной работы	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 1.1.
		ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.
		ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.
		ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.	
	Подготовка выпускной квалификационной работы	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 1.1.
		ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.
		ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.
		ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.	
	Подготовка к демонстрационному экзамену	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 1.1.
		ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.
		ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.
		ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.	
	Проведение демонстрационного экзамена	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 1.1.
		ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.
		ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.
		ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.	

	Индекс	Наименование практики	Сем.	Недель		Часов	Подгрупп	Руководство, час.						Форма аттестации	Норма на контроль, час.						ЦК
	УП	Учебная практика																			
	УП.01.01	Учебная практика (ПМ.01)	3	2		72		-	на студ.		*	на подгр.		ДифЗач	*	на студ.		-	на подгр.		
	УП.07.01	Учебная практика (ПМ.07)	3	2		72		-	на студ.		*	на подгр.		ДифЗач	*	на студ.		-	на подгр.		
	УП.03.01	Учебная практика (ПМ.03)	4	1		36		-	на студ.		*	на подгр.		ДифЗач	*	на студ.		-	на подгр.		
	УП.07.01	Учебная практика (ПМ.07)	4	2		72		-	на студ.		*	на подгр.		ДифЗач	*	на студ.		-	на подгр.		
	УП.02.01	Учебная практика (ПМ.02)	5	2		72		-	на студ.		*	на подгр.		ДифЗач	*	на студ.		-	на подгр.		
	УП.04.01	Учебная практика (ПМ.04)	6	1		36		-	на студ.		*	на подгр.		ДифЗач	*	на студ.		-	на подгр.		
	УП.05.01	Учебная практика (ПМ.05)	7	2		72		-	на студ.		*	на подгр.		ДифЗач	*	на студ.		-	на подгр.		
	ПП	Производственная практика (по профилю специальности)																			
	ПП.01.01	Производственная практика (ПМ.01)	4	2		72		-	на студ.		*	на подгр.		ДифЗач	*	на студ.		-	на подгр.		
	ПП.03.01	Производственная практика (ПМ.03)	4	2		72		-	на студ.		*	на подгр.		ДифЗач	*	на студ.		-	на подгр.		
	ПП.07.01	Производственная практика (ПМ.07)	4	3		108		-	на студ.		*	на подгр.		ДифЗач	*	на студ.		-	на подгр.		
	ПП.02.01	Производственная практика (ПМ.02)	6	3		108		-	на студ.		*	на подгр.									
	ПП.04.01	Производственная практика (ПМ.04)	6	2		72		-	на студ.		*	на подгр.		ДифЗач	*	на студ.		-	на подгр.		
	ПП.05.01	Производственная практика (ПМ.05)	7	2		72		-	на студ.		*	на подгр.		ДифЗач	*	на студ.		-	на подгр.		
	ПП.06.01	Производственная практика (ПМ.06)	8	3		108		-	на студ.		*	на подгр.		ДифЗач	*	на студ.		-	на подгр.		
	ПДП	Производственная практика (преддипломная)																			
	*																				

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

	Пояснения
	1.1. Нормативная база реализации программы:
	Настоящий учебный план Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым "Феодосийский политехнический техникум" (ГБПОУ РК "ФПТ") программы профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработан на основе:
	Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 09.12.2016г. N 1565, зарегистрированный Министерством юстиции РФ № 44828 от 20.12.2016г.
	Приказ Министерства просвещения РФ №747 от 17.12.2020г. О внесении изменений в Федеральные образовательные стандарты СПО
	Примерной основной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, зарегистрированной в государственном реестре примерных основных образовательных программ 19.05.2017 под номером: 43.02.15-170519.
	Федерального закона "Об образовании в Российской Федерации "от 29.12.2012 N 273-ФЗ.
	Устава Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым "Феодосийский политехнический техникум";
	Методические рекомендации по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования (Письмо Минпросвещения России от 14.04.2021 № 05-401);
	Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 г. №28 САНИТАРНЫЕ ПРАВИЛА СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемилогические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи";
	Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.04.2013 года №464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования».
	- ПРИКАЗА от 5 августа 2020 года N 885/390 Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 5 августа 2020 года N 885/390 О практической подготовке обучающихся(с изменениями на 18 ноября 2020 года)
	Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 8 ноября 2021 года N 800 Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования
	• Профессиональный стандарт 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства тру-да и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023): 4-й и 5-й уровни квалификации
	1.2. Организация учебного процесса и режим занятий:
	Начало учебного года - 1 сентября, окончание - согласно учебному плану.
	Продолжительность учебной недели - пятидневная. Объем аудиторной учебной нагрузки обучающихся во взаимодействии с преподавателем составляет не более 36 академических часов в неделю. Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося не превышает 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению программы профессионального образования.
	Продолжительность учебного занятия - 45 мин.
	Общая продолжительность каникул при освоении программы по данной специальности составляет 10-11 недель в учебном году, в том числе, 2 недели в зимний период.
	Текущий контроль по дисциплинам и междисциплинарным курсам циклов проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующие учебные дисциплины и междисциплинарные курсы, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

	При реализации программы профессионального образования предусмотрено обязательное выполнение: индивидуального проекта по одной из общеобразовательных дисциплин; курсовой работы по МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в 5 семестре; курсовой проект по ПМ-6, МДК 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала в 8 семестре; Порядок проведения учебной и производственной практики: учебная практика (УП.00) общим объемом 12 недель проводится концентрировано на базе техникума: производственная практика (ПП.00) в объеме 17 недель проводится концентрированно в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся;
	Дисциплина «Физическая культура» предусматривает еженедельно два часа обязательных аудиторных занятий,а также предусмотрены различные формы внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях. В период реализации среднего (полного) общего образования дисциплина «Физическая культура» предусматривает еженедельно 3 часа обязательных аудиторных занятий.
	В период обучения с юношами проводятся учебные сборы в объеме 35 часов.
	1.3. Общеобразовательный цикл:
	Нормативный срок обучения составляет 52 недели (1 год) из расчета: теоретическое обучение - 39 нед., промежуточная аттестация - 2 нед., каникулярное время - 11 нед.
	Учебное время, отведенное на теоретическое обучение (1404 час), распределено на изучение базовых и профильных учебных дисциплин общеобразовательного цикла на основе Рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере СПО и ПО Министерства просвещения России от 14.04.2021 г. № 05-401); Профиль получаемого среднего образования - социально-экономический. При этом на ОБЖ отводится 70 часов (приказ Минобрнауки России от 20.09.2008 г. № 241), на физическую культуру - по три часа в неделю (приказ Минобрнауки России от 30.08.2010 г. № 889). Введена дисциплина Астрономия
	Промежуточная аттестация проводится в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов, а также иных форм контроля.
	зачеты, дифференцированные зачеты и иные формы контроля - за счет времени, отведенного на общеобразовательную дисциплину;
	Экзамены проводятся по русскому языку, математике и одной из профильных дисциплин общеобразовательного цикла. По русскому языку и математике экзамены - в письменной форме, по профильной дисциплине Экономика - в устной.
	1.4. Формирование вариативной части ОПОП:
	Вариативная часть объёмом 1296 часов учебной нагрузки распределена по циклам дисциплин и профессиональным модулям по рекомендации работодателя и сучетом потребностей региона следующим образом:
	Основы философии 12
	История 4
	Иностранный язык в профессиональной деятельности 22
	Физическая культура 8
	Психология общения 14
	Русский язык и культура речи 48
	Химия 8
	Метрология и стандартизация 58
	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена - 42
	Организация хранения и контроль запасов и сырья 4
	Техническое оснащение организаций питания 48
	Организация обслуживания 54
	Основы экономики, менеджмента и маркетинга 4
	Правовые основы профессиональной деятельности 6
	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний/ Трудоустройство и карьера 32

	Технология диетического и детского питания 84
	Калькуляция и учет в общественном питании 36
	ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента 54
	МДК 01.02.Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов 54
	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 74
	МДК 02.01.Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента 18
	МДК 02.02.Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента 56
	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 52
	МДК 03.01.Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента 12
	МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента 40
	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 84
	МДК 04.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента 16
	МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента 54
	ПМ 04.Эк. 12
	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 122
	МДК 05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента 24
	МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента 86
	ПМ 05. ЭК. 12
	ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала 116
	МДК 06.01. Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала 104
	ПМ 06. ЭК. 12
	ПМ 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 206
	МДК 07.01. Технология приготовления простой и основной кулинарной продукции 194
	ПМ 07.Эк. 12
	1.5. Порядок аттестации обучающихся:
	Оценка качества освоения программы профессионального образования включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях: оценка уровня освоения дисциплин; оценка компетенций обучающихся. Промежуточная аттестация проводится в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов: зачеты, дифференцированные зачеты – за счет времени, отведенного на учебную дисциплину и междисциплинарный курс; экзамены – за счет времени, выделенного ФГОС СПО на промежуточную аттестацию. По итогам проведения дифференцированного зачета и экзамена выставляются отметки по 4-х балльной системе. По каждому профессиональному модулю в последнем семестре изучения проводится экзамен по модулю с элементами демонстрационного экзамена. Его результатом является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности «освоен / не освоен» и выставляется оценка. Экзамен представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей. Экзамен проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций. Преддипломная практика по данной специальности базовой подготовки составляет 4 недели.

По специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело формой ГИА является выпускная квалификационная работа (дипломная работа). Обязательным элементом ГИА является демонстрационный экзамен. Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются в программе ГИА. В ходе ГИА оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС. ГИА должна быть организована как демонстрация выпускником выполнения одного или нескольких основных видов деятельности по специальности. Для ГИА по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разрабатывается программа ГИА и фонды оценочных средств. Задания для демонстрационного экзамена,разрабатываются на основе профессиональных стандартов и с учетом оценочных материалов, разработанных союзом «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)».

Фонды оценочных средств для проведения ГИА включают типовые задания для демонстрационного экзамена, примеры тем дипломных

Согласовано

Заместитель директора по учебной работе		О.Г.Сердюкова
Заведующий практикой		Л.В.Савина