

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ

Государственное автономное образовательное учреждение высшего образования "Невинномысский государственный гуманитарно-технический институт"  
Колледж НГГТИ



УТВЕРЖДАЮ

И.о. ректора  Олешкевич Т.А.

"30" мая 2023 г.

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 14 от 30.05.2023

### 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

#### Профиль получаемого профессионального образования при реализации программы среднего общего образования: естественнонаучный

Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу
Программа подготовки: базовая
Форма обучения: Очная
Срок получения образования по ОП: 3г 10м
Уровень образования, необходимый для приема на обучение: основное общее образование

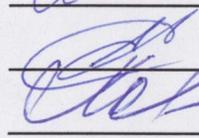
Год начала подготовки (по учебному плану) 2022

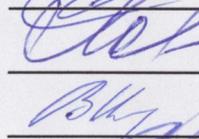
Образовательный стандарт (ФГОС) № 1565 от 09.12.2016

<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

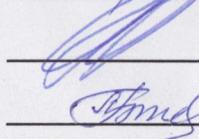
### СОГЛАСОВАНО

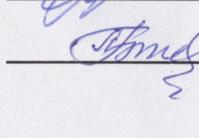
Проректор по УР  / Соловьева Н.В./

Начальник УМУ  / Дроздова Е.С./

Директор Колледжа НГГТИ  / Ловяникова Н.В./

Зам.директора по УР  / Морева В.В./

Зам.директора по ПО  / Дектярева Н.Б./

Председатель МК  Разумова Т.А./









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	
УПБУ	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	ОК 06.
ОГСЭ.02	История	ОК 06.
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ОК 10.
ОГСЭ.04	Физическая культура	ОК 08.
ОГСЭ.05	Психология общения	ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.
ОГСЭ.06	Социально-психологический практикум (адаптационная дисциплина)	ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ДОК 12
ОГСЭ.07	Правовые основы социальной поддержки (адаптационная дисциплина)	ОК 01.; ОК 02.; ОК 06.; ОК 09.; ОК 10.
ОГСЭ.08	Идеология и практика противодействия современному экстремизму и терроризму	ОК 04.; ОК 06.; ОК 07.; ДОК 12
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	ОК 01.; ОК 02.; ОК 09.; ДПК 7.1
ЕН.02	Химия	ОК 01.; ОК 07.; ОК 10.; ДПК 7.2
ЕН.03	Основы финансовой грамотности и цифровой экономики	ОК 02.; ОК 09.; ОК 11.
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	ОК 02.; ОК 07.; ПК 1.1.; ПК 2.1.; ПК 3.1.; ДПК 7.2
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов сырья	ОК 01.; ОК 02.; ОК 07.; ОК 10.; ДПК 7.1.; ДПК 7.2
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	ОК 01.; ПК 1.1.; ПК 2.1.; ПК 3.1.; ПК 4.1.; ПК 5.1.; ДПК 7.2.; ДПК 7.3.; ДПК 7.5.; ДПК 8.2
ОП.04	Организация обслуживания	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 10.; ДПК 7.4.; ДПК 7.6
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 11.; ПК 6.2.; ПК 6.4.; ДПК 8.1
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ОК 02.; ОК 06.; ОК 09.; ОК 10.; ДПК 8.1
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ОК 01.; ОК 02.; ОК 09.; ДПК 8.1
ОП.08	Охрана труда	ОК 02.; ОК 04.; ОК 07.; ПК 1.1.; ПК 2.1.; ПК 3.1.; ПК 4.1.; ПК 5.1.; ДПК 7.2.; ДПК 8.2
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ОК 01.; ОК 06.; ОК 07.
ОП.10	Метрология и стандартизация	ОК 01.; ОК 02.; ОК 07.; ОК 10.; ДПК 7.1.; ДПК 7.2.; ДПК 8.1
ОП.11	Товароведение продовольственных товаров	ОК 01.; ОК 07.; ОК 10.; ДПК 7.1
ОП.12	Основы предпринимательской деятельности	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 11.; ДПК 8.1
ОП.13	Экономика организации	ОК 02.; ОК 11.; ДПК 8.2

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