Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым Утверждаю Директор Н.Ю.Мишакина ellowale 30.06.2021 УЧЕБНЫЙ ПЛАН программы подготовки специалистов среднего звена Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым "Феодосийский политехнический техникум" наименование образовательного учреждения (организации) по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело наименование специальности код среднее общее образование Уровень образования, необходимый для приема на обучение квалификация: Специалист по ловарскому и кондитерскому делу форма обучения Очная Срок получения образования по ОП 3г 10м 2021 год начала подготовки по УГ

№ 1565

09.12.2016

Социально-экономический

при реализации программы среднего общего образования

профиль получаемого профессионального образования

Приказ об утверждении ФГОС

#### 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 потребителей, видов

Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

Утверждаю Директор

Н.Ю.Мишакина

30.06.2021

## 1 Календарный учебный график

		Сен	тябр	Db		1	Октя	брь	,		Ho	рябр	ь			Дека	брь			Ян	зарь		1	Февр	аль			Ma	TO	T		Αп	рель	,	T	N	Tak.	80	30.	1.12	)Hb	47	- 3	. 2	Поль	#	T	Δ:	вгуст		T
Курс	1 - 7	8 - 14	15 - 21	2 - 2	E T	6 - 12	1	30 00	07 - 07	Ž.	3	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14		22 - 28	tex	5 - 11	2 - 18	76 янв - 1 фев	2.8	- 15	- 22	рев - 1 мар	2 - 8	9 - 15	- 22	- 29	de	- 12	- 19	- 75	4 - 10	T.	- 24	25 - 31	16 7 P.C.	14/1	1491 *2141	282	29 июн 5 июл	9-120-12	191	٦	3.0	- 16	- 23	4 - 31	
	1	2	3	4	5	5	7	1 8	3	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19 2	20 2	1 2.	2 2	3 24	2:	5 26	27	28	29	30	31	32	33	34 3	5 36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	7 4	8 4	9 50	51	52	,
I																			=	=																					::	::	=	=	=	=   =	=   =	=   =	=	=	
II														0	0	0	0	::	=	=	7				I								0	0 (		::	8	8	8	8	8	8	8	=	=	=   =	=   =	= =	=	T=	Ī
111						I						0	0					::	=	=	1									1	1	Ī	Ť	Ť		1::	0	8	8	8	8	8	=	=	=	Ħ.	=   =	= =	=	T=	
IV						T		T		0	0					8	8	::	=	=	1			Ī	Ī		8	8	8	T	T		::	XX	X	X	I	Δ		Δ	III	III	*	*	*	* >	k ×	* *	*	*	

_				
Oho	34	24	PH	RN

Обучения	no	писниплинам	10	междисциплинарным ку	nca
CONTENTE	110	HUCHLINING.	15	MCMANCANI INVINDUMDIM KY	La:

	::	Промежуточная	аттестация
- 1			

=	Каникулы
---	----------

#### Учебная практика

- 8 . Производственная практика (по профилю специальности)
- Производственная практика (преддипломная)

### Подготовка к государственной итоговой аттестации

- Государственная итоговая аттестация
- Неделя отсутствует

# 2 Сводные данные по бюджету времени

										Π	рактики					E	ИA		
Курс	Обучение по ди	исциплинам и междисциг	плинарным курсам	Промен	куточная атт	естация	Учебн	ая практ	ика	практика	водствен в (по про мальност	филю	Произ практика (	водствен преддип		Подго-	Прове-	Каникулы	Bcero
	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Bcero	1 сем	2 сем	Bcero	1 сем	2 сем	Bcero	1 сем	2 сем				
	нед.	нед	нед.	нед.	чед.	чед.	нед.	нед	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.
I	39	17	22	2		2												11	52
II	26	12	14	2	1	1	7	4	3	7		7						10	52
III	31	14	17	2	1	1	3	2	1	5		5						11	52
IV	22	12	10	2	1	1	2	2		5	2	3	4		4	4	2	2	43
Всего	118	55	63	8	3	5	12	8	4	17	2	15	4		4	4	2	34	199

			ы проме аттеста		ной		Уче	бная н	агрузка	обучаю	щихся,	ч.																																									
	Наименование циклов, разделов,□		IP.	ты		39	-	1		ательна в том чи			Пром		1 семе	стр			2 ce	местр				3 семе	стр			4	1 семес	тр				5 семе	стр				6 сем	местр				7	7 семес	тр				8 c	еместр	,	
Индекс	дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Экзамены	Диффер. заче	урсовые раб	Другие	Максимальна	Самост.	его	ции, уроки	6. занятия	Занятия		ежут аттес таци я	нзательная	хции,	анятия м	ле. Эше	зательная	в том	анятия габ.	Пр ме: ут атт	зательная	кции,	анятия од	инар.	Про меж ут. атте	зательная	хции,	анятия мот	инар. во	Про меж ут. атте	зательная	хции, жи	анятия Таб.	тинар. Надма	Me S yr ar	ж г. те	кции,	анятия од	аб. нятия	инар.	Про меж ут. атте	язательная	оки в	анятия од	инар.	Про меж ут. атте	зательная	кции,	ванятия в	Таб. инар.	ы Ирс.	Про меж ут. атте
				¥					лекп	,	Ŭ	Кур		90	Ле	ם.	33	90	, ×	ا	ер ста ия	90	Ле	Пр.:	Se 3	ия стац	90	Ле У	Б	g es	ия	90	) ie	<u>Б</u> .	ම් ම	2 9 ста	я 9	Ы,	пр.:	33	ga ge	ия ия	90	>	<u>.</u> و	ge 3a	ия	90	Ы,	⊒b.	, E	Š,	ия
1	2 Итого час/нед (с учетом консультаций	3 4	1 5 on of war	7	9	10	12	15	17 18	19	20	23	25	30	31	32		44	45	46 4	7 53	33		60	61 62	67	72 30	73	74 7	5 76	81	33	87	88 89	90	93 9	5 100	101	102	103	104		33	115 1	116 1	17 1	.8 123	128		130	131 1	.32 13	137
3 ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ	4 1	11			1476	1:	404 1:	101 26	5 38			72	612	479	115	_	50	622 1	150 2	0 72						30					33					30					=	33					33			$\blacksquare$		
4	подготовка				6						$\perp$		72		479				622 1					4	+	+			+	+			+	+	Н	+	+					_	+	+	+	+	+	<u> </u>	누	4	+	+	₽
D.	Среднее общее образование  Базовые дисциплины	4 1			4			404 1:	63 26		+-		/2		282							1	H		+	+			+	+			+	+	H	+	+					_	+	+	+	+	+	+	十	井	+	+	#
8 ОУП.01	Русский язык	2	1		Ħ	78		78	78	3 30				34	34	113		44	44	200															П																		
9 ОУП.02 10 ОУП.03	Литература Иностранный язык	2	2	_	_	117 156		.17 1	17	_				66 68		68		51 88	_	88	-		Н			+				+					+	_						_			_	-			H	44	4	-	ш
	иностранныи язык Физическая культура		2			117			8 10		1				4				4		+														+							-		-	_	+			H	$\forall$	+	+	$m{H}$
12 ОУП.06	Основы безопасности жизнедеятельности		2			70			70					34	34				36																																		
13 ОУП.07	жизнедеятельности Естествознание		2		1	212	2	12 1	74	38				90	72		18	122	102	2	0												<u>_</u> t		H															H	_		٢
	Астрономия		1			38			38						38	$\exists$	$\Box$				I			4									1		П	I						$\Box$			I	T				$\Box$	#	I	
17	Родная литература	2	2	_	1			78 :	44	+			_		34 163	_		281		+	+	+	Н	_	+	+			+	+	$\vdash$		+	+	H	+	+	⊢				_	_	+	+	+	+		누	$\dashv$	+	+	+
19 ΟУΠ.04	Профильные дисциплины История	2	2	_	1	_	_	17 1						51					66		+	+	Н			+				+		H			Ħ	+	+		Н		-	_			+	+	_		т	$\blacksquare$	+	+	$\vdash$
20 ОУП.10	Математика	2	1			234			34					112	112			122																	П														F	$\Box$			
21 OYTI.11	Экономика Индивидуальный проект (не является	2			H	93	+	93 !	93						H		-	93	93	+	+		Н	_	+	+				+		H	+		H	+	+	H				-		+		+			$\vdash$	++	+	+	+
/a	отдельным предметом)																																																<u> </u>	Щ	4		_
	Предлагаемые ОО Обществознание / Основы проектной		1	_	1	_	_	_	94	+			72		34		_	_	60		72	2													Н		+					-			+	+			H	₩	4	+	
26 ОУП.12	деятельности		2		1	94		94 !	94					34	34			60	60																Ш															Ш			
27	Промежуточная аттестация					72							72								72	2																											_		_		
30 31 ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	20 8	39	2		4248	275 2	501 10	053 97	0 404	42	32	194									402	162	132	.08	16	391	179	152 6	0	64	458	194 1	148 88	12	16 3	2 516	194	258	64		36	400	182 1	162 5	56	28	334	142	2 118	28	30 16	18
33 ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально- экономический учебный цикл	8	9			570	46 5	10 1	20 34	8	42											48	2	46			88	22	66			80	22	46	12		84	2	82				52		52			158	3 72	56	1	30	
	Основы философии		8				4		24		18																								П													42	24		1	18	
	История		5			_	6	_	20		12						_		_		-		Н			+				+		32	20		12	_						_			_	-			H	44	4	-	ш
36 ОГСЭ.3	Иностранный язык в профессиональной деятельности	35	7 468		Ш	186	18 1	.62	16	2							_					22		22			28		28			24	:	24	Ш		42		42				26		26	_		20	┺	20	4		
37 ОГСЭ.4	Физическая культура / Физическая культура (адаптационная)	3-	7 8			172	2 1	.70	8 16	2												26	2	24			28	2	26			24	2	22			42	2	40				26		26			24		24			
38 OFC9.5	Психология общения		8		Ш	46	8 :		24		12																								Ш													36 36			1	12	
39 OFC9.6 40 OFC9.07	Русский язык и культура речи Основы финансовой грамотности	$\vdash$	8			46 32	8		24 12		1				H	+	$\dashv$	-	+	+	+	+	Н	+	-	+	32	20	12	+	1		+	+	$\forall$	+	+	H				$\dashv$	+	+	+	+	+	36	24	12	+	+	H
43 EH	Математический и общий	1	1		Ħ	188	16 1	.58	78 40	40			8									126	58	28	40	8									Ħ								32	20	12				T	Ħ	Ť		Ħ
44 EH.01	естественнонаучный учебный цикл Химия	3	-		H		12 1		58 28				8				-		+		+	126	58	28	40	8			+			Н			H						-	-			-	+	+		H	H	+		
45 EH.02	Экологические основы природопользования		7			36			20 12																										Ħ								32	20	12					П			П
47 48 ОПЦ	Природопользования Общепрофессиональный цикл	5	9		Н	1046	93 8	85 4	47 33	0 108	<del>                                     </del>		38				=	_	+	+	+	38	24	14	+	+	155	103	44 8	3	8	208	106	62 40		5	3 324	144	148	32		16		+	+	+	+	160	70	62	28	+	6
49 OП.01	Микробиология, физиология	4	,		П	1010	_	_	55 20	_			8				7	T				36	24	14			83	-	20 8	3	8	200	130	70		1	, 524	144	140	32		10						100	,3	02	-0		Ü
50 OП.02	питания, санитария и гигиена Организация хранения и контроль	H	4		$\forall$	80	_	-	18 24	+							+		1	+			H				72		24		Ť		+		+	+									-	+			$\vdash$	$\forall$	+		H
_	запасов и сырья Техническое оснащение организаций		4		Н		-	-	_	-						4	-						$\vdash$				12	40	24						+														$\vdash$	$\forall$	+		$\blacksquare$
51 OП.03	питания	5			Ш	125			50 40				8						4					4								90	50	40	$\sqcup$	8	3	-											_	Ц	4		
52 OF 05	Организация обслуживания Основы экономики, менеджмента и	6			H	122			54 44 14 40	_			8		H	$\dashv$	H	+	+	+			H	$\dashv$	+			H					+		H	+	98	54		$\vdash$		8		+	-	+			H	H	+	+	H
53 OП.05	маркетинга Правовые основы профессиональной	6			Н	_		-	_	-			8						_																$\vdash$	4	84	44	40			8				_				Н	4		$\vdash$
54 OΠ.06	деятельности		5		Ш	37	5	32	20 12	_																						32	20	12	Ш															Ш	4		
55 OП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности		5			96	8	B6 :	36 10	40																						86	36	10 40																			
56 OП.08	Охрана труда		8			32		32 :	20 12	2																																						32	20	12			

57 OП.09	-				- 6	co	68																													60	20	10												
	Безопасность жизнедеятельности Социальная адаптация и основы	$\vdash$	ь	+	,	68	68	3 2	0 48	5	+-				_	_				_	$\vdash$	-	-	-		-	-	_	-			-	+	H	+	68	20	18		-		+	-					-	_	_
	социально-правовых знаний / Трудоустройство и карьера		8		3	32	32	2 2	0 12	2																																			32	20	12			
59 OF 12	Технология диетического и детского питания		6		8	84	8 74	1 2	6 16	5 32																										74	26	16 32	2											
	Калькуляция и учет в общественном питании		8		3	36	36	5 1	2 24	4																																			36	12	24			
	Кухни народов мира	8					6 60						6																					П											60	18	14	28		6
	Метрология и стандартизация	Щ	3				18 38			-	+		_		_	_	_	Н	_	+		24 :		_		Щ	_	4	_	_	_	+	_	_	_		_		_			_	_				Щ	_	4	#
65 ПЦ г	Профессиональный цикл	14	20	2	24	444 1	20 94	8 40	08 25	2 256	5	32	148	_	_	+	+	H	+	+	190	78 4	44 6	8	8	148	54 4	2 52	2	56	170 6	6 4	48	1	16 24	108	48	28 32	2	20	316 1	62 9	8 56	28	16		H	_	_	16 12
67 ΠM.01 μ	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	2	3		2	.78 :	10 102	2 3	8 28	8 36	i		20								102	38 2	28 3	6	8					12																				
69 МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		3		1	32	4 28	3 1	8 10	0											28	18	10																											
70 MДK.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	3			ç	90	6 74	1 2	0 18	B 36			8								74	20	18 30	6	8																									
11	Полуфаорикатов Учебная практика		3	РΠ	час	72	72	2 н	ед		2				нед			нед			72	нед	2				нед		1		н	ед	H				нед				н	ед				нед				_
/5	Производственная практика		4	РΠ	час	72	_	2 н			2				нед			нед				нед					нед	2			н	ед	İ				нед				не	ед				нед				
/34	Экзамен по модулю	4				12	T	Ī				1	12						•				•							12								•												T
	Всего часов по МДК					.22	102	2				'																																						
82 IIM.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребностей, видов и форм	2	3	1	3	374	170	0 6	6 40	0 48		16	24																		170 6	66 41	48	1	16 24															
	обслуживания																																																	
84 МДК.02.01 г	обслуживания Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		5		4	48	48	3 3	2 10	6																					48 3	32 10			İ															
84 МДК.02.01 г	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	5	5	5	+	48		+	2 16			16	8																		+	32 10		1	16 8															
84 MДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	5	5	5	+	.30	123	+	4 24		2	16	8		нед			нед				нед					нед				+	34 24	48	1	16 8		нед				не	₽Д				нед				
84 MДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготови к реализации горячик блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента Процессы приговления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных карелий, закусок сложного ассортимента	5	5 5	5 РП	1	30	122	2 3	:4 24 ед				8		нед			нед			=	нед				_	нед				122 3	34 24	48	1	16 8	108	нед	3			_	ед				нед	_			
84 MДК.02.01 85 МДК.02.02 88 УП.02.01 199 ПП.02.01 199 ПП.02.01 П	Организация процессов пригоговения, подготови к реализации горочни блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента Процессы приговоения, подготовки к реализации горочни блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	5	5	5 РП	1 4ac 7 4ac 1	30	122	2 3 2 He	:4 24 ед		2		8		нед			нед			=					_	_				122 3	34 24	48	1	16 8		нед	3			_					_	_			
85 MДK.02.01 85 MДK.02.01 91 ПП.02.01 91 ПП.02.01 91 ПП.02.01 91 ПП.02.01 95 ПП.02.01 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 1	Организация процессов приготовки к ревлизации горячик блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента Процессы приготовким к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента Организации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента Уческая практика Производственная практика Вказмен по модулю	5 5	5	5 Pn Pn	1 4ac 2 4ac 1 1	.30 .72 .08 .16 .78	122 72 100	2 3 2 HI 8 HI	:4 24 ед	4 48	2 3				нед			нед			=						нед	24	4	24	122 3	34 24	48				нед	3			_					_	_			
84 MДK.02.01 85 МДК.02.02 88 МП.02.01 91 ПП.02.01 94 ПМ.02.9К 95 ПМ.03.01	Организация процессов приготовии к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента  Учебная практика  Экзамен по модулю  Всего часов по МДК  Организация и ведение процессов приготовния у архинарным и подготовния, оформления и подготовки к реализация и ведение процессов пристовки к реализация и подготовки к реализация и подготовки к реализация и подготовки к реализация и модулю по пребитения и заделимента с учетом потребистей различных категорий потребистей у каров и форм		5 5	5 PFI PFI	1 44c 3 44c 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	72 008 116 778	122 72 100	22 3 22 HH 88 HH 00	24 24 24 24 24 24 24 24 24 24 24 24 24 2	4 48 48 B 24	2 3		16		нед			нед			=					82	нед		4	24	122 3	34 24	48				нед	3			_					_	_			
84 MДK.02.01 85 МДК.02.02 88 УП.02.01 91 ПП.02.01 91 ПМ.02.3К 95 ПМ.03.3 97 ПМ.03	Организация процессов приготовия к реализация горочис блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента  Процессы приготовнения, подготовки к реализации горочих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента  Процессы приготовления, лодготовки к реализации горочих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента  Висто часов по МДК  Организация и ведение процессов  приготовления закусок сложного ассортимента сучетом  подготовки к реализации хлодных  блюд, кулинарных заделий, закусок  сложного ассортимента сучетом  потребителей, видов и форм  потребителей, видов и форм  приготовления, подготовки к  реализации хлодных блюд,  кулинарных изделий, закусок  сложного ассортимента  (кулинарных изделий, закусок  сложного ассортимента  к реализации хлодных блюд,  кулинарных изделий, закусок  сложного ассортимента  к реализации хлодных блюд,  кулинарных изделий, закусок  сложного ассортимента  к реализации хлодных блюд,  кулинарных изделий, закусок  сложного ассортимента		3	5 Pn Pn Pn	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	72	12: 722 104 177 177 88 32	2 HH B HH D D D D D D D D D D D D D D D D	24 24 24 24 24 24 24 24 24 24 24 24 24 2	4 48 B 24	3		16		нед			нед				нед				82 32 50	30 2 16 1	16		24	122 3	34 24	48					33			_					нед				
84 MДK.02.01 85 МДК.02.02 88 УП.02.01 91 ПП.02.01 94 ПМ.02.Ж 95 ПМ.03 97 ПМ.03 88 УП.03.01 98 МДК.03.02	Организация процессов приготовии к реализации горених блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента Организации горених блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента Организации горених блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента Организация и ведение процессов вого ассортимента Организация и ведение процессов поможного ассортимента с учетом подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребногеній, закусок сложного ассортимента блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента Процессом ристовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		3 3 4	pn pn	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	72	12: 722 100 170 170 170 188 88 32	2	24 24 24 24 24 24 24 24 24 24 24 24 24 2	4 48 B 24	2 3		24		нед			нед нед нед								82 32 50	30 2 2 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	12 24			72 HH	34 24	48				нед	3			н	ед				нед				
84 MДK.02.01 85 МДК.02.02 88 УП.02.01 91 ПП.02.01 94 ПМ.02.Ж 95 ПМ.03 97 ПМ.03 88 УП.03.01 98 МДК.03.02	Организация процессов приготовия к реализация горочис блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента  Процессы приготовнения, подготовки к реализации горочих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента  Процессы приготовления, лодготовки к реализации горочих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента  Висто часов по МДК  Организация и ведение процессов  приготовления закусок сложного ассортимента сучетом  подготовки к реализации хлодных  блюд, кулинарных заделий, закусок  сложного ассортимента сучетом  потребителей, видов и форм  потребителей, видов и форм  приготовления, подготовки к  реализации хлодных блюд,  кулинарных изделий, закусок  сложного ассортимента  (кулинарных изделий, закусок  сложного ассортимента  к реализации хлодных блюд,  кулинарных изделий, закусок  сложного ассортимента  к реализации хлодных блюд,  кулинарных изделий, закусок  сложного ассортимента  к реализации хлодных блюд,  кулинарных изделий, закусок  сложного ассортимента		3 3 4	5 Pn Pn Pn	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	72	12: 722 100 170 170 170 188 88 32	2 HH B HH D D D D D D D D D D D D D D D D	24 24 24 24 24 24 24 24 24 24 24 24 24 2	4 48 B 24	2 3		24		нед нед нед нед нед							нед				82 32 50	30 2 16 1	12 24			72 H	24 2-	48					3			н	ед				нед				

# Всего часов по МДК				12	.0	82																														_
Франизация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горяних десертов, напитков сложног ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	o 2	3		27	'8 36	5 108	48 .	28 32		20															108 48	28 3	32	20								
Организация процессов приготовления, подготовки к мДК.04.01 реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		6		50	6 14	40	28 :	12																	40 28	12										
# МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	6			10	12 22	68	20 :	16 32		8															68 20	16 3	32	8								
# УП.04.01 Учебная практика		6	РП ч	ac 36	6	36	нед		1		нед		нед			нед			н	нед			нед		36 нед	1			нед				нед			
# ПП.04.01 Производственная практика		6	РП ч	ac 7	2	72	нед		2		нед		нед			нед			н	нед			нед		72 нед	2			нед				нед			
# ПМ.04.ЭК Экзамен по модулю	6			12						12																		12								
# Всего часов по МДК				15	8	108																														_
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондигерсиях изделий сложного ассортимента с учетом потребителей, видов и форм обслуживания	2 i	3		34	18 18	3 160	66	38 56		20																		10	60 66	38 50	5	20				
Организация процессов приготовления, подготовки к мДК.05.01 реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		7		42	2 8	32	22	10																				3	2 22	10						
Процессы приготовления, подготовки # мдК.05.02 к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	7			15	50 10	128	44 2	28 56		8																		1:	18 44	28 56	5	8				
# УП.05.01 Учебная практика		7	РП ч	ac 7	2	72	нед		2		нед		нед			нед			F	нед			нед		нед			7	2 нед	2			нед			
# ПП.05.01 Производственная практика		7	РП ч	ac 7	2	72	нед		2		нед		нед			нед			F	нед		$\equiv$	нед		нед			7	2 нед	2			нед			Ŧ
# ПМ.05.ЭК Экзамен по модулю	7			12	2					12							-		T		$\overline{}$	$\equiv$										12				Ŧ
# Всего часов по МДК				19	12	160																														_
# ПМ.06 деятельности подчиненного	2	1	1	32	0 8	172	96 (	60		16 20																		1!	6 96	60		8 16	5		16	12
<ul> <li>т</li> <li>Оперативное управление текущей</li> </ul>	++	+		÷	+				++			_		_		++	=	#	一	#	=	一	==	##				_	+			_	+			=
# МДК.06.01 деятельностью подчиненного	7		8	20	0 8	172	96 (	60		16 8																		1!	66 96	60		8 16	5		16	
# ПП.06.01 Производственная практика		8	РП ч	ac 10	18	108	нед		3		нед		нед			нед			Р	нед			нед		нед				нед			10	8 нед	3		
# ПМ.06.ЭК Экзамен по модулю	8			12						12																										12
# Всего часов по МДК				20	10	172																			 											_
# ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	2	4		45	i8 22	154	64	30 60		20					8	8 40	16 32		66	24 14	28	20														
# МДК.07.01 Технология приготовления простой и основной кулинарной продукции	4	3		19	14 22	154	64	30 60		8					8	8 40	16 32		66	24 14	28	8														
# УП.07.01 Учебная практика	T	34	РП ч	ac 14	14	144	нед		4		нед		нед		7	2 нед	2		72 .	нед 2		#	нед		нед				нед				нед			
# ПП.07.01 Производственная практика		4		ac 10		108			3		нел		нел		Ħ	нед	==			ед 3		=	нед		нел				нел				нед			
# ПМ.07.ЭК Экзамен по модулю	4			17	_					12		_	пед					_				12			Пер						1					
# Bcero часов по MДK				19		154																									'					_
# Учебная и производственная (по профилю специальности) практики			ч	ac 10	44	1044	нед		29		нед		нед		1	14 нед		4	360 н	іед	10	72	2 нед	2	216 нед		6	14	14 нед		4	10	8 нед		3	
профилю специальности) практики					_																															_
# Учебная практика # Концентрированная				ac 43		432 432			12 12		нед нед		нед нед			14 нед 14 нед		4	108 н 108 н	нед нед	3		2 нед 2 нед	2	36 нед		1	7	2 нед 2 нед		2		нед			

#	Производствен специальности	ная (по профилю ) практика		час	612	612	! нед	17	нед		нед	нед	252 нед 7	нед	180 нед 5	72 нед	2 108 нед 3
#	Концентрир	ованная		час	612	612	! нед	17	нед		нед	нед	252 нед 7	нед	180 нед 5	72 нед	2 108 нед 3
#	пдп ПРОИЗВОДСТВ (ПРЕДДИПЛОМ	ЕННАЯ ПРАКТИКА НАЯ)	РП	час	144	144	нед	4	нед		нед	нед	нед	нед	нед	нед	144 нед 4
#	Государственна	вя итоговая аттестация		час	216	216	нед	6	нед		нед	нед	нед	нед	нед	нед	216 нед 6
#	Защита выпуск квалификацион			час	36	36	нед	1	нед		нед	нед	нед	нед	нед	нед	36 нед 1
#	Подготовка вы квалификацион			час	108	108	нед	3	нед		нед	нед	нед	нед	нед	нед	108 нед 3
#	Подготовка к д экзамену	емонстрационному		час	36	36	нед	1	нед		нед	нед	нед	нед	нед	нед	36 нед 1
#	Проведение де экзамена	монстрационного		час	36	36	нед	1	нед		нед	нед	нед	нед	нед	нед	36 нед 1
#	ПРОГРАММЫ В		24 9 50 2	6	5940 2	75 3905	5 2154	1235 442 42 32 266	612 479 115	18 792	622 150 20 72 4	162 132	108 16 391 179 152 60	64 458 194 148	88 12 16 32 516 194 258 64	36 400 182 162 56	28 334 142 118 28 30 16 18

Νō	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
5	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4] МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента [4] УП.03.01 Учебная практика
				ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

6	ЭкзМод	Комплексный экзамен по модулю	4	[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
					ПП.02.01 Производственная практика
7	Duck sou	K	5	[5]	УП.02.01 Учебная практика
′	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	5		
				[6]	МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
8	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6]	УП.04.01 Учебная практика
		,		[6]	ПП.04.01 Производственная практика
					ПП.05.01 Производственная практика
9	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	7	[7]	УП.05.01 Учебная практика
$\vdash$					MEIK OF OA O
				[7]	МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
10	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	7	[7]	УП.05.01 Учебная практика
				[7]	ПП.05.01 Производственная практика

И	Індекс	Содержание
01.		Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
0	DFC3.07	Основы финансовой грамотности
Е	H.01	Химия
0	0Π.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
0	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
0	ЭП.03	Техническое оснащение организаций питания
0	)П.04	Организация обслуживания
0	ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
0	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
0	ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
0	0П.08	Охрана труда
0	ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
0	)Π.10	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний / Трудоустройство и карьера
0	)Π.12	Технология диетического и детского питания
0	0Π.13	Калькуляция и учет в общественном питании
0	ΣΠ.14	Кухни народов мира
0	)Π.15	Метрология и стандартизация
	<b>ИДК.01.01</b>	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
	<b>1ДК.01.02</b>	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
У	/Π.01.01	Учебная практика
П	П.01.01	Производственная практика
	4EIC 02 01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного
IV	<b>ИДК.02.01</b>	ассортимента
M	<b>1ДК.02.02</b>	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
У	/П.02.01	Учебная практика
П	П.02.01	Производственная практика
M	идк.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
M	<b>1ДК.03.02</b>	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
У	/П.03.01	Учебная практика
П	П.03.01	Производственная практика
M	идк.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
M	<b>1ДК.04.02</b>	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
У	/П.04.01	Учебная практика
П	1П.04.01	Производственная практика
M	идк.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
M	<b>1ДК.05.02</b>	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	/Π.05.01	Учебная практика
П	ПП.05.01	Производственная практика
	<b>ИДК.06.01</b>	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
	ПП.06.01	Производственная практика
	<b>ИДК.07.01</b>	Технология приготовления простой и основной кулинарной продукции
	/Π.07.01	Учебная практика
П	1П.07.01	Производственная практика
		Защита выпускной квалификационной работы
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Подготовка к государственным экзаменам
		Проведение государственных экзаменов
02.		Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
0	ОГСЭ.1	
	DFC3.1 DFC3.2	Основы философии
U		История  Иностранный язык в профессиональной деятельности
		TABLE CHARREN ASER & HOUGE (MORADERON DESTRUCTOR
0	DFCЭ.3 DFCЭ.6	Русский язык и культура речи

EH.01	Химия
EH.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 дистического и детского питания
0П.12	Калькуляция и учет в общественном питании
0П.13	Кухни народов мира
0П.14	Метрология и стандартизация
МДК.01.01 МДК.01.02	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного
МДК.02.01	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 МДК.05.01	Производственная практика 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 государственным экзаменам
	Проведение государственных экзаменов
	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
0ГСЭ.1	Основы философии
0ГСЭ.2	История
OFC3.5	Иностранный язык в профессиональной деятельности
0ГСЭ.5	Психология общения
0ГСЭ.6	Русский язык и культура речи
0ГСЭ.07	Основы финансовой грамотности
EH.01 EH.02	Химия           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
0П.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	
ОП.09	Охрана труда Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний / Трудоустройство и карьера
ОП.12	Технология диетического и детского питания
0П.13	Калькуляция и учет в общественном питании
0П.14	
0П.14	Кухни народов мира
	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
1111.07.01	Защита выпускной квалификационной работы
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Подготовка к государственным экзаменам
	Проведение государственных экзаменов
	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОГСЭ.5	Психология общения
ОГСЭ.6	Русский язык и культура речи
0ГСЭ.07	Основы финансовой грамотности
EH.01	Химия
EH.02	Экологические основы природопользования
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
01 110Z	Техническое оснащение организаций питания
ОП 03	
ОП.03 ОП.04	Организация обслуживания

1		
	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
		Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного
	МДК.03.01	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 государственным экзаменам
		Проведение государственных экзаменов
OK 05	i.	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
	EH.01	Химия
	EH.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.03	Организация обслуживания
	ОП.05	
	ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга 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 государственным экзаменам
	Проведение государственных экзаменов
)К 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
EH.01	Химия
EH.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
	·

мли оз оз	
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	
1111.07.01	Производственная практика
	Защита выпускной квалификационной работы
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Подготовка к государственным экзаменам
	Проведение государственных экзаменов Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
EH.01	Химия
EH.02	Экологические основы природопользования
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	
U11100	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Техническое оснащение организаций питания Организация обслуживания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.04 ОП.05	Организация обслуживания Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.04 ОП.05 ОП.06	Организация обслуживания Основы экономики, менеджмента и маркетинга Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.04 ОП.05 ОП.06 ОП.07	Организация обслуживания Основы экономики, менеджмента и маркетинга Правовые основы профессиональной деятельности Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.04 ОП.05 ОП.06 ОП.07 ОП.08	Организация обслуживания Основы экономики, менеджмента и маркетинга Правовые основы профессиональной деятельности Информационные технологии в профессиональной деятельности Охрана труда
ОП.04 ОП.05 ОП.06 ОП.07 ОП.08 ОП.12	Организация обслуживания Основы экономики, менеджмента и маркетинга Правовые основы профессиональной деятельности Информационные технологии в профессиональной деятельности Охрана труда Технология диетического и детского питания
ОП.04 ОП.05 ОП.06 ОП.07 ОП.08 ОП.12 ОП.13	Организация обслуживания Основы экономики, менеджмента и маркетинга Правовые основы профессиональной деятельности Информационные технологии в профессиональной деятельности Охрана труда Технология диетического и детского питания Калькуляция и учет в общественном питании
ОП.04 ОП.05 ОП.06 ОП.07 ОП.08 ОП.12 ОП.13 ОП.14	Организация обслуживания Основы экономики, менеджмента и маркетинга Правовые основы профессиональной деятельности Информационные технологии в профессиональной деятельности Охрана труда Технология диетического и детского питания Калькуляция и учет в общественном питании Кухни народов мира
ОП.04 ОП.05 ОП.06 ОП.07 ОП.08 ОП.12 ОП.13 ОП.14 ОП.15	Организация обслуживания Основы экономики, менеджмента и маркетинга Правовые основы профессиональной деятельности Информационные технологии в профессиональной деятельности Охрана труда Технология диетического и детского питания Калькуляция и учет в общественном питании Кухни народов мира Метрология и стандартизация
ОП.04 ОП.05 ОП.06 ОП.07 ОП.08 ОП.12 ОП.13 ОП.14 ОП.15 МДК.01.01	Организация обслуживания Основы экономики, менеджмента и маркетинга Правовые основы профессиональной деятельности Информационные технологии в профессиональной деятельности Охрана труда Технология диетического и детского питания Калькуляция и учет в общественном питании Кухни народов мира Метрология и стандартизация Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
ОП.04 ОП.05 ОП.06 ОП.07 ОП.08 ОП.12 ОП.13 ОП.14 ОП.15 МДК.01.01 МДК.01.02	Организация обслуживания Основы экономики, менеджмента и маркетинга Правовые основы профессиональной деятельности Информационные технологии в профессиональной деятельности Охрана труда Технология диетического и детского питания Калькуляция и учет в общественном питании Кухни народов мира Метрология и стандартизация Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
ОП.04 ОП.05 ОП.06 ОП.07 ОП.08 ОП.12 ОП.13 ОП.14 ОП.15 МДК.01.01 МДК.01.02 УП.01.01	Организация обслуживания Основы экономики, менеджмента и маркетинга Правовые основы профессиональной деятельности Информационные технологии в профессиональной деятельности Охрана труда Технология диетического и детского питания Калькуляция и учет в общественном питании Кухни народов мира Метрология и стандартизация Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов Учебная практика
ОП.04 ОП.05 ОП.06 ОП.07 ОП.08 ОП.12 ОП.13 ОП.14 ОП.15 МДК.01.01 МДК.01.02 УП.01.01	Организация обслуживания Основы экономики, менеджмента и маркетинга Правовые основы профессиональной деятельности Информационные технологии в профессиональной деятельности Охрана труда Технология диетического и детского питания Калькуляция и учет в общественном питании Кухни народов мира Метрология и стандартизация Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов Учебная практика Производственная практика Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного
ОП.04 ОП.05 ОП.06 ОП.07 ОП.08 ОП.12 ОП.13 ОП.14 ОП.15 МДК.01.01 МДК.01.01 МДК.01.01 МДК.02.01	Организация обслуживания Основы экономики, менеджмента и маркетинга Правовые основы профессиональной деятельности Информационные технологии в профессиональной деятельности Охрана труда Технология диетического и детского питания Калькуляция и учет в общественном питании Кухни народов мира Метрология и стандартизация Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов Учебная практика Производственная практика Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
ОП.04 ОП.05 ОП.06 ОП.07 ОП.08 ОП.12 ОП.13 ОП.14 ОП.15 МДК.01.01 МДК.01.02 УП.01.01 МДК.02.01 МДК.02.02	Организация обслуживания Основы экономики, менеджмента и маркетинга Правовые основы профессиональной деятельности Информационные технологии в профессиональной деятельности Охрана труда Технология диетического и детского питания Калькуляция и учет в общественном питании Кухни народов мира Метрология и стандартизация Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов Учебная практика Производственная практика Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
ОП.04 ОП.05 ОП.06 ОП.07 ОП.08 ОП.12 ОП.13 ОП.14 ОП.15 МДК.01.01 МДК.01.02 УП.01.01 ПП.01.01 МДК.02.01 МДК.02.02 МДК.03.01	Организация обслуживания Основы экономики, менеджмента и маркетинга Правовые основы профессиональной деятельности Информационные технологии в профессиональной деятельности Охрана труда Технология диетического и детского питания Калькуляция и учет в общественном питании Кухни народов мира Метрология и стандартизация Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов Учебная практика Производственная практика Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
ОП.04 ОП.05 ОП.06 ОП.07 ОП.08 ОП.12 ОП.13 ОП.14 ОП.15 МДК.01.01 МДК.01.02 УП.01.01 МДК.02.01 МДК.02.02 МДК.03.01 МДК.03.02	Организация обслуживания Основы экономики, менеджмента и маркетинга Правовые основы профессиональной деятельности Информационные технологии в профессиональной деятельности Охрана труда Технология диетического и детского питания Калькуляция и учет в общественном питании Кухни народов мира Метрология и стандартизация Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов Учебная практика Производственная практика Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
-	11ДК.03.02	Защита выпускной квалификационной работы
-		Подготовка выпускной квалификационной работы
-		Подготовка выпускной квалификационной рассты
-		Проведение государственных экзаменов
		Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности
OK 08.		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 государственным экзаменам
$\perp$		Проведение государственных экзаменов
OK 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
	EH.01	Химия
	EH.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
ŀ	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 государственным экзаменам
	Проведение государственных экзаменов
10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОГСЭ.3	Иностранный язык в профессиональной деятельности
EH.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
111107101	Защита выпускной квалификационной работы
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Подготовка к государственным экзаменам
	TIOALOTOBRA R TOCYACHET DETITION TO ASSAULTED AND AND AND AND AND AND AND AND AND AN

	Проведение государственных экзаменов
11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
ОГСЭ.07	Основы финансовой грамотности
EH.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 государственным экзаменам
	Проведение государственных экзаменов
1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответстви 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

		In
		Подготовка к государственным экзаменам
		Проведение государственных экзаменов Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья,
ПК 1.2	2.	осуществлять образотку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
	EH.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 государственным экзаменам
		Проведение государственных экзаменов
ПК 1.3	3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
	EH.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 государственным экзаменам
		Проведение государственных экзаменов
ПК 1.4	4.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	EH.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 государственным экзаменам
		Проведение государственных экзаменов
ПК 2.1.		Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
С	0Π.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
С	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
C	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
С	)П.04	Организация обслуживания
С	ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
C	0П.08	Охрана труда
C	)Π.12	Технология диетического и детского питания
C	0Π.13	Калькуляция и учет в общественном питании
С	0Π.14	Кухни народов мира
С	)Π.15	Метрология и стандартизация
M	<b>ИДК.02.01</b>	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
M	<b>1ДК.02.02</b>	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	/Π.02.01	Учебная практика
П	1П.02.01	Производственная практика
		Защита выпускной квалификационной работы
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Подготовка к государственным экзаменам
		Проведение государственных экзаменов
		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом
ПК 2.2.		потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
Е	H.01	Химия
С	0Π.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
С	)П.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
С	ЭΠ.03	Техническое оснащение организаций питания
С	0Π.04	Организация обслуживания
С	ЭΠ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
С	0П.08	Охрана труда
С	)Π.12	Технология диетического и детского питания
С	0Π.13	Калькуляция и учет в общественном питании
С	ΣΠ.14	Кухни народов мира
M	<b>ИДК.02.01</b>	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
<b>I</b>	<b>1ДК.02.02</b>	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	/Π.02.01	Учебная практика
П	1П.02.01	Производственная практика
		Защита выпускной квалификационной работы
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Подготовка к государственным экзаменам
		Проведение государственных экзаменов
ПК 2.3.		Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.
Е	H.01	Химия
	0Π.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
_	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
	DΠ.04	Организация обслуживания
_	ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	DΠ.08	Охрана труда
	DΠ.12	Технология диетического и детского питания
	DΠ.13	Калькуляция и учет в общественном питании
_	DΠ.13 DΠ.14	Кухни народов мира
C	711.17	кулпи пародов 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 государственным экзаменам
	Проведение государственных экзаменов
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 ф обслуживания.
EH.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 государственным экзаменам
	Проведение государственных экзаменов
.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.
EH.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
0П.12	Калькуляция и учет в общественном питании
0П.13	
МДК.02.01	Кухни народов мира  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
111102101	Защита выпускной квалификационной работы
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Подготовка к государственным экзаменам
.6.	Проведение государственных экзаменов  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.
EH 01	
EH.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 государственным экзаменам										
	Проведение государственных экзаменов										
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.										
EH.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 государственным экзаменам										
	Проведение государственных экзаменов										
ПК 2.8.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.										
EH.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 государственным экзаменам										
	Проведение государственных экзаменов										
	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных										
ПК 3.1.	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 государственным экзаменам
	Проведение государственных экзаменов
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
EH.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 государственным экзаменам
	Проведение государственных экзаменов
	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
EH.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
	The property of the property o

	Подготовка к государственным экзаменам
	Проведение государственных экзаменов
	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного
ПК 3.4.	ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
EH.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 государственным экзаменам
	Проведение государственных экзаменов
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
EH.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 государственным экзаменам
	Проведение государственных экзаменов
⊓K 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.
EH.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
0П.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

УП.03.01 Учебная практика	делий, закусок сложного ассортимента
	долии, закусок отожного ассортинента
ПП.03.01 Производственная практика	
Защита выпускной квалификационной работы	
Подготовка выпускной квалификационной работы	
Подготовка к государственным экзаменам	
Проведение государственных экзаменов	
Осуществлять парадаботку, адаптацию рецептур уолодиых блюд, куличалных мадали	MY SAKACOK B TOW MACUE SETODOKAN
ПК 3.7. брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителе	
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, к ассортимента	, ,
МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изд	делий, закусок сложного ассортимента
УП.03.01 Учебная практика	
ПП.03.01 Производственная практика	
Защита выпускной квалификационной работы	
Подготовка выпускной квалификационной работы	
Подготовка к государственным экзаменам	
Проведение государственных экзаменов	
ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для пр блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.	риготовления холодных и горячих сладких
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 горяча ассортимента	их десертов, напитков сложного
МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, н	напитков сложного ассортимента
УП.04.01 Учебная практика	
ПП.04.01 Производственная практика	
Защита выпускной квалификационной работы	
Подготовка выпускной квалификационной работы	
Подготовка к государственным экзаменам	
Проведение государственных экзаменов	
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации х	
учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслужива	ния.
ЕН.01 Химия	
ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	
ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья	
ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья	
ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья ОП.03 Техническое оснащение организаций питания	
ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья ОП.03 Техническое оснащение организаций питания ОП.04 Организация обслуживания	

27.12	
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 государственным экзаменам
	Проведение государственных экзаменов
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
EH.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
	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного
МДК.04.01	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 государственным экзаменам
	Проведение государственных экзаменов
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
EH.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 государственным экзаменам
	Проведение государственных экзаменов
	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с
ПК 4.5.	учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
EH.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.01	Химия Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

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 государственным экзаменам
	Проведение государственных экзаменов
٦K 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.
EH.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 государственным экзаменам
	Проведение государственных экзаменов
1K 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 государственным экзаменам
	Проведение государственных экзаменов
ΠK 5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

	EH.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 государственным экзаменам
		Проведение государственных экзаменов
ПК 5.3	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.
	EH.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 государственным экзаменам
		Проведение государственных экзаменов
ПК 5.4	1.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	EH.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

Г		Полготориа и государственным аказаменам							
-		Подготовка к государственным экзаменам							
_		Проведение государственных экзаменов							
ПК 5.5		Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.							
	EH.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 государственным экзаменам							
		Проведение государственных экзаменов							
ПК 5.6		Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.							
	EH.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							
Ī	ОП.04	Организация обслуживания							
	ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга							
	ОП.08	Охрана труда							
	ОП.12	Технология диетического и детского питания							
Ī	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							
Ī	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента							
Ī	УП.05.01	Учебная практика							
	ПП.05.01	Производственная практика							
		Защита выпускной квалификационной работы							
		Подготовка выпускной квалификационной работы							
		Подготовка к государственным экзаменам							
		Проведение государственных экзаменов							
ПК 6.1		Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей							
	00.01	различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.							
-	ΟΠ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена							
F	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							
F	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							

ПП.06.01	Производственная практика
	Защита выпускной квалификационной работы
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Подготовка к государственным экзаменам
	Проведение государственных экзаменов
ПК 6.2.	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
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.06.03	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
ПП.06.01	Производственная практика
	Защита выпускной квалификационной работы
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Подготовка к государственным экзаменам
	Проведение государственных экзаменов
ПК 6.3.	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.
EH.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.06.0	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
ПП.06.01	Производственная практика
	Защита выпускной квалификационной работы
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Подготовка к государственным экзаменам
	Проведение государственных экзаменов
ПК 6.4.	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.
EH.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 к государственных экзаменов Проведение государственных экзаменов 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 выпускной квалификационной работы Подготовка к государственным экзаменам Проведение государственным экзаменов  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
Защита выпускной квалификационной работы Подготовка выпускной квалификационной работы Подготовка к государственным экзаменам Проведение государственных экзаменов Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.  ОП.12 Технология диетического и детского питания 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 государственным экзаменам Проведение государственных экзаменов  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
Подготовка выпускной квалификационной работы Подготовка к государственным экзаменам Проведение государственных экзаменов  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 государственных экзаменам Проведение государственных экзаменов  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
Подготовка к государственным экзаменам Проведение государственных экзаменов  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 государственным экзаменам Проведение государственным экзаменов  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
Проведение государственных экзаменов  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 государственным экзаменам  Проведение государственных экзаменов  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
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 государственным экзаменам Проведение государственных экзаменов  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.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 государственным экзаменам Проведение государственных экзаменов  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.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 государственным экзаменам Проведение государственных экзаменов  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
МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала ПП.06.01 Производственная практика Защита выпускной квалификационной работы Подготовка выпускной квалификационной работы Подготовка к государственным экзаменам Проведение государственных экзаменов  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
ПП.06.01 Производственная практика Защита выпускной квалификационной работы Подготовка выпускной квалификационной работы Подготовка к государственным экзаменам Проведение государственных экзаменов  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
Защита выпускной квалификационной работы Подготовка выпускной квалификационной работы Подготовка к государственным экзаменам Проведение государственных экзаменов  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
Подготовка выпускной квалификационной работы Подготовка к государственным экзаменам Проведение государственных экзаменов  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
Подготовка к государственным экзаменам Проведение государственных экзаменов  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
Проведение государственных экзаменов  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
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.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03 Техническое оснашение 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

огсэ	Общий гуманитарный и социально- экономический учебный цикл	OK 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ок 08.	ОК 09.	ОК 10.	OK 11.		
0ГСЭ.1	Основы философии	OK 02.	OK 03.	OK 05.	OK 06.	OK 09.							
0ГСЭ.2	История	OK 02.	OK 03.	OK 05.	OK 06.	OK 09.							
0ГСЭ.3	Иностранный язык в профессиональной деятельности	OK 02.	OK 03.	OK 05.	OK 09.	OK 10.							
0ГСЭ.4	Физическая культура / Физическая культура (адаптационная)	OK 08.											
0ГСЭ.5	Психология общения	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 09.								
0ГСЭ.6	Русский язык и культура речи	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.								
0ГСЭ.07	Основы финансовой грамотности	OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 06.	OK 09.	OK 11.					
		OK 01.	ОК 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.	OK 11.	ПК 1.2.	ПК 1.:
	Математический и общий	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.
EH	естественнонаучный учебный цикл	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 5.0
		ПК 6.3.	ПК 6.4.		1111			1111 1101			111111111		
		OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ΠK 1.4.
EH.01	Химия	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.	
EH.02	Экологические основы природопользования	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 11.	ПК 6.3.	ПК 6.4.		
		OK 01.	OK 02.	ОК 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	ОК 07.	OK 08.	ОК 09.	OK 10.	OK 11.	ПК 1.:
опц	Общепрофессиональный цикл	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.:
		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 4.0
		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.:
		ПК 7.2.											
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 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.
011.01		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.		
		OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.	ΠK 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	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.
011.02	Организация хранения и контроль запасов и сырвя	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.		
		OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.	ΠK 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	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.
J. 1.05	кипатин индасиле организации питапия	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.		
·		OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.	OK 11.	ПК 1.1.	ПК 1.2.
	Организация обслуживания	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.
ОП.04													

		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.	
		OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.	OK 11.	ПК 1.1.	ПК 1.2.
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	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.
	основы эконогики, испеджистта и наркстипта	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	OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.
011.00	правовые основы профессиональной деятсявности	ПК 6.4.											
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной	OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.	OK 11.	ПК 6.1.	ПК 6.2.
011.07	деятельности	ПК 6.3.	ПК 6.4.										
		OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 07.	OK 09.	OK 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.
ОП.08	Охрана труда	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.
011.00	Охрана Труда	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	OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 08.	OK 09.	OK 10.					
ОП.10	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний / Трудоустройство и карьера	OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 09.	OK 11.						
		OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.	OK 11.	ПК 1.1.	ПК 1.2.
ОП.12	Технология диетического и детского питания	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.
OI 1.12		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.
	Калькуляция и учет в общественном питании	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.
		OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.	OK 11.	ПК 1.1.	ПК 1.2.
ОП.13		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.
011.13	калькуляция и учет в оощественном питании	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.	
		OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.	OK 11.	ПК 1.1.	ПК 1.2.
ОП.14	Кухни народов мира	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.
011.14		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	OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.	OK 11.	ПК 1.1.	ПК 2.1.
011.13	петрология и стандартизация	ПК 3.1.	ПК 4.1.	ПК 5.1.	ПК 6.1.								
		OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.	OK 11.	ПК 1.1.	ПК 1.2.
пц	Профессиональный цикл	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.
4	профессиональный цикл	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	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	OK 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	OK 10.	OK 11.	ПК 1.1.	ПК 1.2.
	реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного	ПК 1.3.	ПК 1.4.										

МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к	OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
· 1417.01.01	реализации кулинарных полуфабрикатов	ПК 1.4.											
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации	OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
пдплотог	кулинарных полуфабрикатов	ПК 1.4.											
УП.01.01	Учебная практика	OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.	OK 11.	ПК 1.1.	ПК 1.2.
		ПК 1.3.	ПК 1.4.										
ПП.01.01	Производственная практика	OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.	OK 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	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	OK 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	OK 10.	OK 11.	ПК 2.1.	ПК 2.2.
111102	ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	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,	OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.	OK 11.	ПК 2.1.	ПК 2.2.
МДК.02.01	реализации горячих олюд, кулинарных изделии, закусок сложного ассортимента	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.						
MIII 02 02	Процессы приготовления, подготовки к реализации	OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.	OK 11.	ПК 2.1.	ПК 2.2.
МДК.02.02	горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.						
УП.02.01	Vuotuna annuarium	OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 09.	OK 10.	OK 11.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.
<i>y11.02.01</i>	Учебная практика	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.							
ПП.02.01	Производственная практика	OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 09.	OK 10.	OK 11.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.
7111.02.01	произведственная практика	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	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	OK 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	OK 09.	OK 10.	OK 11.	ПК 3.1.	ПК 3.2.
	ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	пк з.з.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.							
MEIC 02 01	Организация процессов приготовления, подготовки к	OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.
МДК.03.01	реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.								
	Процессы приготовления, подготовки к реализации	OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.
МДК.03.02	холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.								
VE 02.04	·	OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 09.	OK 10.	OK 11.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.
УП.03.01	Учебная практика	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.								
ПП.03.01	Производственная практика	OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 09.	OK 10.	OK 11.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.

ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	OK 09.	OK 10.	OK 11.	ПК 4.1.	ПК 4.2.
	ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.								
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к	OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.	OK 11.	ПК 4.1.	ПК 4.2.
МДК.04.01	реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.								
MIII 04 02	Процессы приготовления, подготовки к реализации	OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.	OK 11.	ПК 4.1.	ПК 4.2.
МДК.04.02	холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.								
УП.04.01	Учебная практика	OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 09.	OK 10.	OK 11.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.
y11.04.01	учеоная практика	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.									
ПП.04.01	Производственная практика	OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 09.	OK 10.	OK 11.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.
7,11,01,01	производственная практика	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	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	OK 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	OK 11.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
	ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.								
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских	OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.	OK 11.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
д	изделий сложного ассортимента	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.								
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации	OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.	OK 11.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
МДК.03.02	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.								
УП.05.01	Учебная практика	OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 09.	OK 10.	OK 11.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.
911.03.01	учеоная практика	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.									
ПП.05.01	Производственная практика	OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 09.	OK 10.	OK 11.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.
	77	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.									
ПМ.06	Организация и контроль текущей	OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 09.	OK 10.	OK 11.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.
111-1100	деятельности подчиненного персонала	ПК 6.4.	ПК 6.5.										
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью	OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 09.	OK 10.	OK 11.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.
	подчиненного персонала	ПК 6.4.	ПК 6.5.										
ПП.06.01	Производственная практика	OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 09.	OK 10.	OK 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.	OK 11.	ПК 7.1.	ПК 7.2.	

МДК.07.01	Технология приготовления простой и основной кулинарной продукции	OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 09.	OK 10.	OK 11.	ПК 7.1.	ПК 7.2.	
УП.07.01	Учебная практика	OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 09.	OK 10.	OK 11.	ПК 7.1.	ПК 7.2.	
ПП.07.01	Производственная практика	OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 09.	OK 10.	OK 11.	ПК 7.1.	ПК 7.2.	
пдп	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)												
		OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 08.	OK 09.	OK 10.	OK 11.	ПК 1.1.
	P	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.
	Государственная итоговая аттестация	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.	
		OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 08.	OK 09.	OK 10.	OK 11.	ПК 1.1.
	Защита выпускной квалификационной работы	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.	
		OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 08.	OK 09.	OK 10.	OK 11.	ПК 1.1.
	Подготовка выпускной квалификационной работы	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.
	Подготовка выпускной квалификационной расоты	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.	
		OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 08.	OK 09.	OK 10.	OK 11.	ПК 1.1.
	Полготоруа у госуларстреници аузаменам	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.
	Подготовка к государственным экзаменам	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.	
	ОК 01. ПК 1.2.	OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 08.	OK 09.	OK 10.	OK 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.
	Проведение государственных экзаменов	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.	

Nō	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. № 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";

Рекомендациями 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 сфереподготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259);

Постановление Главного государственного врача РФ от 28.01.2003 г. №2 «О введении в действия санитарно-эпидемиологических правил и нормативов САНПИН 2.4.3.1186-03» (в редакции Постановления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 28.04.2007 г. №24 и от 30.09.2009 г. №59);

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».

- Приказ Минобрнауки России от 30.08.2013 N 1015 (ред. от 17.07.2015) «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 01.10.2013 N 30067)
- Приказ Минобрнауки России от 18.04.2013 N 291 (ред. от 18.08.2016) «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессионального образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 14.06.2013 N 28785)
- Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306
- 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 концентрировано 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:

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 и Иностранный язык - в устной.

1.4. Формирование вариативной части ОПОП:

В	ариативная часть объёмом 1296 часов учебной нагрузки распределена по циклам дисциплин и профессиональным модулям по рекомендации
	аботодателя и сучетом потребностей региона следующим образом:
	сновы философии 12
_	стория 4
	ностранный язык в профессиональной деятельности 22
	изическая культура 8
	сихология общения 14
	усский язык и культура речи 48
	8 8 8 ммия
_	етрология и стандартизация 58
	икробиология, физиология питания, санитария и гигиена - 42
	рганизация хранения и контроль запасов и сырья 4
	ехническое оснащение организаций питания 48
	рганизация обслуживания 54
	сновы экономики, менеджмента и маркетинга 4
	равовые основы профессиональной деятельности 6
_	оциальная адаптация и основы социально-правовых знаний/ Трудоустройство и карьера 32
	ехнология диетического и детского питания 84
_	алькуляция и учет в общественном питании 36
К	ухни народов мира 74
	М 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий
M	ДК 01.02.Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов 54
	М 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусо пожного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  74
Μ	ДК 02.01.Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ссортимента 18
M	ДК 02.02.Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента 56
	М 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий,
	акусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания 52
	ДК 03.01.Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного
	ссортимента 12
M	ДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента 40

ПМ 04.Организация и ведение процессов приготовления, оформления и под	
сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потреб	
МДК 04.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализаци	ии холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортим
МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и г	горячих десертов, напитков сложного ассортимента 54
ПМ 04.Эк. 12	
ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и по	одготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских
изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категори	ий потребителей, видов и форм обслуживания 122
МДК 05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации ассортимента 24	и хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного
МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулоч	ных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента (
ПМ 05. ЭК. 12	
ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персо	онала 116
МДК 06.01. Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного	о персонала 104
ПМ 06. ЭК. 12	
ПМ 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, д	должностям служащих 206
МДК 07.01. Технология приготовления простой и основной кулинарной прод	дукции 194
ПМ 07.Эк. 12	
1.5. Порядок аттестации обучающихся:	
Оценка качества освоения программы профессионального образования вкл	іючает текущий контроль знаний, промежуточную и
государственную (итоговую) аттестацию обучающихся.	
Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в	в двух основных направлениях: оценка уровня освоения
Согласовано	
Заместитель директора по учебной работе	О.Г.Сердюкова
Заведующий практикой	Л.В.Савина