

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
"ЛУГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ"

МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ
ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
"ЛУГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ"

План одобрен
 Ученым советом ФГБОУ ВО "ЛГПУ"
 Протокол № 6 от 18.12.2025

Проректор по учебно-методической работе



Е.Н. Дятлова

20__ г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
 программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
 среднего профессионального образования

43.01.09

43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР
Профиль СОО: естественно-научный

Квалификация: Повар. Кондитер

Год начала подготовки (по учебному плану)

2026

Форма обучения: Очная

Учебный год

2026-2027, 2027-2028, 2028-2029

Срок получения образования по ОП: 2 г. 10 м.

Образовательный стандарт (ФГОС)

№ 1569 от 09.12.2016 (с изменениями и дополнениями)

Уровень образования при приеме на обучение: основное общее образование

Код	Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности
33	СЕРВИС, ОКАЗАНИЕ УСЛУГ НАСЕЛЕНИЮ (ТОРГОВЛЯ, ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ, РЕМОНТ, ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ ПЕРСОНАЛЬНЫХ УСЛУГ, УСЛУГИ ГОСТЕПРИИМСТВА, ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ И ПР.)

Основной	Виды деятельности
+	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
+	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
+	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
+	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
+	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

СОГЛАСОВАНО

Директор Департамента образования

_____/В.В.Савенков/

И.о. директора МПК ФГБОУ ВО "ЛГПУ"

_____/К.Н.Белоусов/

Зам. директора по учебно-методической работе

_____/М.И.Белоусова/

-	-	-	Формы пром. атт.			Итого акад. часов							Объём ОП		Курс 1		Курс 2		Курс 3		Закрепленная кафедра		
			Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	Трудо-емкость	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	ПАтт	Пр. подгот.	Обяз. часть	Вар. часть	Семестр 1	Семестр 2	Семестр 3	Семестр 4	Семестр 5	Семестр 6	Код	Наименование	
Считать в плане	Индекс	Наименование				1476	1476	1420	1420	32	24		100%	0%	474	420	370	212					
ОД.ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ																							
+	ОД.01	Базовые дисциплины	34	1	22233344	1012	1012	996	996		16		1012		330	276	254	152					
+	ОД.01.01	Русский язык	3			72	72	64	64		8		72		32	18	22						
+	ОД.01.02	Литература			2	108	108	108	108				108		48	60							
+	ОД.01.03	История			3	136	136	136	136				136		48	38	50						
+	ОД.01.04	Обществознание			4	72	72	72	72				72				36	36					
+	ОД.01.05	География			3	72	72	72	72				72		32	18	22						
+	ОД.01.06	Биология			4	72	72	72	72				72				28	44					
+	ОД.01.07	Математика	4			232	232	224	224		8		232		48	38	74	72					
+	ОД.01.08	Физическая культура		1	2	72	72	72	72				72		34	38							
+	ОД.01.09	Основы безопасности и защиты Родины			2	68	68	68	68				68		40	28							
+	ОД.01.10	Физика			3	108	108	108	108				108		48	38	22						
+	ОД.02	Профильные дисциплины	4		34	432	432	424	424		8		432		128	128	116	60					
+	ОД.02.01	Иностранный язык			4	144	144	144	144				144		48	38	30	28					
+	ОД.02.02	Информатика			3	144	144	144	144				144		48	52	44						
+	ОД.02.03	Химия	4			144	144	136	136		8		144		32	38	42	32					
+	ОД.03	Дисциплины по выбору ОО			2	32	32				32		32		16	16							
+	ОД.03.01	Индивидуальный проект			2	32	32				32		32		16	16							
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА						2952	2952	1788	1788	1100	64		2340	612	216	304	336	538	790	768			
ОПЦ.Общепрофессиональный цикл						498	498	454	454	20	24		316	182	180	48	66	54	86	64			
+	ОПЦ.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	1			48	48	40	40		8		36	12	48								
+	ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров	3			70	70	60	60	2	8		36	34		30	40						
+	ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	3			78	78	70	70		8		36	42	34	18	26						
+	ОПЦ.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности			6	32	32	30	30	2			32								32		
+	ОПЦ.05	Основы калькуляции и учета			4	32	32	30	30	2			32					32					
+	ОПЦ.06	Охрана труда			1	36	36	36	36				36		36								
+	ОПЦ.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности			6	32	32	30	30	2			32									32	
+	ОПЦ.08	Безопасность жизнедеятельности			5	36	36	30	30	6			36						36				
+	ОПЦ.09	Физическая культура		4	5	40	40	40	40				40					22	18				
+	ОПЦ.10	Деловой русский язык и культура речи			1	30	30	30	30					30	30								
+	ОПЦ.11	Информационные технологии в профессиональной деятельности			5	32	32	30	30	2				32						32			
+	ОПЦ.12	Основы предпринимательской деятельности и финансовой грамотности			1	32	32	28	28	4				32	32								
ПП.Профессиональный цикл						2418	2418	1334	1334	1044	40		1988	430	36	256	270	484	704	668			
+	ПМ.01	Профессиональный модуль: "Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента"	2		1222	292	292	172	172	112	8		292		36	256							
+	МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов			1	36	36	36	36				36		36								
+	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			2	64	64	64	64				64			64							
+	УП.01.01	Учебная практика			2	72	72	72	72				72			72							
+	ПП.01.01	Производственная практика			2	108	108			108			108			108							
+	ПМ.01.01(К)	<i>Экзамен по профессиональному модулю: "Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента"</i>	2			12	12			4	8		12			12							

+	ПМ.05.01(К)	Экзамен по профессиональному модулю: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента"	6			12	12			4	8			12					12		
ГИА. Государственная итоговая аттестация						36	36			36				36					36		
+	ГИА.01	Демонстрационный экзамен				36	36			36				36					36		

-	-	-	Формы пром. атт.			Итого акад. часов					Объем ОП		Семестр 1							Кур
			Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	Трудо емкость	По плану	Конт. раб.	СР	ПАтт	Обяз. часть	Вар. часть	Итого	Лек	Лаб	Пр	ИП	Конс	СР	
Считать в плане	Индекс	Наименование																		
ОД.ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ						1476	1476	1420	32	24	100%	0%	474	213	4	241			16	
+	ОД.01	Базовые дисциплины	34	1	22233344	1012	1012	996		16	1012		330	192	4	134				
+	ОД.01.01	Русский язык	3			72	72	64		8	72		32	16		16				
+	ОД.01.02	Литература			2	108	108	108			108		48	30		18				
+	ОД.01.03	История			3	136	136	136			136		48	42		6				
+	ОД.01.04	Обществознание			4	72	72	72			72									
+	ОД.01.05	География			3	72	72	72			72		32	28		4				
+	ОД.01.06	Биология			4	72	72	72			72									
+	ОД.01.07	Математика	4			232	232	224		8	232		48	32		16				
+	ОД.01.08	Физическая культура		1	2	72	72	72			72		34	2		32				
+	ОД.01.09	Основы безопасности и защиты Родины			2	68	68	68			68		40	16		24				
+	ОД.01.10	Физика			3	108	108	108			108		48	26	4	18				
+	ОД.02	Профильные дисциплины	4		34	432	432	424		8	432		128	21		107				
+	ОД.02.01	Иностранный язык			4	144	144	144			144		48			48				
+	ОД.02.02	Информатика			3	144	144	144			144		48	10		38				
+	ОД.02.03	Химия	4			144	144	136		8	144		32	11		21				
+	ОД.03	Дисциплины по выбору ОО			2	32	32		32		32		16						16	
+	ОД.03.01	Индивидуальный проект			2	32	32		32		32		16						16	
III.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА						2952	2952	1788	1100	64	2340	612	216	118		86			4	8
ОПЦ.Общепрофессиональный цикл						498	498	454	20	24	316	182	180	102		66			4	8
+	ОПЦ.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	1			48	48	40		8	36	12	48	22		18				8
+	ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров	3			70	70	60	2	8	36	34								
+	ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	3			78	78	70		8	36	42	34	20		14				
+	ОПЦ.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности			6	32	32	30	2		32									
+	ОПЦ.05	Основы калькуляции и учета			4	32	32	30	2		32									
+	ОПЦ.06	Охрана труда			1	36	36	36			36		36	26		10				
+	ОПЦ.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности			6	32	32	30	2		32									
+	ОПЦ.08	Безопасность жизнедеятельности			5	36	36	30	6		36									
+	ОПЦ.09	Физическая культура		4	5	40	40	40			40									
+	ОПЦ.10	Деловой русский язык и культура речи			1	30	30	30				30	30	16		14				
+	ОПЦ.11	Информационные технологии в профессиональной деятельности			5	32	32	30	2			32								
+	ОПЦ.12	Основы предпринимательской деятельности и финансовой грамотности			1	32	32	28	4			32	32	18		10			4	
III.Профессиональный цикл						2418	2418	1334	1044	40	1988	430	36	16		20				
+	ПМ.01	Профессиональный модуль: "Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента"	2		1222	292	292	172	112	8	292		36	16		20				

+	МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		1	36	36	36			36		36	16		20				
+	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		2	64	64	64			64									
+	УП.01.01	Учебная практика		2	72	72	72			72									
+	ПП.01.01	Производственная практика		2	108	108		108		108									
+	ПМ.01.01(К)	<i>Экзамен по профессиональному модулю: "Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента"</i>	2		12	12		4	8	12									
+	ПМ.02	Профессиональный модуль: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента"	4		3444	600	600	366	226	8	496	104							
+	МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		3	48	48	36	12		32	16								
+	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		4	144	144	114	30		128	16								
+	УП.02.01	Учебная практика		4	216	216	216			180	36								
+	ПП.02.01	Производственная практика		4	180	180		180		144	36								
+	ПМ.02.01(К)	<i>Экзамен по профессиональному модулю: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента"</i>	4		12	12		4	8	12									
+	ПМ.03	Профессиональный модуль: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента"	5		5555	468	468	234	226	8	392	76							
+	МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		5	50	50	40	10		32	18								
+	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		5	118	118	86	32		96	22								
+	УП.03.01	Учебная практика		5	108	108	108			108									
+	ПП.03.01	Производственная практика		5	180	180		180		144	36								
+	ПМ.03.01(К)	<i>Экзамен по профессиональному модулю: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента"</i>	5		12	12		4	8	12									
+	ПМ.04	Профессиональный модуль: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента"	6		6666	404	404	220	176	8	288	116							
+	МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		6	56	56	42	14		32	24								

+	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков			6	84	84	70	14		64	20							
+	УП.04.01	Учебная практика			6	108	108	108			72	36							
+	ПП.04.01	Производственная практика			6	144	144		144		108	36							
+	ПМ.04.01(К)	<i>Экзамен по профессиональному модулю: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента"</i>	6			12	12		4	8	12								
+	ПМ.05	Профессиональный модуль: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента"	6		5556	654	654	342	304	8	520	134							
+	МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			5	50	50	36	14		32	18							
+	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			5	160	160	126	34		128	32							
+	УП.05.01	Учебная практика			5	180	180	180			144	36							
+	ПП.05.01	Производственная практика			6	252	252		252		216	36							
+	ПМ.05.01(К)	<i>Экзамен по профессиональному модулю: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента"</i>	6			12	12		4	8		12							
ГИА. Государственная итоговая аттестация											36								
+	ГИА.01	Демонстрационный экзамен				36	36		36		36								

Семестр 2								Семестр 3								Семестр 4								Семе			
Итого	Лек	Лаб	Пр	ИП	Конс	СР	ПАТТ	Итого	Лек	Лаб	Пр	ИП	Конс	СР	ПАТТ	Итого	Лек	Лаб	Пр	ИП	Конс	СР	ПАТТ	Итого	Лек	Лаб	Пр
420	190	10	204			16		370	202	6	154				8	212	116	4	76				16				
276	154	6	116					254	162	2	82				8	152	104		40				8				
18	8		10					22	4		10				8												
60	38		22																								
38	32		6					50	44		6																
								36	20		16					36	22		14								
18	14		4					22	16		6																
								28	20		8					44	36		8								
38	26		12					74	46		28					72	46		18				8				
38			38																								
28	16		12																								
38	20	6	12					22	12	2	8																
128	36	4	88					116	40	4	72					60	12	4	36				8				
38			38					30			30					28			28								
52	16		36					44	14		30																
38	20	4	14					42	26	4	12					32	12	4	8				8				
16						16																					
16						16																					
304	56		128			112	8	336	76		216			28	16	538	68		246			216	8	790	134		380
48	26		22					66	28		20			2	16	54	18		34			2		86	28		50
30	16		14					40	16		14			2	8												
18	10		8					26	12		6				8												
																32	18		12			2					
																								36	14		16
																22			22					18			18
																								32	14		16
256	30		106			112	8	270	48		196			26		484	50		212			214	8	704	106		330
256	30		106			112	8																				

ИП	Конс	СР	ПАТТ	Итого	Лек	Лаб	Пр	ИП	Конс	СР	ПАТТ	Компетенции
												ОК 01.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.
												ОК 05.
												ОК 05.
												ОК 06.
												ОК 06.
												ОК 07.
												ОК 07.
												ОК 01.
												ОК 08.
												ОК 06.
												ОК 01.
												ОК 01.; ОК 02.; ОК 09.
												ОК 09.
												ОК 02.
												ОК 01.
		268	8	768	68		212			472	16	
		8		64	18		42			4		
												ПК 1.1.
												ОК 03.; ПК 1.1.
												ПК 1.1.
				32	18		12			2		ОК 03.
												ОК 03.
												ОК 04.
				32			30			2		ОК 09.
		6										ОК 07.
												ОК 08.
												ОК 05.
		2										ОК 02.
												ОК 03.
		260	8	668	50		170			432	16	
												ОК 01.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 07.; ПК 1.1.; ОК 09.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.

											OK 07.; ПК 1.1.	
											OK 07.; ПК 1.2.	
											OK 01.; OK 04.; OK 07.; OK 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.	
											OK 01.; OK 03.; OK 07.; ПК 1.1.; OK 09.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.	
											<i>OK 01.; OK 03.; OK 07.; OK 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.</i>	
											OK 01.; OK 03.; OK 04.; OK 07.; OK 09.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.	
											OK 03.; OK 07.; OK 09.; ПК 2.1.	
											OK 03.; OK 07.; OK 09.; ПК 2.3.	
											OK 01.; OK 03.; OK 04.; OK 09.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.	
											OK 01.; OK 03.; OK 04.; OK 09.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.	
											<i>OK 01.; OK 03.; OK 04.; OK 07.; OK 09.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.</i>	
		212	8								OK 01.; OK 03.; OK 04.; OK 07.; OK 09.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.	
		6									OK 04.; OK 07.; OK 09.; ПК 3.1.	
		22									OK 04.; OK 07.; OK 09.; ПК 3.3.; ПК 3.5.	
											OK 01.; OK 03.; OK 04.; OK 07.; OK 09.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.	
		180									OK 01.; OK 03.; OK 04.; OK 07.; OK 09.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.	
		4	8								<i>OK 01.; OK 03.; OK 04.; OK 07.; OK 09.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.</i>	
				404	50		170			176	8	OK 01.; OK 03.; OK 04.; OK 07.; OK 09.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.
				56	22		20			14		OK 04.; OK 07.; OK 09.; ПК 4.1.

				84	28		42			14		OK 04.; OK 09.; ПК 4.2.
				108			108					OK 01.; OK 03.; OK 04.; OK 09.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.
				144						144		OK 01.; OK 03.; OK 04.; OK 07.; OK 09.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.
				12						4	8	<i>OK 01.; OK 03.; OK 04.; OK 07.; OK 09.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.</i>
		48		264						256	8	OK 01.; OK 03.; OK 04.; OK 07.; OK 09.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.
		14										OK 04.; OK 07.; OK 09.; ПК 5.2.
		34										OK 04.; OK 07.; OK 09.; ПК 5.2.
												OK 01.; OK 03.; OK 04.; OK 07.; OK 09.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.
				252						252		OK 01.; OK 03.; OK 04.; OK 07.; OK 09.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.
				12						4	8	<i>OK 01.; OK 03.; OK 04.; OK 07.; OK 09.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.</i>
				36						36		
				36						36		OK 01.; OK 02.; OK 03.; OK 04.; OK 05.; OK 06.; OK 07.; OK 08.; ПК 1.1.; OK 09.; 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 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.

Индекс

ОК 01.

ОД.01

ОД.01.07

ОД.01.10

ОД.02

ОД.02.03

ПМ.01

УП.01.01

ПП.01.01

ПМ.01.01(К)

ПМ.02

УП.02.01

ПП.02.01

ПМ.02.01(К)

ПМ.03

УП.03.01

ПП.03.01

ПМ.03.01(К)

ПМ.04

УП.04.01

ПП.04.01

ПМ.04.01(К)

ПМ.05

УП.05.01

ПП.05.01

ПМ.05.01(К)

ГИА.01

ОК 02.

ОД.02

ОД.02.02

ОПЦ.11

ГИА.01

ОК 03.

ОПЦ.02

ОПЦ.04

ОПЦ.05

ОПЦ.12
ПМ.01
ПП.01.01
ПМ.01.01(К)
ПМ.02
МДК.02.01
МДК.02.02
УП.02.01
ПП.02.01
ПМ.02.01(К)
ПМ.03
УП.03.01
ПП.03.01
ПМ.03.01(К)
ПМ.04
УП.04.01
ПП.04.01
ПМ.04.01(К)
ПМ.05
УП.05.01
ПП.05.01
ПМ.05.01(К)
ГИА.01
ОК 04.
ОПЦ.06
ПМ.01
УП.01.01
ПМ.02
УП.02.01
ПП.02.01
ПМ.02.01(К)
ПМ.03
МДК.03.01
МДК.03.02
УП.03.01
ПП.03.01
ПМ.03.01(К)
ПМ.04
МДК.04.01

МДК.04.02
УП.04.01
ПП.04.01
ПМ.04.01(К)
ПМ.05
МДК.05.01
МДК.05.02
УП.05.01
ПП.05.01
ПМ.05.01(К)
ГИА.01
ОК 05.
ОД.01
ОД.01.01
ОД.01.02
ОПЦ.10
ГИА.01
ОК 06.
ОД.01
ОД.01.03
ОД.01.04
ОД.01.09
ГИА.01
ОК 07.
ОД.01
ОД.01.05
ОД.01.06
ОПЦ.08
ПМ.01
МДК.01.01
МДК.01.02
УП.01.01
ПП.01.01
ПМ.01.01(К)
ПМ.02
МДК.02.01

МДК.02.02
ПМ.02.01(К)
ПМ.03
МДК.03.01
МДК.03.02
УП.03.01
ПП.03.01
ПМ.03.01(К)
ПМ.04
МДК.04.01
ПП.04.01
ПМ.04.01(К)
ПМ.05
МДК.05.01
МДК.05.02
УП.05.01
ПП.05.01
ПМ.05.01(К)
ГИА.01
ОК 08.
ОД.01
ОД.01.08
ОПЦ.09
ГИА.01
ОК 09.
ОД.02
ОД.02.01
ОПЦ.07
ПМ.01
УП.01.01
ПП.01.01
ПМ.01.01(К)
ПМ.02
МДК.02.01
МДК.02.02
УП.02.01
ПП.02.01
ПМ.02.01(К)

ПМ.03
МДК.03.01
МДК.03.02
УП.03.01
ПП.03.01
ПМ.03.01(К)
ПМ.04
МДК.04.01
МДК.04.02
УП.04.01
ПП.04.01
ПМ.04.01(К)
ПМ.05
МДК.05.01
МДК.05.02
УП.05.01
ПП.05.01
ПМ.05.01(К)
ГИА.01

Вид деятельности: Приготове

ПК 1.1.
ОПЦ.01
ОПЦ.02
ОПЦ.03
ПМ.01
МДК.01.01
УП.01.01
ПП.01.01
ПМ.01.01(К)
ГИА.01
ПК 1.2.
ПМ.01
МДК.01.02
УП.01.01
ПП.01.01
ПМ.01.01(К)
ГИА.01
ПК 1.3.

ПМ.01
УП.01.01
ПП.01.01
ПМ.01.01(К)
ГИА.01

ПК 1.4.

ПМ.01
УП.01.01
ПП.01.01
ПМ.01.01(К)
ГИА.01

Вид деятельности: Приготове

ПК 2.1.

ПМ.02
МДК.02.01
УП.02.01
ПП.02.01
ПМ.02.01(К)
ГИА.01

ПК 2.2.

ПМ.02
УП.02.01
ПП.02.01
ПМ.02.01(К)
ГИА.01

ПК 2.3.

ПМ.02
МДК.02.02
УП.02.01
ПП.02.01
ПМ.02.01(К)
ГИА.01

ПК 2.4.

ПМ.02
УП.02.01
ПП.02.01
ПМ.02.01(К)
ГИА.01

ПК 2.5.
ПМ.02
УП.02.01
ПП.02.01
ПМ.02.01(К)
ГИА.01
ПК 2.6.
ПМ.02
УП.02.01
ПП.02.01
ПМ.02.01(К)
ГИА.01
ПК 2.7.
ПМ.02
УП.02.01
ПП.02.01
ПМ.02.01(К)
ГИА.01
ПК 2.8.
ПМ.02
УП.02.01
ПП.02.01
ПМ.02.01(К)
ГИА.01

Вид деятельности: Приготове

ПК 3.1.
ПМ.03
МДК.03.01
УП.03.01
ПП.03.01
ПМ.03.01(К)
ГИА.01
ПК 3.2.
ПМ.03
УП.03.01
ПП.03.01

ПМ.03.01(К)
ГИА.01

ПК 3.3.

ПМ.03
МДК.03.02
УП.03.01
ПП.03.01
ПМ.03.01(К)
ГИА.01

ПК 3.4.

ПМ.03
УП.03.01
ПП.03.01
ПМ.03.01(К)
ГИА.01

ПК 3.5.

ПМ.03
МДК.03.02
УП.03.01
ПП.03.01
ПМ.03.01(К)
ГИА.01

ПК 3.6.

ПМ.03
УП.03.01
ПП.03.01
ПМ.03.01(К)
ГИА.01

Вид деятельности: Приготов

ПК 4.1.

ПМ.04
МДК.04.01
УП.04.01
ПП.04.01
ПМ.04.01(К)
ГИА.01

ПК 4.2.
ПМ.04
МДК.04.02
УП.04.01
ПП.04.01
ПМ.04.01(К)
ГИА.01

ПК 4.3.
ПМ.04
УП.04.01
ПП.04.01
ПМ.04.01(К)
ГИА.01

ПК 4.4.
ПМ.04
УП.04.01
ПП.04.01
ПМ.04.01(К)
ГИА.01

ПК 4.5.
ПМ.04
УП.04.01
ПП.04.01
ПМ.04.01(К)
ГИА.01

Вид деятельности: Приготове

ПК 5.1.
ПМ.05
УП.05.01
ПП.05.01
ПМ.05.01(К)
ГИА.01

ПК 5.2.
ПМ.05
МДК.05.01
МДК.05.02
УП.05.01

ПП.05.01
ПМ.05.01(К)
ГИА.01
ПК 5.3.
ПМ.05
УП.05.01
ПП.05.01
ПМ.05.01(К)
ГИА.01
ПК 5.4.
ПМ.05
УП.05.01
ПП.05.01
ПМ.05.01(К)
ГИА.01
ПК 5.5.
ПМ.05
УП.05.01
ПП.05.01
ПМ.05.01(К)
ГИА.01

Содержание	Тип
Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	OK
Базовые дисциплины	
Математика	
Физика	
Профильные дисциплины	
Химия	
Профессиональный модуль: "Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента"	
Учебная практика	
Производственная практика	
Экзамен по профессиональному модулю: "Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента"	
Профессиональный модуль: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента"	
Учебная практика	
Производственная практика	
Экзамен по профессиональному модулю: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента"	
Профессиональный модуль: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента"	
Учебная практика	
Производственная практика	
Экзамен по профессиональному модулю: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента"	
Профессиональный модуль: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента"	
Учебная практика	
Производственная практика	
Экзамен по профессиональному модулю: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента"	
Профессиональный модуль: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента"	
Учебная практика	
Производственная практика	
Экзамен по профессиональному модулю: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента"	
Демонстрационный экзамен	
Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	OK
Профильные дисциплины	
Информатика	
Информационные технологии в профессиональной деятельности	
Демонстрационный экзамен	
Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.	OK
Основы товароведения продовольственных товаров	
Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	
Основы калькуляции и учета	

Основы предпринимательской деятельности и финансовой грамотности	
Профессиональный модуль: "Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента"	
Производственная практика	
Экзамен по профессиональному модулю: "Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента"	
Профессиональный модуль: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента"	
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	
Учебная практика	
Производственная практика	
Экзамен по профессиональному модулю: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента"	
Профессиональный модуль: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента"	
Учебная практика	
Производственная практика	
Экзамен по профессиональному модулю: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента"	
Профессиональный модуль: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента"	
Учебная практика	
Производственная практика	
Экзамен по профессиональному модулю: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента"	
Профессиональный модуль: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента"	
Учебная практика	
Производственная практика	
Экзамен по профессиональному модулю: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента"	
Демонстрационный экзамен	
Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.	OK
Охрана труда	
Профессиональный модуль: "Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента"	
Учебная практика	
Профессиональный модуль: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента"	
Учебная практика	
Производственная практика	
Экзамен по профессиональному модулю: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента"	
Профессиональный модуль: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента"	
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	
Учебная практика	
Производственная практика	
Экзамен по профессиональному модулю: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента"	
Профессиональный модуль: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента"	
Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	

Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	
Учебная практика	
Производственная практика	
Экзамен по профессиональному модулю: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента"	
Профессиональный модуль: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента"	
Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
Учебная практика	
Производственная практика	
Экзамен по профессиональному модулю: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента"	
Демонстрационный экзамен	
Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.	ОК
Базовые дисциплины	
Русский язык	
Литература	
Деловой русский язык и культура речи	
Демонстрационный экзамен	
Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.	ОК
Базовые дисциплины	
История	
Обществознание	
Основы безопасности и защиты Родины	
Демонстрационный экзамен	
Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	ОК
Базовые дисциплины	
География	
Биология	
Безопасность жизнедеятельности	
Профессиональный модуль: "Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента"	
Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	
Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	
Учебная практика	
Производственная практика	
Экзамен по профессиональному модулю: "Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента"	
Профессиональный модуль: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента"	
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	

Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	
Экзамен по профессиональному модулю: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента"	
Профессиональный модуль: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента"	
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	
Учебная практика	
Производственная практика	
Экзамен по профессиональному модулю: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента"	
Профессиональный модуль: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента"	
Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	
Производственная практика	
Экзамен по профессиональному модулю: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента"	
Профессиональный модуль: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента"	
Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
Учебная практика	
Производственная практика	
Экзамен по профессиональному модулю: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента"	
Демонстрационный экзамен	
Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	OK
Базовые дисциплины	
Физическая культура	
Физическая культура	
Демонстрационный экзамен	
Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	OK
Профильные дисциплины	
Иностранный язык	
Иностранный язык в профессиональной деятельности	
Профессиональный модуль: "Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента"	
Учебная практика	
Производственная практика	
Экзамен по профессиональному модулю: "Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента"	
Профессиональный модуль: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента"	
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	
Учебная практика	
Производственная практика	
Экзамен по профессиональному модулю: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента"	

Профессиональный модуль: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента"	
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	
Учебная практика	
Производственная практика	
Экзамен по профессиональному модулю: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента"	
Профессиональный модуль: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента"	
Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	
Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	
Учебная практика	
Производственная практика	
Экзамен по профессиональному модулю: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента"	
Профессиональный модуль: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента"	
Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
Учебная практика	
Производственная практика	
Экзамен по профессиональному модулю: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента"	
Демонстрационный экзамен	
ление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	
Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	ПК
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	
Основы товароведения продовольственных товаров	
Техническое оснащение и организация рабочего места	
Профессиональный модуль: "Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента"	
Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	
Учебная практика	
Производственная практика	
Экзамен по профессиональному модулю: "Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента"	
Демонстрационный экзамен	
Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	ПК
Профессиональный модуль: "Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента"	
Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	
Учебная практика	
Производственная практика	
Экзамен по профессиональному модулю: "Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента"	
Демонстрационный экзамен	
Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.	ПК

Профессиональный модуль: "Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента"	
Учебная практика	
Производственная практика	
Экзамен по профессиональному модулю: "Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента"	
Демонстрационный экзамен	
Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	ПК
Профессиональный модуль: "Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента"	
Учебная практика	
Производственная практика	
Экзамен по профессиональному модулю: "Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента"	
Демонстрационный экзамен	
вление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	
Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	ПК
Профессиональный модуль: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента"	
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	
Учебная практика	
Производственная практика	
Экзамен по профессиональному модулю: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента"	
Демонстрационный экзамен	
Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.	ПК
Профессиональный модуль: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента"	
Учебная практика	
Производственная практика	
Экзамен по профессиональному модулю: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента"	
Демонстрационный экзамен	
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.	ПК
Профессиональный модуль: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента"	
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	
Учебная практика	
Производственная практика	
Экзамен по профессиональному модулю: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента"	
Демонстрационный экзамен	
Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.	ПК
Профессиональный модуль: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента"	
Учебная практика	
Производственная практика	
Экзамен по профессиональному модулю: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента"	
Демонстрационный экзамен	

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.	ПК
Профессиональный модуль: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента"	
Учебная практика	
Производственная практика	
Экзамен по профессиональному модулю: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента"	
Демонстрационный экзамен	
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.	ПК
Профессиональный модуль: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента"	
Учебная практика	
Производственная практика	
Экзамен по профессиональному модулю: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента"	
Демонстрационный экзамен	
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	ПК
Профессиональный модуль: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента"	
Учебная практика	
Производственная практика	
Экзамен по профессиональному модулю: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента"	
Демонстрационный экзамен	
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.	ПК
Профессиональный модуль: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента"	
Учебная практика	
Производственная практика	
Экзамен по профессиональному модулю: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента"	
Демонстрационный экзамен	
знание, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	
Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	ПК
Профессиональный модуль: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента"	
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	
Учебная практика	
Производственная практика	
Экзамен по профессиональному модулю: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента"	
Демонстрационный экзамен	
Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.	ПК
Профессиональный модуль: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента"	
Учебная практика	
Производственная практика	

Экзамен по профессиональному модулю: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента"	
Демонстрационный экзамен	
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.	ПК
Профессиональный модуль: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента"	
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	
Учебная практика	
Производственная практика	
Экзамен по профессиональному модулю: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента"	
Демонстрационный экзамен	
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.	ПК
Профессиональный модуль: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента"	
Учебная практика	
Производственная практика	
Экзамен по профессиональному модулю: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента"	
Демонстрационный экзамен	
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	ПК
Профессиональный модуль: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента"	
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	
Учебная практика	
Производственная практика	
Экзамен по профессиональному модулю: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента"	
Демонстрационный экзамен	
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.	ПК
Профессиональный модуль: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента"	
Учебная практика	
Производственная практика	
Экзамен по профессиональному модулю: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента"	
Демонстрационный экзамен	
ление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	
Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	ПК
Профессиональный модуль: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента"	
Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	
Учебная практика	
Производственная практика	
Экзамен по профессиональному модулю: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента"	
Демонстрационный экзамен	

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	ПК
Профессиональный модуль: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента"	
Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	
Учебная практика	
Производственная практика	
Экзамен по профессиональному модулю: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента"	
Демонстрационный экзамен	
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	ПК
Профессиональный модуль: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента"	
Учебная практика	
Производственная практика	
Экзамен по профессиональному модулю: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента"	
Демонстрационный экзамен	
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.	ПК
Профессиональный модуль: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента"	
Учебная практика	
Производственная практика	
Экзамен по профессиональному модулю: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента"	
Демонстрационный экзамен	
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.	ПК
Профессиональный модуль: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента"	
Учебная практика	
Производственная практика	
Экзамен по профессиональному модулю: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента"	
Демонстрационный экзамен	
знание, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	
Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.	ПК
Профессиональный модуль: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента"	
Учебная практика	
Производственная практика	
Экзамен по профессиональному модулю: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента"	
Демонстрационный экзамен	
Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	ПК
Профессиональный модуль: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента"	
Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
Учебная практика	

Производственная практика	
Экзамен по профессиональному модулю: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента"	
Демонстрационный экзамен	
Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.	ПК
Профессиональный модуль: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента"	
Учебная практика	
Производственная практика	
Экзамен по профессиональному модулю: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента"	
Демонстрационный экзамен	
Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	ПК
Профессиональный модуль: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента"	
Учебная практика	
Производственная практика	
Экзамен по профессиональному модулю: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента"	
Демонстрационный экзамен	
Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.	ПК
Профессиональный модуль: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента"	
Учебная практика	
Производственная практика	
Экзамен по профессиональному модулю: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента"	
Демонстрационный экзамен	

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
ОД	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ	ОК 01.; ОК 02.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.
ОД.01	Базовые дисциплины	ОК 01.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.
ОД.01.01	Русский язык	ОК 05.
ОД.01.02	Литература	ОК 05.
ОД.01.03	История	ОК 06.
ОД.01.04	Обществознание	ОК 06.
ОД.01.05	География	ОК 07.
ОД.01.06	Биология	ОК 07.
ОД.01.07	Математика	ОК 01.
ОД.01.08	Физическая культура	ОК 08.
ОД.01.09	Основы безопасности и защиты Родины	ОК 06.
ОД.01.10	Физика	ОК 01.
ОД.02	Профильные дисциплины	ОК 01.; ОК 02.; ОК 09.
ОД.02.01	Иностранный язык	ОК 09.
ОД.02.02	Информатика	ОК 02.
ОД.02.03	Химия	ОК 01.
ОД.03	Дисциплины по выбору ОО	
ОД.03.01	Индивидуальный проект	
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ПК 1.1.
ОПЦ.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ПК 1.1.
ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ОК 03.; ПК 1.1.
ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ПК 1.1.
ОПЦ.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	ОК 03.
ОПЦ.05	Основы калькуляции и учета	ОК 03.
ОПЦ.06	Охрана труда	ОК 04.
ОПЦ.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ОК 09.
ОПЦ.08	Безопасность жизнедеятельности	ОК 07.
ОПЦ.09	Физическая культура	ОК 08.
ОПЦ.10	Деловой русский язык и культура речи	ОК 05.
ОПЦ.11	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ОК 02.
ОПЦ.12	Основы предпринимательской деятельности и финансовой грамотности	ОК 03.
ПЦ	Профессиональный цикл	ОК 01.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.
ПМ.01	Профессиональный модуль: "Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента"	ОК 01.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 07.; ПК 1.1.; ОК 09.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.

МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	ОК 07.; ПК 1.1.
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ОК 07.; ПК 1.2.
УП.01.01	Учебная практика	ОК 01.; ОК 04.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.
ПП.01.01	Производственная практика	ОК 01.; ОК 03.; ОК 07.; ПК 1.1.; ОК 09.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.
ПМ.01.01(К)	Экзамен по профессиональному модулю: "Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента"	ОК 01.; ОК 03.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.
ПМ.02	Профессиональный модуль: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента"	ОК 01.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ОК 03.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 2.1.
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ОК 03.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 2.3.
УП.02.01	Учебная практика	ОК 01.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 09.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.
ПП.02.01	Производственная практика	ОК 01.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 09.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.
ПМ.02.01(К)	Экзамен по профессиональному модулю: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента"	ОК 01.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.
ПМ.03	Профессиональный модуль: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента"	ОК 01.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ОК 04.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 3.1.
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ОК 04.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 3.3.; ПК 3.5.
УП.03.01	Учебная практика	ОК 01.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.
ПП.03.01	Производственная практика	ОК 01.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.
ПМ.03.01(К)	Экзамен по профессиональному модулю: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента"	ОК 01.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.
ПМ.04	Профессиональный модуль: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента"	ОК 01.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ОК 04.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 4.1.
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ОК 04.; ОК 09.; ПК 4.2.

УП.04.01	Учебная практика	ОК 01.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 09.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.
ПП.04.01	Производственная практика	ОК 01.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.
ПМ.04.01(К)	Экзамен по профессиональному модулю: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента"	ОК 01.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.
ПМ.05	Профессиональный модуль: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента"	ОК 01.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ОК 04.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 5.2.
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ОК 04.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 5.2.
УП.05.01	Учебная практика	ОК 01.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.
ПП.05.01	Производственная практика	ОК 01.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.
ПМ.05.01(К)	Экзамен по профессиональному модулю: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента"	ОК 01.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.
ГИА	Государственная итоговая аттестация	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ПК 1.1.; ОК 09.; 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 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.
ГИА.01	Демонстрационный экзамен	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ПК 1.1.; ОК 09.; 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 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.

Индекс	Наименование	Компетенции	Требования к образованию
--------	--------------	-------------	--------------------------

Семестр 2					Итого за курс											Каф.	Семестр
Академических часов					Неделя	Контроль	Академических часов								Неделя		
Пр	ИП	Конс	СР	Контр оль			Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	ИП	Конс	СР			
					21		1414									41	
							1414										
							34,87										
							16										
							33,78										
							33,78										
332			20	8	ТО: 17 1/2□ Э: 1/2		1306	1250	577	14	659			40	16	ТО: 37□ Э: 1	
116						3а 3аО(3)	606	606	346	10	250						12347
10							50	50	24		26						123
22						3аО	108	108	68		40						12
6							86	86	74		12						123
4							50	50	42		8						123
12							86	86	58		28						1234
38						3а 3аО	72	72	2		70						12
12						3аО	68	68	32		36						12
12							86	86	46	10	30						123
88							256	256	57	4	195						1234
38							86	86			86						1234
36							100	100	26		74						123
14							70	70	31	4	35						1234
			16			3аО	32							32			12
			16			3аО	32							32			12
						Эк	48	40	22		18				8		1
14							30	30	16		14						23
8							52	52	30		22						123
						3аО	36	36	26		10						1
						3аО	30	30	16		14						1

№	Индекс	Наименование	Семестр 3											Семестр 3						
			Контроль	Академических часов										Неделя	Контроль	Академ				
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	ИП	Конс	СР	Контр оль	Всего			Кон такт.	Лек	Лаб		
ИТОГО (с факультативами)				706										20		750				
ИТОГО по ОП (без факультативов)				706												750				
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)			36,87												37,66				
	ОП, факультативы (в период экз. сес.)			16												16				
	Аудиторная нагрузка			35,36												35,18				
	Контактная работа			35,36												35,18				
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ) И РАССРЕД. ПРАКТИКИ				706	654	278	6	370					28	24	ТО: 18 1/2□ Э: 1 1/2	570	510	184	4	
1	ОД.01	Базовые дисциплины	Эк ЗаО(3)	254	246	162	2	82						8		Эк ЗаО(2)	152	144	104	
2	ОД.01.01	Русский язык	Эк	22	14	4		10						8						
3	ОД.01.03	История	ЗаО	50	50	44		6												
4	ОД.01.04	Обществознание		36	36	20		16								ЗаО	36	36	22	
5	ОД.01.05	География	ЗаО	22	22	16		6												
6	ОД.01.06	Биология		28	28	20		8								ЗаО	44	44	36	
7	ОД.01.07	Математика		74	74	46		28								Эк	72	64	46	
8	ОД.01.10	Физика	ЗаО	22	22	12	2	8												
9	ОД.02	Профильные дисциплины	ЗаО	116	116	40	4	72								Эк ЗаО	60	52	12	4
10	ОД.02.01	Иностранный язык		30	30			30								ЗаО	28	28		
11	ОД.02.02	Информатика	ЗаО	44	44	14		30												
12	ОД.02.03	Химия		42	42	26	4	12								Эк	32	24	12	4
13	ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров	Эк	40	30	16		14				2	8							
14	ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	Эк	26	18	12		6					8							
15	ОПЦ.05	Основы калькуляции и учета														ЗаО	32	30	18	
16	ОПЦ.09	Физическая культура														За	22	22		
17	ПМ.02	Профессиональный модуль: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента"	ЗаО	270	244	48		196					26			Эк ЗаО(3)	330	122	22	

18	МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ЗаО	48	36	18		18			12								
19	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		78	64	30		34			14								
20	УП.02.01	Учебная практика		144	144			144											
21	ПМ.02.01(К)	Экзамен по профессиональному модулю: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента"																	
22	ПМ.03	Профессиональный модуль: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента"																	
23	МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок																	
24	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок																	
25	УП.03.01	Учебная практика																	
ПРАКТИКИ			(План)																
	ПП.02.01	Производственная практика																	
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ			(План)																
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ				Эк(3) ЗаО(5)															
КАНИКУЛЫ																			
											2								

Семестр 4					Итого за курс											Каф.	Семестр
Академических часов					Неделя	Контроль	Академических часов								Неделя		
Пр	ИП	Конс	СР	Контр оль			Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	ИП	Конс	СР			
					21		1456									41	
							1456										
							37,27										
							16										
							35,27										
							35,27										
322			36	24	ТО: 14 1/2□ Э: 1 1/2		1276	1164	462	10	692			64	48	ТО: 33□ Э: 3	
40				8		Эк(2) ЗаО(5)	406	390	266	2	122				16		12347
						Эк	22	14	4		10				8		123
						ЗаО	50	50	44		6						123
14						ЗаО	72	72	42		30						34
						ЗаО	22	22	16		6						123
8						ЗаО	72	72	56		16						34
18				8		Эк	146	138	92		46				8		1234
						ЗаО	22	22	12	2	8						123
36				8		Эк ЗаО(2)	176	168	52	8	108				8		1234
28						ЗаО	58	58			58						1234
						ЗаО	44	44	14		30						123
8				8		Эк	74	66	38	8	20				8		1234
						Эк	40	30	16		14			2	8		23
						Эк	26	18	12		6				8		123
12			2			ЗаО	32	30	18		12			2			4
22						За	22	22			22						45
100			200	8		Эк ЗаО(4)	600	366	70		296			226	8		34

№	Индекс	Наименование	Семестр 5											Семестр 5							
			Контроль	Академических часов										Неделя	Контроль	Академ					
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	ИП	Конс	СР	Контр оль	Всего			Кон такт.	Лек	Лаб			
ИТОГО (с факультативами)				790											20		768				
ИТОГО по ОП (без факультативов)				790													768				
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)			41,52													40				
	ОП, факультативы (в период экз. сес.)			16													16				
	Аудиторная нагрузка			35,45													35				
	Контактная работа			35,45													35				
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ) И РАССРЕД. ПРАКТИКИ				610	514	134		380				88	8	ТО: 14 1/2□ Э: 1/2		336	280	68			
1	ОПЦ.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности														ЗаО	32	30	18		
2	ОПЦ.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности														ЗаО	32	30			
3	ОПЦ.08	Безопасность жизнедеятельности	ЗаО	36	30	14		16													
4	ОПЦ.09	Физическая культура	ЗаО	18	18			18													
5	ОПЦ.11	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ЗаО	32	30	14		16					2								
6	ПМ.03	Профессиональный модуль: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента"	Эк ЗаО(4)	314	94	26		68					212	8							
7	МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ЗаО	26	20	8		12					6								
8	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ЗаО	60	38	18		20					22								
9	УП.03.01	Учебная практика	ЗаО	36	36			36													
10	ПМ.03.01(К)	Экзамен по профессиональному модулю: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента"	Эк	12									4	8							
11	ПМ.04	Профессиональный модуль: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента"													Эк ЗаО(4)	404	220	50			

Семестр 6					Итого за курс											Каф.	Семестр
Академических часов					Неделя	Контроль	Академических часов								Неделя		
Пр	ИП	Конс	СР	Контр оль			Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	ИП	Конс	СР			
					21		1558									41	
							1558										
							40,76										
							16										
							35,23										
							35,23										
212			40	16	ТО: 8□ Э: 1		946	794	202		592			128	24	ТО: 22 1/2□ Э: 1 1/2	
12			2			ЗаО	32	30	18		12			2			6
30			2			ЗаО	32	30			30			2			6
						ЗаО	36	30	14		16			6			5
						ЗаО	18	18			18						45
						ЗаО	32	30	14		16			2			5
						Эк ЗаО(4)	314	94	26		68			212	8		45
						ЗаО	26	20	8		12			6			45
						ЗаО	60	38	18		20			22			45
						ЗаО	36	36			36						45
						Эк	12							4	8		5
170			176	8		Эк ЗаО(4)	404	220	50		170			176	8		6

-	-	-	-	Общий объем в семестре		Объем практической подготовки (акад. час)						
Считать в плане	Индекс	Наименование	Семестр/ Курс	з.е.	Часов	Итого	Лек пр. подгот	Лаб пр. подгот	Пр пр. подгот	ИП пр. подгот	Конс пр. подгот	СР пр. подгот
ОД.ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ												
+	ОД.01.01	Русский язык	1		32							
			2		18							
			3		22							
+	ОД.01.02	Литература	1		48							
			2		60							
+	ОД.01.03	История	1		48							
			2		38							
			3		50							
+	ОД.01.04	Обществознание	3		36							
			4		36							
+	ОД.01.05	География	1		32							
			2		18							
			3		22							
+	ОД.01.06	Биология	3		28							
			4		44							
+	ОД.01.07	Математика	1		48							
			2		38							
			3		74							
			4		72							
+	ОД.01.08	Физическая культура	1		34							
			2		38							
+	ОД.01.09	Основы безопасности и защиты Родины	1		40							
			2		28							
+	ОД.01.10	Физика	1		48							
			2		38							
			3		22							
+	ОД.02.01	Иностранный язык	1		48							
			2		38							
			3		30							
			4		28							
			1		48							

+	ОД.02.02	Информатика	2		52								
			3		44								
+	ОД.02.03	Химия	1		32								
			2		38								
			3		42								
			4		32								
+	ОД.03.01	Индивидуальный проект	1		16								
			2		16								

ОПЦ.Общепрофессиональный цикл

+	ОПЦ.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	1		48								
+	ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров	2		30								
			3		40								
+	ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	1		34								
			2		18								
			3		26								
+	ОПЦ.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	6		32								
+	ОПЦ.05	Основы калькуляции и учета	4		32								
+	ОПЦ.06	Охрана труда	1		36								
+	ОПЦ.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	6		32								
+	ОПЦ.08	Безопасность жизнедеятельности	5		36								
+	ОПЦ.09	Физическая культура	4		22								
			5		18								
+	ОПЦ.10	Деловой русский язык и культура речи	1		30								
+	ОПЦ.11	Информационные технологии в профессиональной деятельности	5		32								
+	ОПЦ.12	Основы предпринимательской деятельности и финансовой грамотности	1		32								

ПЦ.Профессиональный цикл

+	МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	1		36								
+	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	2		64								
+	УП.01.01	Учебная практика	2		72								
+	ПП.01.01	Производственная практика	2		108								
+	ПМ.01.01(К)	Экзамен по профессиональному модулю: "Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента"	2		12								

Название практики	Курс	Сем. курса	Кафедра	+	Продолжительность (недель)	Студ.	Часов					
							на студента	на студента в неделю	на подгруппу	на подгруппу в неделю		
Вид практики: Учебная практика												
УП.01.01 Учебная практика	1	2			2							
УП.02.01 Учебная практика	2	1			4							
УП.02.01 Учебная практика	2	2			2							
УП.03.01 Учебная практика	2	2			2							
УП.03.01 Учебная практика	3	1			1							
УП.05.01 Учебная практика	3	1			5							
УП.04.01 Учебная практика	3	2			3							
Вид практики: Производственная практика												
ПП.01.01 Производственная практика	1	2			3							
ПП.02.01 Производственная практика	2	2			5							
ПП.03.01 Производственная практика	3	1			5							
ПП.04.01 Производственная практика	3	2			4							
ПП.05.01 Производственная практика	3	2			7							
	Итого по факту											
	Итого по плану					43						

Вид	Курс	Сем	Каф.	Студ.	Замечания
-----	------	-----	------	-------	-----------

		Итого			Курс 1			Курс 2			Курс 3		
		Часов			Всего	Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6
		Мин.	Макс.	Факт									
	Итого по ОП			4428	1414	690	724	1456	706	750	1558	790	768
ОД	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ			1476	894	474	420	582	370	212			
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА			2952	520	216	304	874	336	538	1558	790	768
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл			498	228	180	48	120	66	54	150	86	64
ПЦ	Профессиональный цикл			2418	292	36	256	754	270	484	1372	704	668
ГИА	Государственная итоговая аттестация			36							36		36
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	Период ТО		37.19	-	34.98	34.75	-	36.87	37.66	-	41.52	40
		Период атт.		16	-	16	16	-	16	16	-	16	16
	Контактная работа в период ТО (акад.час/нед)	ОП		34.69	-	33.95	33.6	-	35.36	35.18	-	35.45	35
	Обязательные формы промежуточной аттестации	ЭКЗАМЕН (Эк)			2	1	1	6	3	3	3	1	2
		ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)			8	4	4	10	5	5	10	6	4
	Доля учебных занятий и практик в ОП (%)			90.94%									
	Доля практик в профессиональном цикле (%)			64.01%									

Вид работы	Каф.	Студ.	Часов на студ.	Трудоемкость
------------	------	-------	----------------	--------------

Консультации по

Комиссия №1

Каф.	Студ.	Часов на студ./гр.	Трудоемкость

Член комиссии

Примечания к комиссиям ГЭК

Комиссия №1			
Каф.	Студ.	Часов на студ./гр.	Трудоемкость

Член комиссии

Дежурство

Примечания к комиссиям ГЭК

В АС Нагрузка применять только для указанного контингента False

Нормы часов (акад.)	
Максимальная учебная нагрузка в неделю в период ТО (акад.час/нед)	54
Максимальная учебная нагрузка в неделю в период экз. сессий (акад.час/нед)	54
Минимальный объем контактной работы в неделю (акад.час/нед)	0
Максимальный объем контактной работы в неделю (акад.час/нед)	36

Номер	Аббревиатура	Название кафедры
-------	--------------	------------------

ПЕРЕЧЕНЬ ЛАИ

№
Кабинеты
1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
Лаборатории
1
2
Залы
1
2
Спортивный комп
1
2

БОРАТОРИЙ, КАБИНЕТОВ, МАСТЕРСКИХ И ДР.

Наименование
безопасности жизнедеятельности
русского языка и литературы
истории
естественнонаучных дисциплин
информатики и информационных технологий
безопасности жизнедеятельности и охраны труда
социально-экономических дисциплин
иностранного языка
микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
товароведения продовольственных товаров
технологии кулинарного и кондитерского производства
учебная кухня ресторана
учебный кондитерский цех
актовый зал
библиотека, читальный зал с выходом в интернет
тлекс
спортивный зал
открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий

Прошито и пронумеровано 21 листов

Сидорова Е.Н.
Проректор по учебно-методической работе

Сидорова Е.Н.
Е.Н. Дятлова
МП

