

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ

Государственное автономное образовательное учреждение высшего образования "Невинномысский государственный гуманитарно-технический институт"  
 Кочубеевский гуманитарно-технический колледж - филиал государственного автономного образовательного учреждения "Невинномысский государственный гуманитарно-технический институт"

План одобрен Ученым советом вуза  
 Протокол № 14 от 30.05.2023



УТВЕРЖДАЮ

И.о. проректора

Олешкевич Т.А.

20.23 г.

# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена  
 среднего профессионального образования

43.02.15

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
 Направленность образовательной программы: естественнонаучная

Кафедра: дисциплин профиля «Промышленная экология и биотехнологии, сервис и туризм»

Факультет: Кочубеевский гуманитарно-технический колледж - филиал государственного автономного образовательного учреждения "Невинномысский государственный гуманитарно-технический институт"

Квалификация: <u>Специалист по поварскому и кондитерскому делу</u>
Программа подготовки: <u>базовая</u>
Форма обучения: <u>очная форма</u>
Срок получения образования по ОП: <u>3 г. 10 м.</u>
Уровень образования, необходимый для приема на обучение: <u>основное общее образование</u>
<b>Виды деятельности</b>
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
<b>Освоение профессий рабочих, должностей служащих:</b>
Повар
Кондитер

Год начала подготовки (по учебному плану) 2021  
 Учебный год 2023-2024  
 Образовательный стандарт (ФГОС) № 1565 от 09.12.2016

## СОГЛАСОВАНО

Проректор по УР [Signature] / Соловьева Н.В./  
 Начальник УМУ [Signature] / Дроздова Е.С./  
 Директор КГТК-филиал НГГТИ [Signature] / Малхозов В.А./  
 Зам. директора по УР [Signature] / Верба И.М./  
 Зам. директора по ПО [Signature] / Юскович Э.Р./  
 Председатель МК [Signature] / Громова Н.Г./





Курс 3																														
Семестр 5														Семестр 6																
Итого	Лек	Лаб	Лаб пр. подгот	Пр	Практ	Практ пр. подгот	КонсПр акт	КонсПр акт пр. подгот	КратЭ	СР	Конс	КратЭ	ПАТТ	Итого	Лек	Лаб	Лаб пр. подгот	Пр	КРП	Практ	Практ пр. подгот	КонсПр акт	КонсПр акт пр. подгот	КратЭ	СР	Конс	КратЭ	ПАТТ		
606	144	12	12	156	41.9	41.9	101.9	101.9	0.5	119.7	6	0.75	23.25	900	200	16	16	184	16	83.8	83.8	203.8	203.8	1.2	159.2	8	1	27		
30				24					0.1	5.9				38				32						0.1	5.9					
30				24					0.1	5.9				38				32						0.1	5.9					
174	60			60						34	4	0.5	15.5	221	80	8	8	56						0.1	58.9	4	0.5	13.5		
71	24			24						13	2	0.25	7.75																	
103	36			36						21	2	0.25	7.75																	
														75	32			16							18	2	0.25	6.75		

Курс 4																													
Семестр 7														Семестр 8															
Итого	Лек	Лаб	Лаб пр. подгот	Пр	Сем	Практ	Практ пр. подгот	КонсПр акт	КонсПр акт пр. подгот	КрАТэ	СР	Конс	КрАТэ	ПАТТ	Итого	Лек	Пр	Сем	Практ	Практ пр. подгот	КонсПр акт	КонсПр акт пр. подгот	КрАТэ	СР	Конс	КрАТэ	ПАТТ		
618	120	20	20	110	10	83.8	83.8	131.9	131.9	0.9	99.4	8	1	33	864	120	84	4	200.8	200.8	122.9	122.9	0.6	259.7	37	8	27		
140	40			50	10					0.4	39.6				103	32	28	4					0.2	29.8	2	0.25	6.75		
26	10			10							6				43	16	4	4						10	2	0.25	6.75		
30	10				10					0.1	9.9																		
26				20						0.1	5.9				24		16						0.1	7.9					
30	10			10						0.1	9.9																		
28	10			10						0.1	7.9																		
															36	16	8						0.1	11.9					
54	20			10							13	2	0.25	8.75	111	40	32						0.1	29.9	2	0.25	6.75		
															36	16	8						0.1	11.9					





Курс 3																													
Семестр 5													Семестр 6																
Итого	Лек	Лаб	Лаб пр. подгот	Пр	Практ	Практ пр. подгот	КонсПр акт	КонсПр акт пр. подгот	КрАТэ	СР	Конс	КрАТэ	ПАТТ	Итого	Лек	Лаб	Лаб пр. подгот	Пр	КРП	Практ	Практ пр. подгот	КонсПр акт	КонсПр акт пр. подгот	КрАТэ	СР	Конс	КрАТэ	ПАТТ	
														101	32	8	8	24								28	2	0.25	6.75
														45	16			16						0.1	12.9				
402	84	12	12	72	41.9	41.9	101.9	101.9	0.4	79.8	2	0.25	7.75	641	120	8	8	96	16	83.8	83.8	203.8	203.8	1	94.4	4	0.5	13.5	
148	24	6	6	24			71.9	71.9	0.1	22				219	48			32	16	41.9	41.9	30	30	0.5	41.6	2	0.25	6.75	
34	12			12						10				46	16			16						0.1	13.9				
42	12	6	6	12						12				92	32			16	16					0.3	27.7				
72							71.9	71.9	0.1																				
														72							41.9	41.9	30	30	0.1				
														9												2	0.25	6.75	









Курс 3																													
Семестр 5														Семестр 6															
Итого	Лек	Лаб	Лаб пр. подгот	Пр	Практ	Практ пр. подгот	КонсПр акт	КонсПр акт пр. подгот	КратЭ	СР	Конс	КратЭ	ПАТТ	Итого	Лек	Лаб	Лаб пр. подгот	Пр	КРП	Практ	Практ пр. подгот	КонсПр акт	КонсПр акт пр. подгот	КратЭ	СР	Конс	КратЭ	ПАТТ	
177	36	6	6	24	41.9	41.9	30	30	0.3	28.8	2	0.25	7.75																
36	12			12					0.1	11.9																			
59	24	6	6	12					0.1	16.9																			
72					41.9	41.9	30	30	0.1																				
10											2	0.25	7.75																
77	24			24						29				262	40	8	8	32		41.9	41.9	101.9	101.9	0.4	28.8	2	0.25	6.75	
36	12			12						12				44	16			16						0.1	11.9				
41	12			12						17				65	24	8	8	16						0.1	16.9				
														72								71.9	71.9	0.1					
														72						41.9	41.9	30	30	0.1					
														9											2	0.25	6.75		











Курс 4																												
Семестр 7														Семестр 8														
Итого	Лек	Лаб	Лаб пр. подгот	Пр	Сем	Практ	Практ пр. подгот	КонсПр акт	КонсПр акт пр. подгот	КрАТэ	СР	Конс	КрАТэ	ПАТТ	Итого	Лек	Пр	Сем	Практ	Практ пр. подгот	КонсПр акт	КонсПр акт пр. подгот	КрАТэ	СР	Конс	КрАТэ	ПАТТ	
165	30	10	10	20		41.9	41.9	30	30	0.3	22.8	2	0.25	7.75														
28	10			10						0.1	7.9																	
55	20	10	10	10						0.1	14.9																	
72						41.9	41.9	30	30	0.1																		
10												2	0.25	7.75														
															290	48	24		62.9	62.9	116.9	116.9	0.2	20	4	0.5	13.5	
															101	48	24							20	2	0.25	6.75	
															72						71.9	71.9	0.1					
															108				62.9	62.9	45	45	0.1					
															9									2	0.25	6.75		
259	30	10	10	30		41.9	41.9	101.9	101.9	0.2	24	4	0.5	16.5														
105	30	10	10	30							24	2	0.25	8.75														
72								71.9	71.9	0.1																		
72						41.9	41.9	30	30	0.1																		
10												2	0.25	7.75														
															144				137.9	137.9	6	6	0.1					
															216									180	29	7		
															216									180	29	7		

		Итого		Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4		
		Часов		Всего	Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6	Всего	Сем. 7	Сем. 8
		Не менее	Факт												
	Итого по ОП	5940	5940	1476	612	864	1476	612	864	1506	606	900	1482	618	864
ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	1476	1476	1476	612	864									
НО	Начальное общее образование														
ОО	Основное общее образование														
ОПЦ	Общеобразовательный цикл	1476	1476	1476	612	864									
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	4464	4464				1476	612	864	1506	606	900	1482	618	864
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	432	528				217	114	103	68	30	38	243	140	103
ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	180	218				218	148	70						
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	612	968				408	190	218	395	174	221	165	54	111
ПЦ	Профессиональный цикл	1728	2534				633	160	473	1043	402	641	858	424	434
ГИА	Государственная итоговая аттестация	216	216										216		216
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	Период ТО	36	-	36	36	-	36	36	-	36	36	-	36	36
		Период атт.	36	-	36	36	-	36	36	-	36	36	-	36	36
		Период гос.эк.			-			-			-			-	
	Во взаимодействии с преподавателем в период ТО (акад.час/нед)	ОП	26.12	-	26.25	26.3	-	26.02	26.03	-	26.03	26.05	-	26.06	26.04
	Суммарно во взаимодействии с преподавателем (акад. час)	Блок ОП		-			-			-			-		
		Блок НО		-			-			-			-		
		Блок ОО		-			-			-			-		
		Блок ОПЦ	1059.8	-	446.1	613.7	-			-			-		
		Блок ПП		-			-			-			-		
		Блок ОГСЭ	381.6	-			-	84.2	74.35	-	24.1	32.1	-	100.4	66.45
		Блок ЕН	156.6	-			-	102.5	54.1	-			-		
		Блок ОПЦ	658.8	-			-	130.5	148.6	-	124.5	148.6	-	32.25	74.35
		Блок ГИА	36	-			-			-			-		36
	Итого	3178.25	-	446.1	613.7	-	373.2	477.5	-	319.05	425.8	-	269.6	253.3	
	Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕН (Эк)		4		4	8	4	4	7	3	4	9	4	5
		ЗАЧЕТ (За)					2	1	1				1	1	
		ДИФФЕРЕНЦИРОВАННЫЙ ЗАЧЕТ (ДифЗ)		7	1	6	6	1	5	10	3	7	9	5	4
		КУРСОВАЯ РАБОТА (КР)								1		1			

Индекс	Содержание	Тип
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	ОК
ОГСЭ.07	Правовые основы социальной поддержки (адаптационная дисциплина)	
ЕН.01	Информатика	
ЕН.02	Химия	
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов сырья	
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	
ОП.04	Организация обслуживания	
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	
ОП.10	Метрология и стандартизация	
ОП.11	Товароведение продовольственных товаров	
ОП.12	Основы предпринимательской деятельности	
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	
МДК.01.01	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	
МДК.01.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	
УП.01.01	Учебная практика по организации и ведению процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности) по организации и ведению процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	
ПМ.01.ЭК	Экзамен по профессиональному модулю	
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
МДК.02.01	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
МДК.02.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
УП.02.01	Учебная практика по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПП.02.01	Производственная практика ( по профилю специальности) по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	

ПМ.02.ЭК	Экзамен по профессиональному модулю
ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
МДК.03.01	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.03.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.03.01	Учебная практика по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с ложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности) по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с ложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПМ.03.ЭК	Экзамен по профессиональному модулю
ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
МДК.04.01	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
МДК.04.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
УП.04.01	Учебная практика по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности) по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПМ.04.ЭК	Экзамен по профессиональному модулю
ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
МДК.05.01	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
МДК.05.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
УП.05.01	Учебная практика по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности) по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПМ.05.ЭК	Экзамен по профессиональному модулю
ПМ.07	Освоение работ по профессиям рабочих, должностям служащих: 12901 Кондитер, 16675 Повар
МДК.07.01	Технология приготовления продукции общественного питания
УП.07.01	Учебная практика по освоению работ по профессиям рабочих, должностям служащих: 12901 Кондитер, 166675 Повар
ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности) по освоению работ по профессиям рабочих, должностям служащих: 12901 Кондитер, 166675 Повар
ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
ГИА	Демонстрационный экзамен и защита выпускной квалификационной работы (дипломная работа)

ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	ОК
ОГСЭ.07	Правовые основы социальной поддержки (адаптационная дисциплина)	
ЕН.01	Информатика	
ЕН.03	Основы финансовой грамотности и цифровой экономики	
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов сырья	
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.10	Метрология и стандартизация	
ОП.12	Основы предпринимательской деятельности	
ОП.13	Экономика организации	
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	
МДК.01.01	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	
МДК.01.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	
УП.01.01	Учебная практика по организации и ведению процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности) по организации и ведению процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	
ПМ.01.ЭК	Экзамен по профессиональному модулю	
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
МДК.02.01	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
МДК.02.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
УП.02.01	Учебная практика по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПП.02.01	Производственная практика ( по профилю специальности) по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПМ.02.ЭК	Экзамен по профессиональному модулю	

ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
МДК.03.01	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
МДК.03.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
УП.03.01	Учебная практика по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с ложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности) по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с ложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПМ.03.ЭК	Экзамен по профессиональному модулю	
ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
МДК.04.01	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	
МДК.04.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	
УП.04.01	Учебная практика по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности) по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПМ.04.ЭК	Экзамен по профессиональному модулю	
ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
МДК.05.01	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	
МДК.05.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	
УП.05.01	Учебная практика по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности) по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПМ.05.ЭК	Экзамен по профессиональному модулю	
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	
ГИА	Демонстрационный экзамен и защита выпускной квалификационной работы (дипломная работа)	
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	ОК
ОГСЭ.05	Психология общения	
ОГСЭ.06	Социально-психологический практикум (адаптационная дисциплина)	
ОП.04	Организация обслуживания	
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	

УП.06.01	Учебная практика по организации и контролю текущей деятельности подчиненного персонала	
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности) по организации и контролю текущей деятельности подчиненного персонала	
ПМ.06.ЭК	Экзамен по профессиональному модулю	
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	
ГИА	Демонстрационный экзамен и защита выпускной квалификационной работы (дипломная работа)	
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	ОК
ОГСЭ.05	Психология общения	
ОГСЭ.06	Социально-психологический практикум (адаптационная дисциплина)	
ОГСЭ.08	Идеология и практика противодействия современному экстремизму и терроризму	
ОП.04	Организация обслуживания	
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	
ОП.08	Охрана труда	
ОП.12	Основы предпринимательской деятельности	
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	
УП.06.01	Учебная практика по организации и контролю текущей деятельности подчиненного персонала	
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности) по организации и контролю текущей деятельности подчиненного персонала	
ПМ.06.ЭК	Экзамен по профессиональному модулю	
ПМ.07	Освоение работ по профессиям рабочих, должностям служащих: 12901 Кондитер, 16675 Повар	
МДК.07.01	Технология приготовления продукции общественного питания	
УП.07.01	Учебная практика по освоению работ по профессиям рабочих, должностям служащих: 12901 Кондитер, 166675 Повар	
ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности) по освоению работ по профессиям рабочих, должностям служащих: 12901 Кондитер, 166675 Повар	
ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен	
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	
ГИА	Демонстрационный экзамен и защита выпускной квалификационной работы (дипломная работа)	
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	ОК

ОГСЭ.05	Психология общения	
ОГСЭ.06	Социально-психологический практикум (адаптационная дисциплина)	
ОП.04	Организация обслуживания	
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	
УП.06.01	Учебная практика по организации и контролю текущей деятельности подчиненного персонала	
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности) по организации и контролю текущей деятельности подчиненного персонала	
ПМ.06.ЭК	Экзамен по профессиональному модулю	
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	
ГИА	Демонстрационный экзамен и защита выпускной квалификационной работы (дипломная работа)	
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	ОК
ОГСЭ.01	Основы философии	
ОГСЭ.02	История	
ОГСЭ.07	Правовые основы социальной поддержки (адаптационная дисциплина)	
ОГСЭ.08	Идеология и практика противодействия современному экстремизму и терроризму	
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	
УП.06.01	Учебная практика по организации и контролю текущей деятельности подчиненного персонала	
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности) по организации и контролю текущей деятельности подчиненного персонала	
ПМ.06.ЭК	Экзамен по профессиональному модулю	
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	
ГИА	Демонстрационный экзамен и защита выпускной квалификационной работы (дипломная работа)	
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	ОК
ОГСЭ.08	Идеология и практика противодействия современному экстремизму и терроризму	



ЕН.02	Химия	
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов сырья	
ОП.08	Охрана труда	
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	
ОП.10	Метрология и стандартизация	
ОП.11	Товароведение продовольственных товаров	
ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
МДК.04.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	
ГИА	Демонстрационный экзамен и защита выпускной квалификационной работы (дипломная работа)	
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	ОК
ОГСЭ.04	Физическая культура	
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	
ГИА	Демонстрационный экзамен и защита выпускной квалификационной работы (дипломная работа)	
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	ОК
ОГСЭ.07	Правовые основы социальной поддержки (адаптационная дисциплина)	
ЕН.01	Информатика	
ЕН.03	Основы финансовой грамотности и цифровой экономики	
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	
УП.06.01	Учебная практика по организации и контролю текущей деятельности подчиненного персонала	
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности) по организации и контролю текущей деятельности подчиненного персонала	
ПМ.06.ЭК	Экзамен по профессиональному модулю	

ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДИПЛОМНАЯ)	
ГИА	Демонстрационный экзамен и защита выпускной квалификационной работы (дипломная работа)	
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	ОК
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	
ОГСЭ.07	Правовые основы социальной поддержки (адаптационная дисциплина)	
ЕН.02	Химия	
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов сырья	
ОП.04	Организация обслуживания	
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	
ОП.10	Метрология и стандартизация	
ОП.11	Товароведение продовольственных товаров	
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	
МДК.01.01	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	
МДК.01.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	
УП.01.01	Учебная практика по организации и ведению процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности) по организации и ведению процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	
ПМ.01.ЭК	Экзамен по профессиональному модулю	
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
МДК.02.01	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
МДК.02.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
УП.02.01	Учебная практика по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПП.02.01	Производственная практика ( по профилю специальности) по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПМ.02.ЭК	Экзамен по профессиональному модулю	
ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
МДК.03.01	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
МДК.03.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	

УП.03.01	Учебная практика по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с ложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности) по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с ложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПМ.03.ЭК	Экзамен по профессиональному модулю
ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
МДК.04.01	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
МДК.04.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
УП.04.01	Учебная практика по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности) по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПМ.04.ЭК	Экзамен по профессиональному модулю
ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
МДК.05.01	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
МДК.05.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
УП.05.01	Учебная практика по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности) по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПМ.05.ЭК	Экзамен по профессиональному модулю
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
УП.06.01	Учебная практика по организации и контролю текущей деятельности подчиненного персонала
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности) по организации и контролю текущей деятельности подчиненного персонала
ПМ.06.ЭК	Экзамен по профессиональному модулю
ПМ.07	Освоение работ по профессиям рабочих, должностям служащих: 12901 Кондитер, 16675 Повар
МДК.07.01	Технология приготовления продукции общественного питания
УП.07.01	Учебная практика по освоению работ по профессиям рабочих, должностям служащих: 12901 Кондитер, 16675 Повар
ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности) по освоению работ по профессиям рабочих, должностям служащих: 12901 Кондитер, 16675 Повар
ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)

ГИА	Демонстрационный экзамен и защита выпускной квалификационной работы (дипломная работа)	
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	ОК
ЕН.03	Основы финансовой грамотности и цифровой экономики	
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	
ОП.12	Основы предпринимательской деятельности	
ОП.13	Экономика организации	
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	
УП.06.01	Учебная практика по организации и контролю текущей деятельности подчиненного персонала	
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности) по организации и контролю текущей деятельности подчиненного персонала	
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	
ГИА	Демонстрационный экзамен и защита выпускной квалификационной работы (дипломная работа)	
ДПК 7.1	Решать задачи профессиональной деятельности на основе использования теоретических и практических основ естественных, технических и экономических наук.	-
ЕН.01	Информатика	
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов сырья	
ОП.10	Метрология и стандартизация	
ОП.11	Товароведение продовольственных товаров	
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	
ПМ.03.ЭК	Экзамен по профессиональному модулю	
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	
ГИА	Демонстрационный экзамен и защита выпускной квалификационной работы (дипломная работа)	
ДПК 7.2	Осуществлять профессиональную деятельность в условиях обновления ее целей, содержания, смены технологий с учётом требований эффективности, производственной и экологической безопасности.	-
ЕН.02	Химия	
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов сырья	
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	



ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
МДК.05.01	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	
МДК.05.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	
УП.05.01	Учебная практика по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности) по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПМ.05.ЭК	Экзамен по профессиональному модулю	
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	
ГИА	Демонстрационный экзамен и защита выпускной квалификационной работы (дипломная работа)	
ДПК 7.3	Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места; подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе.	-
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	
МДК.01.01	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	
МДК.01.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	
УП.01.01	Учебная практика по организации и ведению процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности) по организации и ведению процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	
ПМ.01.ЭК	Экзамен по профессиональному модулю	
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
МДК.02.01	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
МДК.02.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
УП.02.01	Учебная практика по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПП.02.01	Производственная практика ( по профилю специальности) по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПМ.02.ЭК	Экзамен по профессиональному модулю	
ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
МДК.03.01	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
МДК.03.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
УП.03.01	Учебная практика по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с ложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	

ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности) по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с ложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПМ.03.ЭК	Экзамен по профессиональному модулю	
ПМ.07	Освоение работ по профессиям рабочих, должностям служащих: 12901 Кондитер, 16675 Повар	
МДК.07.01	Технология приготовления продукции общественного питания	
УП.07.01	Учебная практика по освоению работ по профессиям рабочих, должностям служащих: 12901 Кондитер, 166675 Повар	
ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности) по освоению работ по профессиям рабочих, должностям служащих: 12901 Кондитер, 166675 Повар	
ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен	
ГДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	
ГИА	Демонстрационный экзамен и защита выпускной квалификационной работы (дипломная работа)	
ДПК 7.4	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий; приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий.	-
ОП.04	Организация обслуживания	
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	
МДК.01.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	
УП.01.01	Учебная практика по организации и ведению процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности) по организации и ведению процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	
ПМ.01.ЭК	Экзамен по профессиональному модулю	
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
МДК.02.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
УП.02.01	Учебная практика по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПП.02.01	Производственная практика ( по профилю специальности) по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПМ.02.ЭК	Экзамен по профессиональному модулю	
ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
МДК.03.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
УП.03.01	Учебная практика по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с ложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности) по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с ложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПМ.03.ЭК	Экзамен по профессиональному модулю	

ПМ.07	Освоение работ по профессиям рабочих, должностям служащих: 12901 Кондитер, 16675 Повар	
МДК.07.01	Технология приготовления продукции общественного питания	
УП.07.01	Учебная практика по освоению работ по профессиям рабочих, должностям служащих: 12901 Кондитер, 166675 Повар	
ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности) по освоению работ по профессиям рабочих, должностям служащих: 12901 Кондитер, 166675 Повар	
ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен	
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	
ГИА	Демонстрационный экзамен и защита выпускной квалификационной работы (дипломная работа)	
ДПК 7.5	Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места; подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе.	-
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	
ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
МДК.04.01	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	
МДК.04.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	
УП.04.01	Учебная практика по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности) по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПМ.04.ЭК	Экзамен по профессиональному модулю	
ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
МДК.05.01	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	
МДК.05.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	
УП.05.01	Учебная практика по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности) по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПМ.05.ЭК	Экзамен по профессиональному модулю	
ПМ.07	Освоение работ по профессиям рабочих, должностям служащих: 12901 Кондитер, 16675 Повар	
МДК.07.01	Технология приготовления продукции общественного питания	
УП.07.01	Учебная практика по освоению работ по профессиям рабочих, должностям служащих: 12901 Кондитер, 166675 Повар	
ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности) по освоению работ по профессиям рабочих, должностям служащих: 12901 Кондитер, 166675 Повар	
ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен	



ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	
ГИА	Демонстрационный экзамен и защита выпускной квалификационной работы (дипломная работа)	
ДПК 7.6	Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции; изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции.	-
ОП.04	Организация обслуживания	
ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
МДК.04.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	
УП.04.01	Учебная практика по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности) по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПМ.04.ЭК	Экзамен по профессиональному модулю	
ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
МДК.05.01	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	
МДК.05.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	
УП.05.01	Учебная практика по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности) по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПМ.05.ЭК	Экзамен по профессиональному модулю	
ПМ.07	Освоение работ по профессиям рабочих, должностям служащих: 12901 Кондитер, 16675 Повар	
МДК.07.01	Технология приготовления продукции общественного питания	
УП.07.01	Учебная практика по освоению работ по профессиям рабочих, должностям служащих: 12901 Кондитер, 166675 Повар	
ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности) по освоению работ по профессиям рабочих, должностям служащих: 12901 Кондитер, 166675 Повар	
ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен	
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	
ГИА	Демонстрационный экзамен и защита выпускной квалификационной работы (дипломная работа)	
ДОК 12	Анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции, обладать способностью толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия.	-
ОГСЭ.06	Социально-психологический практикум (адаптационная дисциплина)	
ОГСЭ.08	Идеология и практика противодействия современному экстремизму и терроризму	
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	

ГИА	Демонстрационный экзамен и защита выпускной квалификационной работы (дипломная работа)	
ДПК 8.1	Применять общепрофессиональные знания, использовать стандартные программные средства в профессиональной деятельности, ориентироваться в условиях постоянного изменения нормативно-правовой базы.	-
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	
ОП.10	Метрология и стандартизация	
ОП.12	Основы предпринимательской деятельности	
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	
ГИА	Демонстрационный экзамен и защита выпускной квалификационной работы (дипломная работа)	
ДПК 8.2	Осуществлять и контролировать технологические процессы производства с учётом требований эффективности, производственной и экологической безопасности, применяя известные и новые технологии в профессиональной области.	-
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	
ОП.08	Охрана труда	
ОП.13	Экономика организации	
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	
УП.06.01	Учебная практика по организации и контролю текущей деятельности подчиненного персонала	
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности) по организации и контролю текущей деятельности подчиненного персонала	
ПМ.06.ЭК	Экзамен по профессиональному модулю	
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	
ГИА	Демонстрационный экзамен и защита выпускной квалификационной работы (дипломная работа)	
Вид деятельности: Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	ПК
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	
ОП.08	Охрана труда	
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	

МДК.01.01	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	
УП.01.01	Учебная практика по организации и ведению процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности) по организации и ведению процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	
ПМ.01.ЭК	Экзамен по профессиональному модулю	
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	
ГИА	Демонстрационный экзамен и защита выпускной квалификационной работы (дипломная работа)	
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.	ПК
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	
МДК.01.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	
УП.01.01	Учебная практика по организации и ведению процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности) по организации и ведению процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	
ПМ.01.ЭК	Экзамен по профессиональному модулю	
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	
ГИА	Демонстрационный экзамен и защита выпускной квалификационной работы (дипломная работа)	
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	ПК
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	
МДК.01.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	
УП.01.01	Учебная практика по организации и ведению процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности) по организации и ведению процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	
ПМ.01.ЭК	Экзамен по профессиональному модулю	
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	
ГИА	Демонстрационный экзамен и защита выпускной квалификационной работы (дипломная работа)	
ПК 1.4.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	ПК
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	
МДК.01.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	
УП.01.01	Учебная практика по организации и ведению процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	

ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности) по организации и ведению процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПМ.01.ЭК	Экзамен по профессиональному модулю
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
ГИА	Демонстрационный экзамен и защита выпускной квалификационной работы (дипломная работа)

Вид деятельности: Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	ПК
---------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----

ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.08	Охрана труда
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
МДК.02.01	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.02.01	Учебная практика по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПП.02.01	Производственная практика ( по профилю специальности) по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПМ.02.ЭК	Экзамен по профессиональному модулю
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
ГИА	Демонстрационный экзамен и защита выпускной квалификационной работы (дипломная работа)

ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	ПК
---------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----

ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
МДК.02.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.02.01	Учебная практика по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПП.02.01	Производственная практика ( по профилю специальности) по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПМ.02.ЭК	Экзамен по профессиональному модулю
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
ГИА	Демонстрационный экзамен и защита выпускной квалификационной работы (дипломная работа)

ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.	ПК
---------	----------------------------------------------------------------------------------------------	----

ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
-------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



ПП.02.01	Производственная практика ( по профилю специальности) по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПМ.02.ЭК	Экзамен по профессиональному модулю	
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	
ГИА	Демонстрационный экзамен и защита выпускной квалификационной работы (дипломная работа)	
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	ПК
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
МДК.02.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
УП.02.01	Учебная практика по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПП.02.01	Производственная практика ( по профилю специальности) по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПМ.02.ЭК	Экзамен по профессиональному модулю	
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	
ГИА	Демонстрационный экзамен и защита выпускной квалификационной работы (дипломная работа)	
ПК 2.8.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	ПК
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
МДК.02.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
УП.02.01	Учебная практика по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПП.02.01	Производственная практика ( по профилю специальности) по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПМ.02.ЭК	Экзамен по профессиональному модулю	
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	
ГИА	Демонстрационный экзамен и защита выпускной квалификационной работы (дипломная работа)	
Вид деятельности: 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		
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	ПК
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	
ОП.08	Охрана труда	
ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	







ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	
ГИА	Демонстрационный экзамен и защита выпускной квалификационной работы (дипломная работа)	
Вид деятельности: 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		
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.	ПК
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	
ОП.08	Охрана труда	
ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
МДК.04.01	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	
УП.04.01	Учебная практика по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности) по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПМ.04.ЭК	Экзамен по профессиональному модулю	
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	
ГИА	Демонстрационный экзамен и защита выпускной квалификационной работы (дипломная работа)	
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	ПК
ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
МДК.04.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	
УП.04.01	Учебная практика по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности) по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПМ.04.ЭК	Экзамен по профессиональному модулю	
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	
ГИА	Демонстрационный экзамен и защита выпускной квалификационной работы (дипломная работа)	
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	ПК
ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
МДК.04.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	
УП.04.01	Учебная практика по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности) по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	



ГИА	Демонстрационный экзамен и защита выпускной квалификационной работы (дипломная работа)
-----	----------------------------------------------------------------------------------------

Вид деятельности: Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	ПК
---------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----

ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
-------	-------------------------------------------

ОП.08	Охрана труда
-------	--------------

ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
-------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

МДК.05.01	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
-----------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

МДК.05.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
-----------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

УП.05.01	Учебная практика по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
----------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности) по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
----------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

ПМ.05.ЭК	Экзамен по профессиональному модулю
----------	-------------------------------------

ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
-----	-------------------------------------------

ГИА	Демонстрационный экзамен и защита выпускной квалификационной работы (дипломная работа)
-----	----------------------------------------------------------------------------------------

ПК 5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	ПК
---------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----

ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
-------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

МДК.05.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
-----------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

УП.05.01	Учебная практика по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
----------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности) по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
----------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

ПМ.05.ЭК	Экзамен по профессиональному модулю
----------	-------------------------------------

ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
-----	-------------------------------------------

ГИА	Демонстрационный экзамен и защита выпускной квалификационной работы (дипломная работа)
-----	----------------------------------------------------------------------------------------

ПК 5.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	ПК
---------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----

ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
-------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

МДК.05.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
-----------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

УП.05.01	Учебная практика по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
----------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности) по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
----------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

ПМ.05.ЭК	Экзамен по профессиональному модулю	
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	
ГИА	Демонстрационный экзамен и защита выпускной квалификационной работы (дипломная работа)	
ПК 5.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	ПК
ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
МДК.05.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	
УП.05.01	Учебная практика по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности) по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПМ.05.ЭК	Экзамен по профессиональному модулю	
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	
ГИА	Демонстрационный экзамен и защита выпускной квалификационной работы (дипломная работа)	
ПК 5.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	ПК
ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
МДК.05.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	
УП.05.01	Учебная практика по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности) по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПМ.05.ЭК	Экзамен по профессиональному модулю	
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	
ГИА	Демонстрационный экзамен и защита выпускной квалификационной работы (дипломная работа)	
ПК 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.	ПК
ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
МДК.05.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	
УП.05.01	Учебная практика по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности) по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПМ.05.ЭК	Экзамен по профессиональному модулю	
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	

ГИА	Демонстрационный экзамен и защита выпускной квалификационной работы (дипломная работа)
-----	----------------------------------------------------------------------------------------

Вид деятельности: Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	ПК
---------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----

ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
-------	--------------------------------------------------------------------

МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
-----------	---------------------------------------------------------------------

УП.06.01	Учебная практика по организации и контролю текущей деятельности подчиненного персонала
----------	----------------------------------------------------------------------------------------

ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности) по организации и контролю текущей деятельности подчиненного персонала
----------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

ПМ.06.ЭК	Экзамен по профессиональному модулю
----------	-------------------------------------

ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
-----	-------------------------------------------

ГИА	Демонстрационный экзамен и защита выпускной квалификационной работы (дипломная работа)
-----	----------------------------------------------------------------------------------------

ПК 6.2.	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.	ПК
---------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----

ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
-------	--------------------------------------------

ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
-------	--------------------------------------------------------------------

МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
-----------	---------------------------------------------------------------------

УП.06.01	Учебная практика по организации и контролю текущей деятельности подчиненного персонала
----------	----------------------------------------------------------------------------------------

ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности) по организации и контролю текущей деятельности подчиненного персонала
----------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

ПМ.06.ЭК	Экзамен по профессиональному модулю
----------	-------------------------------------

ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
-----	-------------------------------------------

ГИА	Демонстрационный экзамен и защита выпускной квалификационной работы (дипломная работа)
-----	----------------------------------------------------------------------------------------

ПК 6.3.	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.	ПК
---------	---------------------------------------------------------------------------	----

ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
-------	--------------------------------------------------------------------

МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
-----------	---------------------------------------------------------------------

УП.06.01	Учебная практика по организации и контролю текущей деятельности подчиненного персонала
----------	----------------------------------------------------------------------------------------

ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности) по организации и контролю текущей деятельности подчиненного персонала
----------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

ПМ.06.ЭК	Экзамен по профессиональному модулю
----------	-------------------------------------

ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
-----	-------------------------------------------

ГИА	Демонстрационный экзамен и защита выпускной квалификационной работы (дипломная работа)	
ПК 6.4.	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.	ПК
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	
УП.06.01	Учебная практика по организации и контролю текущей деятельности подчиненного персонала	
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности) по организации и контролю текущей деятельности подчиненного персонала	
ПМ.06.ЭК	Экзамен по профессиональному модулю	
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	
ГИА	Демонстрационный экзамен и защита выпускной квалификационной работы (дипломная работа)	
ПК 6.5.	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.	ПК
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	
УП.06.01	Учебная практика по организации и контролю текущей деятельности подчиненного персонала	
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности) по организации и контролю текущей деятельности подчиненного персонала	
ПМ.06.ЭК	Экзамен по профессиональному модулю	
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	
ГИА	Демонстрационный экзамен и защита выпускной квалификационной работы (дипломная работа)	

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	
НО	Начальное общее образование	
ОО	Основное общее образование	
ОПЦ	Общеобразовательный цикл	
	Учебные предметы базового уровня	
	УПБУ.01	Русский язык
	УПБУ.02	Литература
	УПБУ.03	Иностранный язык
	УПБУ.04	История
	УПБУ.05	Обществознание
	УПБУ.06	Астрономия
	УПБУ.07	Естествознание
	УПБУ.08	Физическая культура
	УПБУ.09	Основы безопасности жизнедеятельности
УПУУ	Учебные предметы углубленного уровня	
	УПУУ.01	Родной язык (русский)
	УПУУ.02	Математика
	УПУУ.03	Химия
ПОО	Предлагаемые ОО	
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ОК 10.; ОК 11.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.; ПК 3.7.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 4.6.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.; ПК 5.6.; ПК 6.1.; ПК 6.2.; ПК 6.3.; ПК 6.4.; ПК 6.5.; ДПК 7.1.; ДПК 7.2.; ДПК 7.3.; ДПК 7.4.; ДПК 7.5.; ДПК 7.6.; ДОК 12.; ДПК 8.1.; ДПК 8.2.
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ОК 10.; ДОК 12
	ОГСЭ.01	Основы философии
	ОГСЭ.02	История
	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОГСЭ.04	Физическая культура
	ОГСЭ.05	Психология общения
	ОГСЭ.06	Социально-психологический практикум (адаптационная дисциплина)
	ОГСЭ.07	Правовые основы социальной поддержки (адаптационная дисциплина)
	ОГСЭ.08	Идеология и практика противодействия современному экстремизму и терроризму
ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	ОК 01.; ОК 02.; ОК 07.; ОК 09.; ОК 10.; ОК 11.; ДПК 7.1.; ДПК 7.2
	ЕН.01	Информатика
	ЕН.02	Химия
	ЕН.03	Основы финансовой грамотности и цифровой экономики
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 09.; ОК 10.; ОК 11.; ПК 1.1.; ПК 2.1.; ПК 3.1.; ПК 4.1.; ПК 5.1.; ПК 6.2.; ПК 6.4.; ДПК 7.1.; ДПК 7.2.; ДПК 7.3.; ДПК 7.4.; ДПК 7.5.; ДПК 7.6.; ДПК 8.1.; ДПК 8.2.
	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов 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	Метрология и стандартизация
	ОП.11	Товароведение продовольственных товаров
	ОП.12	Основы предпринимательской деятельности
	ОП.13	Экономика организации

ПЦ	Профессиональный цикл	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ОК 10.; ОК 11.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.; ПК 3.7.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 4.6.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.; ПК 5.6.; ПК 6.1.; ПК 6.2.; ПК 6.3.; ПК 6.4.; ПК 6.5.; ДПК 7.1.; ДПК 7.2.; ДПК 7.3.; ДПК 7.4.; ДПК 7.5.; ДПК 7.6.; ДОК 12.; ДПК 8.1.; ДПК 8.2
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ОК 01.; ОК 02.; ОК 10.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.; ДПК 7.2.; ДПК 7.3.; ДПК 7.4
МДК.01.01	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ОК 01.; ОК 02.; ОК 10.; ПК 1.1.; ДПК 7.2.; ДПК 7.3
МДК.01.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ОК 01.; ОК 02.; ОК 10.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.; ДПК 7.2.; ДПК 7.3.; ДПК 7.4
УП.01.01	Учебная практика по организации и ведению процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ОК 01.; ОК 02.; ОК 10.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.; ДПК 7.2.; ДПК 7.3.; ДПК 7.4
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности) по организации и ведению процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ОК 01.; ОК 02.; ОК 10.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.; ДПК 7.2.; ДПК 7.3.; ДПК 7.4
ПМ.01.ЭК	Экзамен по профессиональному модулю	ОК 01.; ОК 02.; ОК 10.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.; ДПК 7.2.; ДПК 7.3.; ДПК 7.4
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ОК 01.; ОК 02.; ОК 10.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.; ДПК 7.2.; ДПК 7.3.; ДПК 7.4
МДК.02.01	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ОК 01.; ОК 02.; ОК 10.; ПК 2.1.; ДПК 7.2.; ДПК 7.3
МДК.02.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ОК 01.; ОК 02.; ОК 10.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.; ДПК 7.2.; ДПК 7.3.; ДПК 7.4
УП.02.01	Учебная практика по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ОК 01.; ОК 02.; ОК 10.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.; ДПК 7.2.; ДПК 7.3.; ДПК 7.4
ПП.02.01	Производственная практика ( по профилю специальности) по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ОК 01.; ОК 02.; ОК 10.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.; ДПК 7.2.; ДПК 7.3.; ДПК 7.4
ПМ.02.ЭК	Экзамен по профессиональному модулю	ОК 01.; ОК 02.; ОК 10.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.; ДПК 7.2.; ДПК 7.3.; ДПК 7.4
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	ОК 01.; ОК 02.; ОК 10.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.; ПК 3.7.; ДПК 7.1.; ДПК 7.2.; ДПК 7.3.; ДПК 7.4
МДК.03.01	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ОК 01.; ОК 02.; ОК 10.; ПК 3.1.; ДПК 7.2.; ДПК 7.3
МДК.03.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ОК 01.; ОК 02.; ОК 10.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.; ПК 3.7.; ДПК 7.2.; ДПК 7.3.; ДПК 7.4
УП.03.01	Учебная практика по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с ложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ОК 01.; ОК 02.; ОК 10.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.; ПК 3.7.; ДПК 7.2.; ДПК 7.3.; ДПК 7.4



ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности) по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ОК 01.; ОК 02.; ОК 10.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.; ПК 3.7.; ДПК 7.2; ДПК 7.3; ДПК 7.4
ПМ.03.ЭК	Экзамен по профессиональному модулю	ОК 01.; ОК 02.; ОК 10.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.; ПК 3.7.; ДПК 7.1; ДПК 7.2; ДПК 7.3; ДПК 7.4
ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ОК 01.; ОК 02.; ОК 07.; ОК 10.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 4.6.; ДПК 7.2; ДПК 7.5; ДПК 7.6
МДК.04.01	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	ОК 01.; ОК 02.; ОК 10.; ПК 4.1.; ДПК 7.2; ДПК 7.5
МДК.04.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	ОК 01.; ОК 02.; ОК 07.; ОК 10.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 4.6.; ДПК 7.2; ДПК 7.5; ДПК 7.6
УП.04.01	Учебная практика по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ОК 01.; ОК 02.; ОК 10.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 4.6.; ДПК 7.2; ДПК 7.5; ДПК 7.6
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности) по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ОК 01.; ОК 02.; ОК 10.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 4.6.; ДПК 7.2; ДПК 7.5; ДПК 7.6
ПМ.04.ЭК	Экзамен по профессиональному модулю	ОК 01.; ОК 02.; ОК 10.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 4.6.; ДПК 7.2; ДПК 7.5; ДПК 7.6
ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ОК 01.; ОК 02.; ОК 10.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.; ПК 5.6.; ДПК 7.2; ДПК 7.5; ДПК 7.6
МДК.05.01	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	ОК 01.; ОК 02.; ОК 10.; ПК 5.1.; ДПК 7.2; ДПК 7.5; ДПК 7.6
МДК.05.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	ОК 01.; ОК 02.; ОК 10.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.; ПК 5.6.; ДПК 7.2; ДПК 7.5; ДПК 7.6
УП.05.01	Учебная практика по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ОК 01.; ОК 02.; ОК 10.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.; ПК 5.6.; ДПК 7.2; ДПК 7.5; ДПК 7.6
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности) по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ОК 01.; ОК 02.; ОК 10.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.; ПК 5.6.; ДПК 7.2; ДПК 7.5; ДПК 7.6
ПМ.05.ЭК	Экзамен по профессиональному модулю	ОК 01.; ОК 02.; ОК 10.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.; ПК 5.6.; ДПК 7.2; ДПК 7.5; ДПК 7.6
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 09.; ОК 10.; ОК 11.; ПК 6.1.; ПК 6.2.; ПК 6.3.; ПК 6.4.; ПК 6.5.; ДПК 8.2
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 09.; ОК 10.; ОК 11.; ПК 6.1.; ПК 6.2.; ПК 6.3.; ПК 6.4.; ПК 6.5.; ДПК 8.2
УП.06.01	Учебная практика по организации и контролю текущей деятельности подчиненного персонала	ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 09.; ОК 10.; ОК 11.; ПК 6.1.; ПК 6.2.; ПК 6.3.; ПК 6.4.; ПК 6.5.; ДПК 8.2
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности) по организации и контролю текущей деятельности подчиненного персонала	ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 09.; ОК 10.; ОК 11.; ПК 6.1.; ПК 6.2.; ПК 6.3.; ПК 6.4.; ПК 6.5.; ДПК 8.2
ПМ.06.ЭК	Экзамен по профессиональному модулю	ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 09.; ОК 10.; ПК 6.1.; ПК 6.2.; ПК 6.3.; ПК 6.4.; ПК 6.5.; ДПК 8.2
ПМ.07	Освоение работ по профессиям рабочих, должностям служащих: 12901 Кондитер, 16675 Повар	ОК 01.; ОК 04.; ОК 10.; ДПК 7.3; ДПК 7.4; ДПК 7.5; ДПК 7.6
МДК.07.01	Технология приготовления продукции общественного питания	ОК 01.; ОК 04.; ОК 10.; ДПК 7.3; ДПК 7.4; ДПК 7.5; ДПК 7.6

УП.07.01	Учебная практика по освоению работ по профессиям рабочих, должностям служащих: 12901 Кондитер, 166675 Повар	ОК 01.; ОК 04.; ОК 10.; ДПК 7.3; ДПК 7.4; ДПК 7.5; ДПК 7.6
ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности) по освоению работ по профессиям рабочих, должностям служащих: 12901 Кондитер, 166675 Повар	ОК 01.; ОК 04.; ОК 10.; ДПК 7.3; ДПК 7.4; ДПК 7.5; ДПК 7.6
ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен	ОК 01.; ОК 04.; ОК 10.; ДПК 7.3; ДПК 7.4; ДПК 7.5; ДПК 7.6
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ОК 10.; ОК 11.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.; ПК 3.7.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 4.6.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.; ПК 5.6.; ПК 6.1.; ПК 6.2.; ПК 6.3.; ПК 6.4.; ПК 6.5.; ДПК 7.1; ДПК 7.2; ДПК 7.3; ДПК 7.4; ДПК 7.5; ДПК 7.6; ДОК 12; ДПК 8.1; ДПК 8.2
ГИА	Государственная итоговая аттестация	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ОК 10.; ОК 11.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.; ПК 3.7.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 4.6.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.; ПК 5.6.; ПК 6.1.; ПК 6.2.; ПК 6.3.; ПК 6.4.; ПК 6.5.; ДПК 7.1; ДПК 7.2; ДПК 7.3; ДПК 7.4; ДПК 7.5; ДПК 7.6; ДОК 12; ДПК 8.1; ДПК 8.2
ГИА	Демонстрационный экзамен и защита выпускной квалификационной работы (дипломная работа)	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ОК 10.; ОК 11.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.; ПК 3.7.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 4.6.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.; ПК 5.6.; ПК 6.1.; ПК 6.2.; ПК 6.3.; ПК 6.4.; ПК 6.5.; ДПК 7.1; ДПК 7.2; ДПК 7.3; ДПК 7.4; ДПК 7.5; ДПК 7.6; ДОК 12; ДПК 8.1; ДПК 8.2

#### Пояснения к учебному плану

- Срок получения образования по образовательной программе среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в очной форме обучения вне зависимости от применяемых образовательных технологий на базе основного общего образования составляет – 3 года 10 месяцев.
- Общий объем каникулярного времени в учебном году составляет 8-11 недель, в том числе не менее 2 недель в зимний период.
- Обязательная часть образовательной программы направлена на формирование общих и профессиональных компетенций, предусмотренных главой III ФГОС СПО, и составляет 68,5 процентов от общего объема времени, отведенного на ее освоение. Вариативная часть образовательной программы (31,5 процента) направлена на расширение основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, углубления подготовки обучающегося, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.
- Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла образовательной программы должна предусматривать изучение следующих обязательных дисциплин: «Основы философии», «История», «Психология общения», «Иностранный язык в профессиональной деятельности», «Физическая культура». Общий объем дисциплины «Физическая культура» составляет 198 академических часов. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья образовательная организация устанавливает особый порядок освоения дисциплины «Физическая культура» с учетом состояния их здоровья. Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы в очной форме предусматривает изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» в объеме 75 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) – 70 процентов от общего объема времени (56 часов), отведенного на указанную дисциплину.
- Образовательная программа содержит адаптационные дисциплины, обеспечивающие коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.
- На проведение учебных занятий и практик при освоении учебных циклов образовательной программы в очной форме обучения выделено 77,46 процента от объема учебных циклов образовательной программы.
- В учебные циклы включена промежуточная аттестация обучающихся, которая осуществляется в рамках освоения указанных циклов в соответствии с разработанными фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижения запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения. Промежуточная аттестация проводится в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов. Количество экзаменов в процессе промежуточной аттестации обучающихся не превышает 8 экзаменов в учебном году, а количество зачетов/дифференцированных зачетов – 10, включая комплексные зачеты/комплексные дифференцированные зачеты. В указанное количество не входят экзамены и зачеты/дифференцированные зачеты по физической культуре. Образовательная программа предусматривает выполнение курсовой работы. Выполнение курсовой работы является видом учебной деятельности по профессиональным модулям и реализуется в пределах времени, отведенного на их изучение.
- Часть профессионального цикла образовательной программы, выделяемого на проведение практик, составляет 48,3 процента от профессионального цикла образовательной программы.
- Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы: демонстрационного экзамена и дипломной работы.
- НГГТИ располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов учебной деятельности обучающихся, предусмотренных учебным планом. Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.
- Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками НГГТИ, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности – «33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)» (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет). Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, составляет более 25 процентов.