

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

УТВЕРЖДАЮ
 Проректор по учебно-методической работе  Е.Н. Дятлова
 " " 20__ г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена
 среднего профессионального образования

43.02.15

43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

Профиль СОО: социально-экономический

Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу
Форма обучения: Очная
Срок получения образования по ОП: 3 г. 10 м.
Уровень образования при приеме на обучение: основное общее образование

Год начала подготовки (по учебному плану)	2026
Учебный год	2026-2027, 2027-2028, 2028-2029, 2029-2030
Образовательный стандарт (ФГОС)	№ 1565 от 09.12.2016 (с изменениями и дополнениями)

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.)

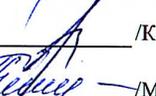
Основной	Виды деятельности
+	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
+	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного 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
<i>Освоение профессий рабочих, должностей служащих:</i>	
Повар	

СОГЛАСОВАНО

Директор Департамента образования

И.о. директора МПК ФГБОУ ВО "ЛГПУ"

Зам. директора по учебно-методической работе

 /В.В.Савенков/
 /К.Н.Белусов/
 /М.И.Белусова/

+	ОПЦ.11	Метрология и стандартизация			8			76	76	56	56	20		<u>20</u>		76						34	42			
+	ОПЦ.12	Товароведение продовольственных товаров			6			78	78	66	66	12		<u>4</u>		78						78				
ПЦ.Профессиональный цикл								2306	2306	1172	1172	1046	88	621	1636	670			270	400	312	460	494	370		
+	ПМ.01	Профессиональный модуль: "Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента"	44		334			282	282	174	174	92	16	<u>124</u>	210	72			146	136						
+	МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			3			42	42	34	34	8		<u>18</u>	32	10			42							
+	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	4					84	84	68	68	8	8	<u>34</u>	34	50			32	52						
+	УП.01.01	Учебная практика			3			72	72	72	72			<u>72</u>	72				72							
+	ПП.01.01	Производственная практика			4			72	72			72			72											
+	ПМ.01.01(К)	Экзамен по профессиональному модулю: "Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента"	4					12	12			4	8			12										
+	ПМ.02	Профессиональный модуль: "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"	44		334	4		388	388	210	210	162	16	<u>139</u>	326	62			124	264						
+	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			3			52	52	44	44	8		<u>19</u>	34	18			52							
+	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	4			4		108	108	94	94	6	8	<u>48</u>	76	32				108						
+	УП.02.01	Учебная практика			3			72	72	72	72			<u>72</u>	72				72							
+	ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)			4			144	144			144			144											
+	ПМ.02.01(К)	Экзамен по профессиональному модулю: 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"	4					12	12			4	8			12										
+	ПМ.03	Профессиональный модуль: "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"	55		555			312	312	166	166	130	16	<u>54</u>	212	100					312					
+	МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			5			84	84	76	76	8		<u>28</u>	32	52					84					
+	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	5					72	72	54	54	10	8	<u>26</u>	36	36					72					
+	УП.03.01	Учебная практика			5			36	36	36	36				36						36					
+	ПП.03.01	Производственная практика			5			108	108			108			108						108					

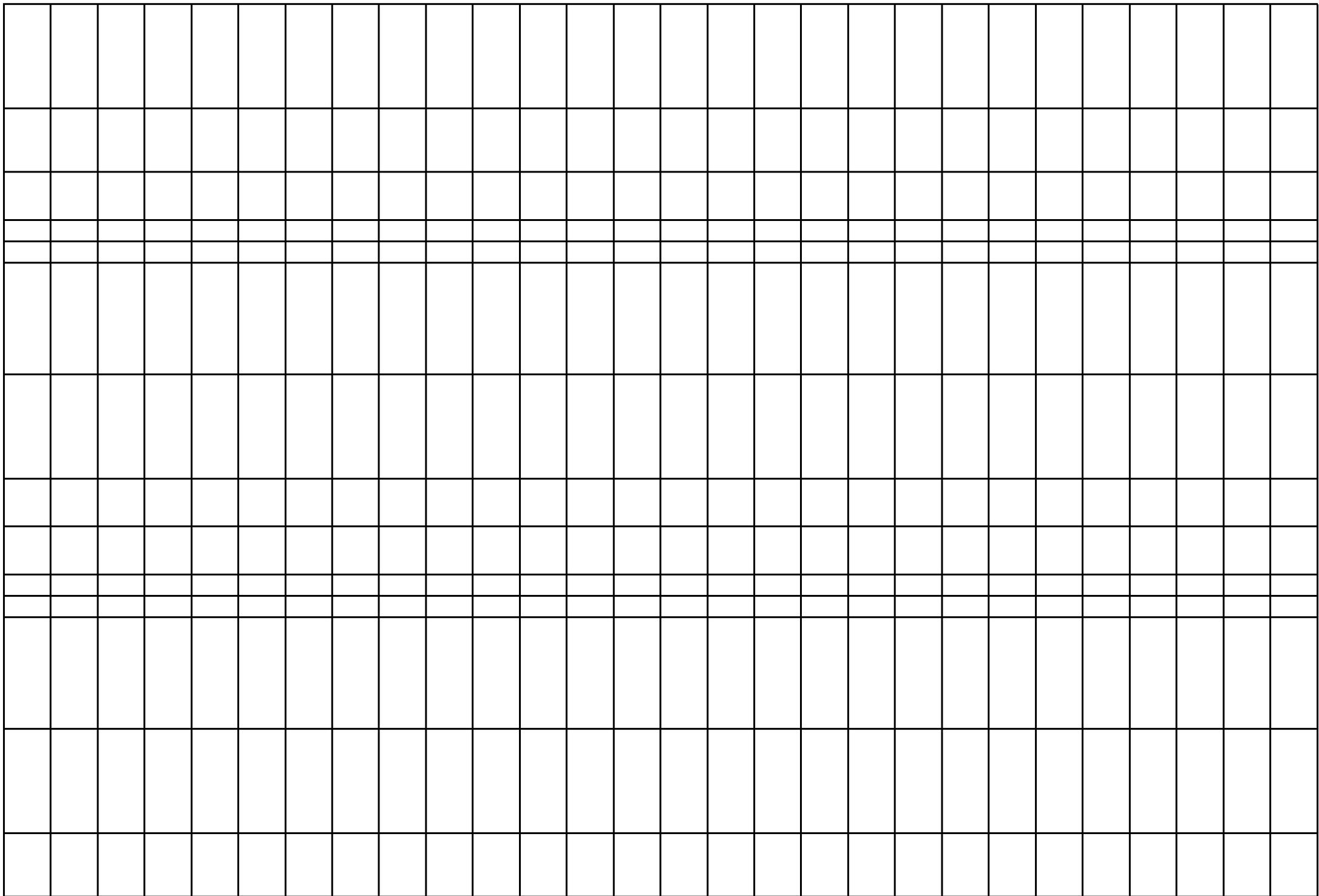
-	-	-	Формы пром. атт.					Итого акад. часов									Объём ОП		Итого
			Экз мен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Трудо- ёмкость	По плану	Конт. раб.	Ауд.	Лаб	Пр	КРП	СР	ПАтт	Обяз. часть	Вар. часть	
Считать в плане	Индекс	Наименование																	
ОП.ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА								1476	1476	1420	1420	18	666		32	24	100%	0%	720
СОО.Среднее общее образование								1476	1476	1420	1420	18	666		32	24	1476		720
+	СОО.01	Базовые дисциплины	2	1	1222222 23			1012	1012	1004	1004	18	358			8	1012		504
+	СОО.01.01	Русский язык	2					72	72	64	64		28			8	72		34
+	СОО.01.02	Литература			2			108	108	108	108		54				108		34
+	СОО.01.03	История			2			136	136	136	136		18				136		102
+	СОО.01.04	Обществознание			2			72	72	72	72		34				72		34
+	СОО.01.05	География			2			72	72	72	72		28				72		34
+	СОО.01.06	Математика			3			232	232	232	232		50				232		76
+	СОО.01.07	Физическая культура		1	2			72	72	72	72		72				72		34
+	СОО.01.08	Основы безопасности и защиты Родины			1			68	68	68	68		46				68		68
+	СОО.01.09	Физика			2			108	108	108	108	14	8				108		54
+	СОО.01.10	Биология			2			72	72	72	72	4	20				72		34
+	СОО.02	Профильные дисциплины	33		2			432	432	416	416		308			16	432		200
+	СОО.02.01	Иностранный язык	3					144	144	136	136		136			8	144		66
+	СОО.02.02	Информатика			2			144	144	144	144		102				144		66
+	СОО.02.03	Химия	3					144	144	136	136		70			8	144		68
+	СОО.03	Дисциплины по выбору ОО			2			32	32							32	32		16
+	ИП	Индивидуальный проект			2			32	32							32	32		16
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА								4464	4464	2894	2894	102	1708	48	1466	104	3168	1296	
ОГСЭ.Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл								702	702	650	650		458		52		480	222	
+	ОГСЭ.01	Основы философии			5			54	54	48	48		20			6	36		18
+	ОГСЭ.02	История			3			72	72	64	64					8	72		
+	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности			7			144	144	134	134		134			10	144		
+	ОГСЭ.04	Физическая культура		34567	8			180	180	180	180		180				180		
+	ОГСЭ.05	Психология общения			8			54	54	48	48		20			6	48		6
+	ОГСЭ.06	Русский язык в профессиональной деятельности			5			72	72	64	64		64			8			72
+	ОГСЭ.07	Проектная и исследовательская деятельность в профессиональной сфере			4			72	72	64	64		20			8			72
+	ОГСЭ.08	Основы финансовой грамотности			6			54	54	48	48		20			6			54
ЕН.Математический и общий естественнонаучный учебный цикл								264	264	232	232	34	48		24	8	192	72	
+	ЕН.01	Химия	6					156	156	142	142	26	10			6	8	156	
+	ЕН.02	Экологические основы природопользования			5			54	54	48	48		20			6		36	18
+	ЕН.03	Биохимия			8			54	54	42	42	8	18			12			54
ОПЦ.Общепрофессиональный цикл								976	976	840	840	12	438		128	8	644	332	
+	ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена			4			68	68	56	56	4	26			12		64	4
+	ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов сырья			4			98	98	84	84		36			14		96	2
+	ОПЦ.03	Техническое оснащение организации питания			4			94	94	80	80		36			14		64	30
+	ОПЦ.04	Организация обслуживания			6			94	94	86	86		52			8		64	30

+	ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	6					104	104	86	86		46		10	8	96	8	
+	ОПЦ.06	Правовые основы профессиональной деятельности			7			72	72	64	64		20		8		68	4	
+	ОПЦ.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности			6			108	108	104	104		82		4		80	28	
+	ОПЦ.08	Охрана труда			4			40	40	34	34		12		6		32	8	
+	ОПЦ.09	Безопасность жизнедеятельности			3			72	72	64	64		20		8		72		
+	ОПЦ.10	Контроль качества продукции			7			72	72	60	60		38		12		8	64	
+	ОПЦ.11	Метрология и стандартизация			8			76	76	56	56		34		20			76	
+	ОПЦ.12	Товароведение продовольственных товаров			6			78	78	66	66	8	36		12			78	
Итого:								2306	2306	1172	1172	56	764	48	1046	88	1636	670	
III. Профессиональный цикл																			
+	ПМ.01	Профессиональный модуль: "Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента"	44		334			282	282	174	174		136		92	16	210	72	
+	МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			3			42	42	34	34		22		8		32	10	
+	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	4					84	84	68	68		42		8	8	34	50	
+	УП.01.01	Учебная практика			3			72	72	72	72		72				72		
+	ПП.01.01	Производственная практика			4			72	72						72		72		
+	ПМ.01.01(К)	<i>Экзамен по профессиональному модулю: "Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента"</i>	4					12	12						4	8		12	
+	ПМ.02	Профессиональный модуль: "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"	44		334		4	388	388	210	210	10	130	24	162	16	326	62	
+	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			3			52	52	44	44	4	16		8		34	18	
+	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	4			4		108	108	94	94	6	42	24	6	8	76	32	
+	УП.02.01	Учебная практика			3			72	72	72	72		72				72		
+	ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)			4			144	144						144		144		
+	ПМ.02.01(К)	<i>Экзамен по профессиональному модулю: 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"</i>	4					12	12						4	8		12	

+	ПМ.03	Профессиональный модуль: "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"	55	555		312	312	166	166	6	104		130	16	212	100	
+	МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		5		84	84	76	76		40		8		32	52	
+	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	5			72	72	54	54	6	28		10	8	36	36	
+	УП.03.01	Учебная практика		5		36	36	36	36		36				36		
+	ПП.03.01	Производственная практика		5		108	108						108		108		
+	ПМ.03.01(К)	<i>Экзамен по профессиональному модулю: "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"</i>	5			12	12						4	8		12	
+	ПМ.04	Профессиональный модуль: "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"	8	8888		226	226	118	118	12	68		100	8	176	50	
+	МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		8		52	52	40	40	4	16		12		32	20	
+	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		8		54	54	42	42	8	16		12		36	18	
+	УП.04.01	Учебная практика		8		36	36	36	36		36				36		
+	ПП.04.01	Производственная практика		8		72	72						72		72		
+	ПМ.04.01(К)	<i>Экзамен по профессиональному модулю: "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"</i>	8			12	12						4	8		12	
+	ПМ.05	Профессиональный модуль: "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"	6	6666		390	390	224	224	16	148		158	8	248	142	
+	МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		6		90	90	70	70	4	38		20		24	66	

+	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента				6			108	108	82	82	12	38		26		44	64
+	УП.05.01	Учебная практика				6			72	72	72	72		72				72	
+	ПП.05.01	Производственная практика				6			108	108						108		108	
+	ПМ.05.01(К)	<i>Экзамен по профессиональному модулю: "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"</i>	6						12	12						4	8		12
+	ПМ.06	Профессиональный модуль: "Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала"	77			7		7	216	216	86	86		38	24	114	16	140	76
+	МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	7					7	96	96	86	86		38	24	2	8	32	64
+	ПП.06.01	Производственная практика				7			108	108						108		108	
+	ПМ.06.01(К)	<i>Экзамен по профессиональному модулю: "Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала"</i>	7						12	12						4	8		12
+	ПМ.07	Профессиональный модуль: "Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих"	7			777			348	348	194	194	12	140		146	8	180	168
+	МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"				7			156	156	122	122	12	68		34			156
+	УП.07.01	Учебная практика				7			72	72	72	72		72				72	
+	ПП.07.01	Производственная практика				7			108	108						108		108	
+	ПМ.07.01(К)	<i>Квалификационный экзамен по профессиональному модулю: "Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих"</i>	7						12	12						4	8		12
+	ПДП.01	Преддипломная практика				8			144	144						144		144	
ГИА.Государственная итоговая аттестация									216	216						216		216	
+	ГИА.01	Подготовка дипломного проекта (работы)							144	144						144		144	
+	ГИА.02	Демонстрационный экзамен							36	36						36		36	
+	ГИА.03	Защита дипломного проекта (работы)							36	36						36		36	

Курс 1																											
Семестр 1									Семестр 2									Семестр 3									
Ауд.	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс	СР	ПАтт	Итого	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс	СР	ПАтт	Итого	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс	СР
704	382	6	316				16		632	608	308	12	288				16	8	124	108	46		62				
704	382	6	316				16		632	608	308	12	288				16	8	124	108	46		62				
504	322	6	176						466	458	274	12	172					8	42	42	32		10				
34	20		14						38	30	16		14					8									
34	18		16						74	74	36		38														
102	92		10						34	34	26		8														
34	18		16						38	38	20		18														
34	22		12						38	38	22		16														
76	60		16						114	114	90		24						42	42	32		10				
34			34						38	38			38														
68	22		46																								
54	44	6	4						54	54	42	8	4														
34	26		8						38	38	22	4	12														
200	60		140						150	150	34		116						82	66	14		52				
66			66						36	36			36						42	34			34				
66	24		42						78	78	18		60														
68	36		32						36	36	16		20						40	32	14		18				
							16		16								16										
							16		16								16										
									84	76	42		34				8		612	560	214	16	330			52	
																			138	128	64		64			10	
																				72	64	64				8	
																				30	28			28		2	
																				36	36			36			
																				34	34	20	8	6			
																				34	34	20	8	6			
									84	76	42		34				8		170	144	82	4	58			26	
																			40	32	14	4	14			8	
									44	40	22		18				4		30	26	14		12			4	
									40	36	20		16				4		28	22	10		12			6	



Закрепленная кафедра
Наименование

Индекс

ОК 01.

СОО.01

СОО.01.06

СОО.01.09

СОО.01.10

СОО.02

СОО.02.02

СОО.02.03

ОГСЭ.02

ЕН.01

ЕН.03

ОПЦ.01

ОПЦ.02

ОПЦ.03

ОПЦ.04

ОПЦ.05

ОПЦ.06

ОПЦ.07

ОПЦ.08

ОПЦ.10

ОПЦ.11

ОПЦ.12

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

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)
ПМ.06
МДК.06.01
ПП.06.01
ПМ.06.01(К)
ПМ.07
МДК.07.01
УП.07.01
ПП.07.01
ПМ.07.01(К)
ПДП.01
ГИА.01
ГИА.02
ГИА.03
ОК 02.
СОО.01
СОО.01.05
СОО.02
СОО.02.02
ОГСЭ.02
ОГСЭ.07
ОПЦ.01
ОПЦ.02
ОПЦ.03

ОПЦ.04
ОПЦ.05
ОПЦ.06
ОПЦ.07
ОПЦ.10
ОПЦ.11
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
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)
ПМ.06
МДК.06.01
ПП.06.01

ПМ.06.01(К)
ПМ.07
УП.07.01
ПП.07.01
ПМ.07.01(К)
ПДП.01
ГИА.01
ГИА.02
ГИА.03
ОК 03.
ОГСЭ.01
ОГСЭ.08
ОПЦ.05
ОПЦ.06
ОПЦ.10
ОПЦ.11
ОПЦ.12
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
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)
ПМ.06
МДК.06.01
ПП.06.01
ПМ.06.01(К)
ПМ.07
УП.07.01
ПП.07.01
ПМ.07.01(К)
ПДП.01
ГИА.01
ГИА.02
ГИА.03
ОК 04.
ОГСЭ.05
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
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)
ПМ.06
МДК.06.01
ПП.06.01
ПМ.06.01(К)
ПМ.07
МДК.07.01
УП.07.01
ПП.07.01
ПМ.07.01(К)
ПДП.01
ГИА.01
ГИА.02
ГИА.03
ОК 05.
СОО.01
СОО.01.01
СОО.01.02
ОГСЭ.06
ПДП.01
ГИА.01
ГИА.02
ГИА.03
ОК 06.

СОО.01
СОО.01.03
СОО.01.04
ОГСЭ.02
ОПЦ.08
ПДП.01
ГИА.01
ГИА.02
ГИА.03

ОК 07.

СОО.01
СОО.01.05
СОО.01.08
ЕН.02
ОПЦ.02
ОПЦ.08
ОПЦ.09
ОПЦ.10
ОПЦ.11
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
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)
ПМ.06
МДК.06.01
ПП.06.01
ПМ.06.01(К)
ПМ.07
МДК.07.01
УП.07.01
ПП.07.01
ПМ.07.01(К)
ПДП.01
ГИА.01
ГИА.02
ГИА.03
ОК 08.
СОО.01
СОО.01.07
СОО.01.08
ОГСЭ.04
ПДП.01
ГИА.01
ГИА.02
ГИА.03
ОК 09.
СОО.02
СОО.02.01
ОГСЭ.03
ОПЦ.02

ОПЦ.03
ОПЦ.10
ОПЦ.11
ОПЦ.12
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
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)
ПМ.06
МДК.06.01
ПП.06.01
ПМ.06.01(К)
ПМ.07

МДК.07.01
УП.07.01
ПП.07.01
ПМ.07.01(К)
ПДП.01
ГИА.01
ГИА.02
ГИА.03

Вид деятельности: Организ

ПК 1.1.

ОПЦ.01
ОПЦ.03
ПМ.01
МДК.01.01
УП.01.01
ПП.01.01
ПМ.01.01(К)
ПДП.01
ГИА.01
ГИА.02
ГИА.03

ПК 1.2.

ПМ.01
УП.01.01
ПП.01.01
ПМ.01.01(К)
ПДП.01
ГИА.01
ГИА.02
ГИА.03

ПК 1.3.

ПМ.01
МДК.01.02
УП.01.01
ПП.01.01
ПМ.01.01(К)
ПДП.01
ГИА.01

ГИА.02
ГИА.03
ПК 1.4.
ПМ.01
УП.01.01
ПП.01.01
ПМ.01.01(К)
ПДП.01
ГИА.01
ГИА.02
ГИА.03

Вид деятельности: Организация

ПК 2.1.
ПМ.02
МДК.02.01
УП.02.01
ПП.02.01
ПМ.02.01(К)
ПДП.01
ГИА.01
ГИА.02
ГИА.03

ПК 2.2.
ПМ.02
МДК.02.02
УП.02.01
ПП.02.01
ПМ.02.01(К)
ПДП.01
ГИА.01
ГИА.02
ГИА.03

ПК 2.3.
ОПЦ.02
ПМ.02
УП.02.01
ПП.02.01

ПМ.02.01(К)
ПДП.01
ГИА.01
ГИА.02
ГИА.03
ПК 2.4.
ПМ.02
МДК.02.02
УП.02.01
ПП.02.01
ПМ.02.01(К)
ПДП.01
ГИА.01
ГИА.02
ГИА.03
ПК 2.5.
ПМ.02
УП.02.01
ПП.02.01
ПМ.02.01(К)
ПДП.01
ГИА.01
ГИА.02
ГИА.03
ПК 2.6.
ПМ.02
УП.02.01
ПП.02.01
ПМ.02.01(К)
ПДП.01
ГИА.01
ГИА.02
ГИА.03
ПК 2.7.
ПМ.02
УП.02.01
ПП.02.01

ПМ.02.01(К)
ПДП.01
ГИА.01
ГИА.02
ГИА.03

ПК 2.8.

ПМ.02
УП.02.01
ПП.02.01
ПМ.02.01(К)
ПДП.01
ГИА.01
ГИА.02
ГИА.03

Вид деятельности: Организация и

ПК 3.1.

ПМ.03
МДК.03.01
УП.03.01
ПП.03.01
ПМ.03.01(К)
ПДП.01
ГИА.01
ГИА.02
ГИА.03

ПК 3.2.

ОПЦ.02
ПМ.03
УП.03.01
ПП.03.01
ПМ.03.01(К)
ПДП.01
ГИА.01
ГИА.02
ГИА.03

ПК 3.3.

ПМ.03

УП.03.01
ПП.03.01
ПМ.03.01(К)
ПДП.01
ГИА.01
ГИА.02
ГИА.03
ПК 3.4.
ПМ.03
УП.03.01
ПП.03.01
ПМ.03.01(К)
ПДП.01
ГИА.01
ГИА.02
ГИА.03
ПК 3.5.
ПМ.03
МДК.03.02
УП.03.01
ПП.03.01
ПМ.03.01(К)
ПДП.01
ГИА.01
ГИА.02
ГИА.03
ПК 3.6.
ПМ.03
МДК.03.02
УП.03.01
ПП.03.01
ПМ.03.01(К)
ПДП.01
ГИА.01
ГИА.02
ГИА.03
ПК 3.7.

ПМ.03
УП.03.01
ПП.03.01
ПМ.03.01(К)
ПДП.01
ГИА.01
ГИА.02
ГИА.03

Вид деятельности: Организация

ПК 4.1.

ПМ.04
МДК.04.01
УП.04.01
ПП.04.01
ПМ.04.01(К)
ПДП.01
ГИА.01
ГИА.02
ГИА.03

ПК 4.2.

ПМ.04
МДК.04.02
УП.04.01
ПП.04.01
ПМ.04.01(К)
ПДП.01
ГИА.01
ГИА.02
ГИА.03

ПК 4.3.

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

ГИА.02
ГИА.03
ПК 4.4.
ПМ.04
УП.04.01
ПП.04.01
ПМ.04.01(К)
ПДП.01
ГИА.01
ГИА.02
ГИА.03
ПК 4.5.
ПМ.04
УП.04.01
ПП.04.01
ПМ.04.01(К)
ПДП.01
ГИА.01
ГИА.02
ГИА.03
ПК 4.6.
ПМ.04
УП.04.01
ПП.04.01
ПМ.04.01(К)
ПДП.01
ГИА.01
ГИА.02
ГИА.03

Вид деятельности: Организация и

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

ГИА.01
ГИА.02
ГИА.03
ПК 5.2.
ПМ.05
МДК.05.02
УП.05.01
ПП.05.01
ПМ.05.01(К)
ПДП.01
ГИА.01
ГИА.02
ГИА.03
ПК 5.3.
ПМ.05
УП.05.01
ПП.05.01
ПМ.05.01(К)
ПДП.01
ГИА.01
ГИА.02
ГИА.03
ПК 5.4.
ПМ.05
УП.05.01
ПП.05.01
ПМ.05.01(К)
ПДП.01
ГИА.01
ГИА.02
ГИА.03
ПК 5.5.
ПМ.05
УП.05.01
ПП.05.01
ПМ.05.01(К)
ПДП.01

ГИА.01
ГИА.02
ГИА.03
ПК 5.6.
ПМ.05
УП.05.01
ПП.05.01
ПМ.05.01(К)
ПДП.01
ГИА.01
ГИА.02
ГИА.03

Вид деятельности: Организ:

ПК 6.1.
ПМ.06
ПП.06.01
ПМ.06.01(К)
ПДП.01
ГИА.01
ГИА.02
ГИА.03

ПК 6.2.
ОПЦ.04
ОПЦ.05
ОПЦ.07
ПМ.06
МДК.06.01
ПП.06.01
ПМ.06.01(К)
ПДП.01
ГИА.01
ГИА.02
ГИА.03

ПК 6.3.
ОПЦ.12
ПМ.06
ПП.06.01

ПМ.06.01(К)
ПДП.01
ГИА.01
ГИА.02
ГИА.03

ПК 6.4.

ОПЦ.06
ОПЦ.10
ОПЦ.11
ПМ.06
ПП.06.01
ПМ.06.01(К)
ПДП.01
ГИА.01
ГИА.02
ГИА.03

ПК 6.5.

ОПЦ.08
ОПЦ.09
ПМ.06
ПП.06.01
ПМ.06.01(К)
ПДП.01
ГИА.01
ГИА.02
ГИА.03

Рабочая профессия: Повар

ПК 7.1.

ПМ.07
МДК.07.01
УП.07.01
ПП.07.01
ПМ.07.01(К)
ГИА.01
ГИА.02

Содержание	Тип
Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	ОК
Базовые дисциплины	
Математика	
Физика	
Биология	
Профильные дисциплины	
Информатика	
Химия	
История	
Химия	
Биохимия	
Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	
Организация хранения и контроль запасов сырья	
Техническое оснащение организации питания	
Организация обслуживания	
Основы экономики, менеджмента и маркетинга	
Правовые основы профессиональной деятельности	
Информационные технологии в профессиональной деятельности	
Охрана труда	
Контроль качества продукции	
Метрология и стандартизация	
Товароведение продовольственных товаров	
Профессиональный модуль: "Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента"	
Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	
Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	
Учебная практика	
Производственная практика	
Экзамен по профессиональному модулю: "Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента"	
Профессиональный модуль: "Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, виллов и форм обслуживания"	
Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
Учебная практика	
Производственная практика (по профилю специальности)	
Экзамен по профессиональному модулю: Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, виллов и форм обслуживания"	
Профессиональный модуль: Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, виллов и форм обслуживания"	
Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	

Учебная практика
Производственная практика
Экзамен по профессиональному модулю: "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"
Профессиональный модуль: "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 процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
Учебная практика
Производственная практика
Экзамен по профессиональному модулю: "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"
Профессиональный модуль: "Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебоуточных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания"
Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебоуточных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебоуточных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
Учебная практика
Производственная практика
Экзамен по профессиональному модулю: "Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебоуточных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания"
Профессиональный модуль: "Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала"
Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
Производственная практика
Экзамен по профессиональному модулю: "Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала"
Профессиональный модуль: "Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих"
Выполнение работ по профессии "Повар"
Учебная практика
Производственная практика
Квалификационный экзамен по профессиональному модулю: "Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих"
Преддипломная практика
Подготовка дипломного проекта (работы)
Демонстрационный экзамен
Защита дипломного проекта (работы)
Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
Базовые дисциплины
География
Профильные дисциплины
Информатика
История
Проектная и исследовательская деятельность в профессиональной сфере
Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
Организация хранения и контроль запасов сырья
Техническое оснащение организации питания

OK

Организация обслуживания
Основы экономики, менеджмента и маркетинга
Правовые основы профессиональной деятельности
Информационные технологии в профессиональной деятельности
Контроль качества продукции
Метрология и стандартизация
Профессиональный модуль: "Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента"
Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
Учебная практика
Производственная практика
Экзамен по профессиональному модулю: "Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента"
Профессиональный модуль: "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 процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
Учебная практика
Производственная практика (по профилю специальности)
Экзамен по профессиональному модулю: "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"
Профессиональный модуль: "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 процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
Учебная практика
Производственная практика
Экзамен по профессиональному модулю: "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"
Профессиональный модуль: "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 процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
Учебная практика
Производственная практика
Экзамен по профессиональному модулю: "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"
Профессиональный модуль: "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 процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
Учебная практика
Производственная практика
Экзамен по профессиональному модулю: "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"
Профессиональный модуль: "Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала"
Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
Производственная практика

Экзамен по профессиональному модулю: "Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала"	
Профессиональный модуль: "Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих"	
Учебная практика	
Производственная практика	
Квалификационный экзамен по профессиональному модулю: "Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих"	
Преддипломная практика	
Подготовка дипломного проекта (работы)	
Демонстрационный экзамен	
Защита дипломного проекта (работы)	
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 философии	
Основы финансовой грамотности	
Основы экономики, менеджмента и маркетинга	
Правовые основы профессиональной деятельности	
Контроль качества продукции	
Метрология и стандартизация	
Товароведение продовольственных товаров	
Профессиональный модуль: "Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента"	
Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	
Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	
Учебная практика	
Производственная практика	
Экзамен по профессиональному модулю: "Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента"	
Профессиональный модуль: "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 процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
Учебная практика	
Производственная практика (по профилю специальности)	
Экзамен по профессиональному модулю: "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"	
Профессиональный модуль: "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 процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
Учебная практика	
Производственная практика	
Экзамен по профессиональному модулю: "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"	
Профессиональный модуль: "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 процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	
Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	

Учебная практика
Производственная практика
Экзамен по профессиональному модулю: "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"
Профессиональный модуль: "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 процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
Учебная практика
Производственная практика
Экзамен по профессиональному модулю: "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"
Профессиональный модуль: "Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала"
Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
Производственная практика
Экзамен по профессиональному модулю: "Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала"
Профессиональный модуль: "Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих"
Учебная практика
Производственная практика
Квалификационный экзамен по профессиональному модулю: "Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих"
Преддипломная практика
Подготовка дипломного проекта (работы)
Демонстрационный экзамен
Защита дипломного проекта (работы)
Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.
OK
Психология общения
Профессиональный модуль: "Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента"
Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
Учебная практика
Производственная практика
Экзамен по профессиональному модулю: "Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента"
Профессиональный модуль: "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 процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
Учебная практика
Производственная практика (по профилю специальности)
Экзамен по профессиональному модулю: "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"
Профессиональный модуль: "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 процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
Учебная практика

Производственная практика	
Экзамен по профессиональному модулю: "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"	
Профессиональный модуль: "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 процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	
Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	
Учебная практика	
Производственная практика	
Экзамен по профессиональному модулю: "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"	
Профессиональный модуль: "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 процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	
Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	
Учебная практика	
Производственная практика	
Экзамен по профессиональному модулю: "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"	
Профессиональный модуль: "Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала"	
Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	
Производственная практика	
Экзамен по профессиональному модулю: "Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала"	
Профессиональный модуль: "Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих"	
Выполнение работ по профессии "Повар"	
Учебная практика	
Производственная практика	
Квалификационный экзамен по профессиональному модулю: "Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих"	
Преддипломная практика	
Подготовка дипломного проекта (работы)	
Демонстрационный экзамен	
Защита дипломного проекта (работы)	
Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.	OK
Базовые дисциплины	
Русский язык	
Литература	
Русский язык в профессиональной деятельности	
Преддипломная практика	
Подготовка дипломного проекта (работы)	
Демонстрационный экзамен	
Защита дипломного проекта (работы)	
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.	OK

Базовые дисциплины
История
Обществознание
История
Охрана труда
Преддипломная практика
Подготовка дипломного проекта (работы)
Демонстрационный экзамен
Защита дипломного проекта (работы)
Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
Базовые дисциплины
География
Основы безопасности и защиты Родины
Экологические основы природопользования
Организация хранения и контроль запасов сырья
Охрана труда
Безопасность жизнедеятельности
Контроль качества продукции
Метрология и стандартизация
Профессиональный модуль: "Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента"
Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
Учебная практика
Производственная практика
Экзамен по профессиональному модулю: "Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента"
профессиональный модуль: "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 процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
Учебная практика
Производственная практика (по профилю специальности)
Экзамен по профессиональному модулю: 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"
профессиональный модуль: "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 процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
Учебная практика
Производственная практика
Экзамен по профессиональному модулю: "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"
профессиональный модуль: "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"

OK

Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	
Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	
Учебная практика	
Производственная практика	
Экзамен по профессиональному модулю: "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"	
Профессиональный модуль: "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 процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	
Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	
Учебная практика	
Производственная практика	
Экзамен по профессиональному модулю: "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"	
Профессиональный модуль: "Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала"	
Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	
Производственная практика	
Экзамен по профессиональному модулю: "Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала"	
Профессиональный модуль: "Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих"	
Выполнение работ по профессии "Повар"	
Учебная практика	
Производственная практика	
Квалификационный экзамен по профессиональному модулю: "Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих"	
Преддипломная практика	
Подготовка дипломного проекта (работы)	
Демонстрационный экзамен	
Защита дипломного проекта (работы)	
Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	OK
Базовые дисциплины	
Физическая культура	
Основы безопасности и защиты Родины	
Физическая культура	
Преддипломная практика	
Подготовка дипломного проекта (работы)	
Демонстрационный экзамен	
Защита дипломного проекта (работы)	
Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	OK
Профильные дисциплины	
Иностранный язык	
Иностранный язык в профессиональной деятельности	
Организация хранения и контроль запасов сырья	

Выполнение работ по профессии "Повар"	
Учебная практика	
Производственная практика	
Квалификационный экзамен по профессиональному модулю: "Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих"	
Преддипломная практика	
Подготовка дипломного проекта (работы)	
Демонстрационный экзамен	
Защита дипломного проекта (работы)	
а) организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	
Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	ПК
Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	
Техническое оснащение организации питания	
Профессиональный модуль: "Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента"	
Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	
Учебная практика	
Производственная практика	
Экзамен по профессиональному модулю: "Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента"	
Преддипломная практика	
Подготовка дипломного проекта (работы)	
Демонстрационный экзамен	
Защита дипломного проекта (работы)	
Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.	ПК
Профессиональный модуль: "Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента"	
Учебная практика	
Производственная практика	
Экзамен по профессиональному модулю: "Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента"	
Преддипломная практика	
Подготовка дипломного проекта (работы)	
Демонстрационный экзамен	
Защита дипломного проекта (работы)	
Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	ПК
Профессиональный модуль: "Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента"	
Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	
Учебная практика	
Производственная практика	
Экзамен по профессиональному модулю: "Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента"	
Преддипломная практика	
Подготовка дипломного проекта (работы)	

Демонстрационный экзамен	
Защита дипломного проекта (работы)	
Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	ПК
Профессиональный модуль: "Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента"	
Учебная практика	
Производственная практика	
Экзамен по профессиональному модулю: "Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента"	
Преддипломная практика	
Подготовка дипломного проекта (работы)	
Демонстрационный экзамен	
Защита дипломного проекта (работы)	
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	
Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	ПК
Профессиональный модуль: "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 процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
Учебная практика	
Производственная практика (по профилю специальности)	
Экзамен по профессиональному модулю: "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"	
Преддипломная практика	
Подготовка дипломного проекта (работы)	
Демонстрационный экзамен	
Защита дипломного проекта (работы)	
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	ПК
Профессиональный модуль: "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"	
Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
Учебная практика	
Производственная практика (по профилю специальности)	
Экзамен по профессиональному модулю: "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"	
Преддипломная практика	
Подготовка дипломного проекта (работы)	
Демонстрационный экзамен	
Защита дипломного проекта (работы)	
Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.	ПК
Организация хранения и контроль запасов сырья	
Профессиональный модуль: "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"	
Учебная практика	
Производственная практика (по профилю специальности)	

Экзамен по профессиональному модулю: 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"	
Преддипломная практика	
Подготовка дипломного проекта (работы)	
Демонстрационный экзамен	
Защита дипломного проекта (работы)	
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
Профессиональный модуль: 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"	
Учебная практика	
Производственная практика (по профилю специальности)	
Экзамен по профессиональному модулю: 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"	
Преддипломная практика	
Подготовка дипломного проекта (работы)	
Демонстрационный экзамен	
Защита дипломного проекта (работы)	
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	
Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	ПК
Профессиональный модуль: 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 процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
Учебная практика	
Производственная практика	
Экзамен по профессиональному модулю: 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"	
Преддипломная практика	
Подготовка дипломного проекта (работы)	
Демонстрационный экзамен	
Защита дипломного проекта (работы)	
Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	ПК
Организация хранения и контроль запасов сырья	
Профессиональный модуль: 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"	
Учебная практика	
Производственная практика	
Экзамен по профессиональному модулю: 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"	
Преддипломная практика	
Подготовка дипломного проекта (работы)	
Демонстрационный экзамен	
Защита дипломного проекта (работы)	
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	ПК
Профессиональный модуль: 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"	

Демонстрационный экзамен	
Защита дипломного проекта (работы)	
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	ПК
Профессиональный модуль: "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"	
Учебная практика	
Производственная практика	
Экзамен по профессиональному модулю: "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"	
Преддипломная практика	
Подготовка дипломного проекта (работы)	
Демонстрационный экзамен	
Защита дипломного проекта (работы)	
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	ПК
Профессиональный модуль: "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"	
Учебная практика	
Производственная практика	
Экзамен по профессиональному модулю: "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"	
Преддипломная практика	
Подготовка дипломного проекта (работы)	
Демонстрационный экзамен	
Защита дипломного проекта (работы)	
Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	ПК
Профессиональный модуль: "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"	
Учебная практика	
Производственная практика	
Экзамен по профессиональному модулю: "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"	
Преддипломная практика	
Подготовка дипломного проекта (работы)	
Демонстрационный экзамен	
Защита дипломного проекта (работы)	
ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	ПК
Профессиональный модуль: "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 процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	
Учебная практика	
Производственная практика	
Экзамен по профессиональному модулю: "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"	
Преддипломная практика	

Подготовка дипломного проекта (работы)	
Демонстрационный экзамен	
Защита дипломного проекта (работы)	
Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.	ПК
Профессиональный модуль: "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"	
Учебная практика	
Производственная практика	
Экзамен по профессиональному модулю: "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"	
Преддипломная практика	
Подготовка дипломного проекта (работы)	
Демонстрационный экзамен	
Защита дипломного проекта (работы)	
а) Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	
Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	ПК
Профессиональный модуль: "Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала"	
Производственная практика	
Экзамен по профессиональному модулю: "Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала"	
Преддипломная практика	
Подготовка дипломного проекта (работы)	
Демонстрационный экзамен	
Защита дипломного проекта (работы)	
Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.	ПК
Организация обслуживания	
Основы экономики, менеджмента и маркетинга	
Информационные технологии в профессиональной деятельности	
Профессиональный модуль: "Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала"	
Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	
Производственная практика	
Экзамен по профессиональному модулю: "Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала"	
Преддипломная практика	
Подготовка дипломного проекта (работы)	
Демонстрационный экзамен	
Защита дипломного проекта (работы)	
Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.	ПК
Товароведение продовольственных товаров	
Профессиональный модуль: "Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала"	
Производственная практика	

Экзамен по профессиональному модулю: "Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала"	
Преддипломная практика	
Подготовка дипломного проекта (работы)	
Демонстрационный экзамен	
Защита дипломного проекта (работы)	
Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.	ПК
Правовые основы профессиональной деятельности	
Контроль качества продукции	
Метрология и стандартизация	
Профессиональный модуль: "Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала"	
Производственная практика	
Экзамен по профессиональному модулю: "Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала"	
Преддипломная практика	
Подготовка дипломного проекта (работы)	
Демонстрационный экзамен	
Защита дипломного проекта (работы)	
Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.	ПК
Охрана труда	
Безопасность жизнедеятельности	
Профессиональный модуль: "Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала"	
Производственная практика	
Экзамен по профессиональному модулю: "Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала"	
Преддипломная практика	
Подготовка дипломного проекта (работы)	
Демонстрационный экзамен	
Защита дипломного проекта (работы)	
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: "Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих"	
Выполнение работ по профессии "Повар"	
Учебная практика	
Производственная практика	
Квалификационный экзамен по профессиональному модулю: "Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих"	
Подготовка дипломного проекта (работы)	
Демонстрационный экзамен	

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	ОК 01.; ОК 02.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.
СОО	Среднее общее образование	ОК 01.; ОК 02.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.
СОО.01	Базовые дисциплины	ОК 01.; ОК 02.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.
СОО.01.01	Русский язык	ОК 05.
СОО.01.02	Литература	ОК 05.
СОО.01.03	История	ОК 06.
СОО.01.04	Обществознание	ОК 06.
СОО.01.05	География	ОК 02.; ОК 07.
СОО.01.06	Математика	ОК 01.
СОО.01.07	Физическая культура	ОК 08.
СОО.01.08	Основы безопасности и защиты Родины	ОК 07.; ОК 08.
СОО.01.09	Физика	ОК 01.
СОО.01.10	Биология	ОК 01.
СОО.02	Профильные дисциплины	ОК 01.; ОК 02.; ОК 09.
СОО.02.01	Иностранный язык	ОК 09.
СОО.02.02	Информатика	ОК 01.; ОК 02.
СОО.02.03	Химия	ОК 01.
СОО.03	Дисциплины по выбору ОО	
ИП	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 2.1.; ПК 2.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.; ПК 2.3.; ПК 3.1.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 3.2.; ПК 2.6.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 2.7.; ПК 2.8.; ПК 3.5.; ПК 3.6.; ПК 3.7.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 4.6.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.; ПК 5.6.; ПК 6.1.; ПК 6.2.; ПК 6.3.; ПК 6.4.; ПК 6.5.; ПК 7.1.
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 08.; ОК 09.
ОГСЭ.01	Основы философии	ОК 03.
ОГСЭ.02	История	ОК 01.; ОК 02.; ОК 06.
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ОК 09.
ОГСЭ.04	Физическая культура	ОК 08.
ОГСЭ.05	Психология общения	ОК 04.
ОГСЭ.06	Русский язык в профессиональной деятельности	ОК 05.
ОГСЭ.07	Проектная и исследовательская деятельность в профессиональной сфере	ОК 02.
ОГСЭ.08	Основы финансовой грамотности	ОК 03.
ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	ОК 01.; ОК 07.
ЕН.01	Химия	ОК 01.
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ОК 07.
ЕН.03	Биохимия	ОК 01.
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 2.3.; ПК 3.2.; ПК 6.2.; ПК 6.3.; ПК 6.4.; ПК 6.5.
ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	ОК 01.; ОК 02.; ПК 1.1.
ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов сырья	ОК 01.; ОК 02.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 2.3.; ПК 3.2.

ОПЦ.03	Техническое оснащение организации питания	ОК 01.; ОК 02.; ОК 09.; ПК 1.1.
ОПЦ.04	Организация обслуживания	ОК 01.; ОК 02.; ПК 6.2.
ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ПК 6.2.
ОПЦ.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ПК 6.4.
ОПЦ.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ОК 01.; ОК 02.; ПК 6.2.
ОПЦ.08	Охрана труда	ОК 01.; ОК 06.; ОК 07.; ПК 6.5.
ОПЦ.09	Безопасность жизнедеятельности	ОК 07.; ПК 6.5.
ОПЦ.10	Контроль качества продукции	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 6.4.
ОПЦ.11	Метрология и стандартизация	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 6.4.
ОПЦ.12	Товароведение продовольственных товаров	ОК 01.; ОК 03.; ОК 09.; ПК 6.3.
ПЦ	Профессиональный цикл	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 2.1.; ПК 1.2.; ПК 2.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.; ПК 2.3.; ПК 3.1.; ПК 2.4.; ПК 3.2.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 2.7.; ПК 3.5.; ПК 2.8.; ПК 3.6.; ПК 3.7.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 4.6.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.; ПК 5.6.; ПК 6.1.; ПК 6.2.; ПК 6.3.; ПК 6.4.; ПК 6.5.; ПК 7.1.
ПМ.01	Профессиональный модуль: "Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента"	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 1.1.
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 1.3.
УП.01.01	Учебная практика	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; 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 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.
ПМ.01.01(К)	Экзамен по профессиональному модулю: "Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента"	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.
ПМ.02	Профессиональный модуль: "Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания"	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 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 процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 2.1.
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 2.2.; ПК 2.4.
УП.02.01	Учебная практика	ОК 01.; ОК 02.; 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.
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ОК 01.; ОК 02.; 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.02.01(К)	Экзамен по профессиональному модулю: Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания"	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 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: "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 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.; ПК 3.7.
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 3.1.
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 3.5.; ПК 3.6.
УП.03.01	Учебная практика	ОК 01.; ОК 02.; 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.; ПК 3.7.
ПП.03.01	Производственная практика	ОК 01.; ОК 02.; 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.; ПК 3.7.
ПМ.03.01(К)	Экзамен по профессиональному модулю: "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 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.; ПК 3.7.
ПМ.04	Профессиональный модуль: "Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания"	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 4.6.
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 4.1.
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 4.2.; ПК 4.3.
УП.04.01	Учебная практика	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 4.6.
ПП.04.01	Производственная практика	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 4.6.
ПМ.04.01(К)	Экзамен по профессиональному модулю: "Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания"	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 4.6.
ПМ.05	Профессиональный модуль: "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 03.; ОК 04.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.; ПК 5.6.
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 5.1.
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 5.2.
УП.05.01	Учебная практика	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.; ПК 5.6.

ПП.05.01	Производственная практика	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.; ПК 5.6.
ПМ.05.01(К)	Экзамен по профессиональному модулю: "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 03.; ОК 04.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.; ПК 5.6.
ПМ.06	Профессиональный модуль: "Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала"	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 6.1.; ПК 6.2.; ПК 6.3.; ПК 6.4.; ПК 6.5.
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 6.2.
ПП.06.01	Производственная практика	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 6.1.; ПК 6.2.; ПК 6.3.; ПК 6.4.; ПК 6.5.
ПМ.06.01(К)	Экзамен по профессиональному модулю: "Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала"	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 6.1.; ПК 6.2.; ПК 6.3.; ПК 6.4.; ПК 6.5.
ПМ.07	Профессиональный модуль: "Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих"	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 7.1.
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"	ОК 01.; ОК 04.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 7.1.
УП.07.01	Учебная практика	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 7.1.
ПП.07.01	Производственная практика	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 7.1.
ПМ.07.01(К)	Квалификационный экзамен по профессиональному модулю: "Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих"	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 7.1.
ПДП.01	Преддипломная практика	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 2.1.; ПК 1.2.; ПК 2.2.; ПК 1.3.; ПК 2.3.; ПК 1.4.; ПК 3.1.; ПК 2.4.; ПК 3.2.; ПК 2.5.; ПК 3.3.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 2.8.; 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.
ГИА	Государственная итоговая аттестация	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 2.1.; ПК 1.2.; ПК 2.2.; ПК 1.3.; ПК 2.3.; ПК 1.4.; ПК 3.1.; ПК 2.4.; ПК 3.2.; ПК 2.5.; ПК 3.3.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 2.8.; ПК 3.6.; ПК 3.7.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 4.6.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.; ПК 5.6.; ПК 6.1.; ПК 6.2.; ПК 6.3.; ПК 6.4.; ПК 6.5.; ПК 7.1.
ГИА.01	Подготовка дипломного проекта (работы)	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 2.1.; ПК 1.2.; ПК 2.2.; ПК 1.3.; ПК 2.3.; ПК 1.4.; ПК 3.1.; ПК 2.4.; ПК 3.2.; ПК 2.5.; ПК 3.3.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 2.8.; ПК 3.6.; ПК 3.7.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 4.6.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.; ПК 5.6.; ПК 6.1.; ПК 6.2.; ПК 6.3.; ПК 6.4.; ПК 6.5.; ПК 7.1.
ГИА.02	Демонстрационный экзамен	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 2.1.; ПК 1.2.; ПК 2.2.; ПК 1.3.; ПК 2.3.; ПК 1.4.; ПК 3.1.; ПК 2.4.; ПК 3.2.; ПК 2.5.; ПК 3.3.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 2.8.; ПК 3.6.; ПК 3.7.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 4.6.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.; ПК 5.6.; ПК 6.1.; ПК 6.2.; ПК 6.3.; ПК 6.4.; ПК 6.5.; ПК 7.1.
ГИА.03	Защита дипломного проекта (работы)	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 2.1.; ПК 1.2.; ПК 2.2.; ПК 1.3.; ПК 2.3.; ПК 1.4.; ПК 3.1.; ПК 2.4.; ПК 3.2.; ПК 2.5.; ПК 3.3.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 2.8.; ПК 3.6.; ПК 3.7.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 4.6.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.; ПК 5.6.; ПК 6.1.; ПК 6.2.; ПК 6.3.; ПК 6.4.; ПК 6.5.

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

ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	3а0	
КАНИКУЛЫ		2

Эк ЗаО(8)

Эк ЗаО(9)

9

11

№	Индекс	Наименование	Семестр 3											Неделя	Контроль	Контроль				
			Контроль	Академических часов												Всего	Кон такт.	Лек		
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс	СР	Контр оль							
ИТОГО (с факультативами)				736												20		746		
ИТОГО по ОП (без факультативов)				736														746		
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)			37,9														38,31		
	ОП, факультативы (в период экз. сес.)			16														16		
	Аудиторная нагрузка			35,16														33,54		
	Контактная работа			35,16														33,54		
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ) И РАССРЕД. ПРАКТИКИ				736	668	260	16	392					52	16	ТО: 19□ Э: 1		530	436	200	
1	СОО.01	Базовые дисциплины	ЗаО	42	42	32		10												
2	СОО.01.06	Математика	ЗаО	42	42	32		10												
3	СОО.02	Профильные дисциплины	Эк(2)	82	66	14		52						16						
4	СОО.02.01	Иностранный язык	Эк	42	34			34						8						
5	СОО.02.03	Химия	Эк	40	32	14		18						8						
6	ОГСЭ.02	История	ЗаО	72	64	64							8							
7	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	Др	30	28			28					2			Др	30	28		
8	ОГСЭ.04	Физическая культура	За	36	36			36								За	34	34		
9	ОГСЭ.07	Проектная и исследовательская деятельность в профессиональной сфере														ЗаО	72	64	44	
10	ЕН.01	Химия	Др	34	34	20	8	6								Др	48	48	44	
11	ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	Др	40	32	14	4	14					8			ЗаО	28	24	12	
12	ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов сырья	Др	30	26	14		12					4			ЗаО	24	18	12	
13	ОПЦ.03	Техническое оснащение организации питания	Др	28	22	10		12					6			ЗаО	26	22	14	
14	ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга														Др	44	34	16	
15	ОПЦ.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности														Др				
16	ОПЦ.08	Охрана труда														ЗаО	40	34	22	
17	ОПЦ.09	Безопасность жизнедеятельности	ЗаО	72	64	44		20					8							

18	ПМ.01	Профессиональный модуль: "Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента"	3аО(2)	146	138	24		114					8				Эк(2) 3аО	136	36	14
19	МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	3аО	42	34	12		22					8							
20	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		32	32	12		20									Эк	52	36	14
21	УП.01.01	Учебная практика	3аО	72	72			72												
22	ПМ.01.01(К)	Экзамен по профессиональному модулю: "Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента"															Эк	12		
23	ПМ.02	Профессиональный модуль: "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"	3аО(2)	124	116	24	4	88					8				Эк(2) 3аО КР	264	94	22
24	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	3аО	52	44	24	4	16					8							
25	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента															Эк КР	108	94	22
26	УП.02.01	Учебная практика	3аО	72	72			72												
27	ПМ.02.01(К)	Экзамен по профессиональному модулю: 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"															Эк	12		
ПРАКТИКИ			(План)															216		
	ПП.01.01	Производственная практика															3аО	72		
	ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)															3аО	144		
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ			(План)																	
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ				Эк(2) 3аО(5) Др(5)																
КАНИКУЛЫ																		2		

Семестр 4							Итого за курс											Каф.	Семестр		
Академических часов							Неделя	Контроль	Академических часов											Неделя	
Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс	СР	Контр оль			Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс	СР				Контр оль
							21		1482										41		
									1482												
									38,11												
									16												
									34,35												
									34,35												
10	202	24			62	32	ТО: 13 Э: 2	1266	1104	460	26	594	24			114	48	ТО: 32 Э: 3			
								ЗаО	42	42	32		10								123
								ЗаО	42	42	32		10								123
								Эк(2)	82	66	14		52				16				123
								Эк	42	34			34				8				123
								Эк	40	32	14		18				8				123
								ЗаО	72	64	64					8					3
	28				2			Др(2)	60	56			56			4					34567
	34							За(2)	70	70			70								345678
	20				8			ЗаО	72	64	44		20			8					4
4								Др(2)	82	82	64	12	6								3456
	12				4			ЗаО Др	68	56	26	4	26			12					34
	6				6			ЗаО Др	54	44	26		18			10					234
	8				4			ЗаО Др	54	44	24		20			10					234
	18				10			Др	44	34	16		18			10					456
								Др													56
	12				6			ЗаО	40	34	22		12			6					4
								ЗаО	72	64	44		20			8					3

14	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Эк	72	54	20	6	28			10	8
15	УП.03.01	Учебная практика	ЗаО	36	36			36				
16	ПМ.03.01(К)	Экзамен по профессиональному модулю: "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"	Эк	12							4	8
17	ПМ.05	Профессиональный модуль: "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"										
18	МДК.05.01	Организация процессов приготовления. подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента										
19	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента										
20	УП.05.01	Учебная практика										
21	ПМ.05.01(К)	Экзамен по профессиональному модулю: "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"										
22	ПМ.06	Профессиональный модуль: "Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала"										
23	МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала										
24	ПМ.07	Профессиональный модуль: "Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих"										
25	МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"										
ПРАКТИКИ			(План)	108						108	3	
	ПП.03.01	Производственная практика	ЗаО	108						108	3	
	ПП.05.01	Производственная практика										

Эк	ЗаО(4)	390	224	60
ЗаО		90	70	28
ЗаО		108	82	32
ЗаО		72	72	
Эк		12		
Др				
Др				
		70	42	10
		70	42	10
		108		
ЗаО		108		

Семестр 6							Итого за курс											Каф.	Семестр		
Академических часов							Неделя	Контроль	Академических часов											Неделя	
Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс	СР	Контр оль			Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс	СР				Контр оль
							21		1536										41		
									1536												
									39,38												
									16												
									34,48												
									34,48												
44	332				110	24	ТО: 16 1/2 Э: 1 1/2	1320	1120	354	56	710				160	40	ТО: 32 1/2 Э: 2 1/2			
								ЗаО	54	48	28		20			6					5
	26				2			Др(2)	58	54			54			4					34567
	22							За(2)	58	58			58								345678
								ЗаО	72	64			64			8					5
	20				6			ЗаО	54	48	28		20			6					6
8	2				6	8		Эк Др	74	60	42	14	4			6	8				3456
								ЗаО	54	48	28		20			6					5
	16				6			ЗаО Др	94	86	34		52			8					56
	16					8		Эк Др	60	52	24		28				8				456
	26							ЗаО Др	108	104	22		82			4					56
8	36				12			ЗаО	78	66	22	8	36			12					6
								Эк(2) ЗаО(3)	312	166	56	6	104			130	16				5
								ЗаО	84	76	36		40			8					5

16	148			158	8	
4	38			20		
12	38			26		
	72					
				4	8	
12	20			28		
12	20			28		
				108	3	
				108	3	

Эк	72	54	20	6	28				10	8
ЗаО	36	36			36					
Эк	12								4	8
Эк ЗаО(4)	390	224	60	16	148				158	8
ЗаО	90	70	28	4	38				20	
ЗаО	108	82	32	12	38				26	
ЗаО	72	72			72					
Эк	12								4	8
Др										
Др										
	70	42	10	12	20				28	
	70	42	10	12	20				28	
	216								216	6
ЗаО	108								108	3
ЗаО	108								108	3

	5
	5
	5
	6
	6
	6
	6
	6
	7
	7
	67
	67
	5
	6

№	Индекс	Наименование	Семестр 7													Неделя	Контроль	Академических часов			
			Контроль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс	СР	Контр оль	Всего	Кон такт.			Лек			
																			Всего	Кон такт.	Лек
ИТОГО (с факультативами)				724													20		762		
ИТОГО по ОП (без факультативов)				724															762		
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)			38,72															37,89		
	ОП, факультативы (в период экз. сес.)			16															16		
	Аудиторная нагрузка			34,88															31,3		
	Контактная работа			34,88															31,3		
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ) И РАССРЕД. ПРАКТИКИ				508	436	132		280	24				48	24			ТО: 12 1/2 Э: 1 1/2	330	266	94	
1	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ЗаО Др	26	24			24					2								
2	ОГСЭ.04	Физическая культура	За	26	26			26										ЗаО	26	26	
3	ОГСЭ.05	Психология общения																ЗаО	54	48	28
4	ЕН.03	Биохимия																ЗаО	54	42	16
5	ОПЦ.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ЗаО	72	64	44		20					8								
6	ОПЦ.10	Контроль качества продукции	ЗаО	72	60	22		38					12								
7	ОПЦ.11	Метрология и стандартизация		34	24	10		14					10					ЗаО	42	32	12
8	ПМ.04	Профессиональный модуль: "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"																Эк ЗаО(4)	226	118	38
9	МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента																ЗаО	52	40	20
10	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента																ЗаО	54	42	18
11	УП.04.01	Учебная практика																ЗаО	36	36	

-	-	-	-	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	КРП пр. подгот	ИП пр. подгот	Конс пр. подгот

СОО.Среднее общее образование

+	СОО.01.01	Русский язык	1		34							
			2		38							
+	СОО.01.02	Литература	1		34							
			2		74							
+	СОО.01.03	История	1		102							
			2		34							
+	СОО.01.04	Обществознание	1		34							
			2		38							
+	СОО.01.05	География	1		34							
			2		38							
+	СОО.01.06	Математика	1		76							
			2		114							
			3		42							
+	СОО.01.07	Физическая культура	1		34							
			2		38							
+	СОО.01.08	Основы безопасности и защиты Родины	1		68							
+	СОО.01.09	Физика	1		54							
			2		54							
+	СОО.01.10	Биология	1		34							
			2		38							
+	СОО.02.01	Иностранный язык	1		66							
			2		36							
			3		42							
+	СОО.02.02	Информатика	1		66							
			2		78							
+	СОО.02.03	Химия	1		68							
			2		36							
			3		40							
+	ИП	Индивидуальный проект	1		16							
			2		16							

ОГСЭ.Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл

+	ОГСЭ.01	Основы философии	5		54								
+	ОГСЭ.02	История	3		72								
+	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	3		30	<u>22</u>			<u>22</u>				
			4		30	<u>28</u>			<u>28</u>				
			5		30	<u>24</u>			<u>24</u>				
			6		28	<u>2</u>			<u>2</u>				
			7		26	<u>12</u>			<u>12</u>				
+	ОГСЭ.04	Физическая культура	3		36	<u>26</u>			<u>26</u>				
			4		34	<u>26</u>			<u>26</u>				
			5		36	<u>24</u>			<u>24</u>				
			6		22	<u>2</u>			<u>2</u>				
			7		26	<u>12</u>			<u>12</u>				
			8		26	<u>18</u>			<u>18</u>				
+	ОГСЭ.05	Психология общения	8		54								
+	ОГСЭ.06	Русский язык в профессиональной деятельности	5		72								
+	ОГСЭ.07	Проектная и исследовательская деятельность в профессиональной сфере	4		72								
+	ОГСЭ.08	Основы финансовой грамотности	6		54								

ЕН.Математический и общий естественнонаучный учебный цикл

+	ЕН.01	Химия	3		34	<u>8</u>		<u>4</u>	<u>4</u>				
			4		48	<u>4</u>		<u>4</u>					
			5		30	<u>2</u>			<u>2</u>				
			6		44	<u>2</u>			<u>2</u>				
+	ЕН.02	Экологические основы природопользования	5		54								
+	ЕН.03	Биохимия	8		54								

ОПЦ.Общепрофессиональный цикл

+	ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	3		40	<u>16</u>		<u>4</u>	<u>12</u>				
			4		28	<u>12</u>			<u>12</u>				
+	ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов сырья	2		44								
			3		30	<u>12</u>			<u>12</u>				
			4		24	<u>6</u>			<u>6</u>				
+	ОПЦ.03	Техническое оснащение организации питания	2		40								
			3		28	<u>4</u>			<u>4</u>				
			4		26	<u>8</u>			<u>8</u>				
+	ОПЦ.04	Организация обслуживания	5		54	<u>14</u>			<u>14</u>				
			6		40	<u>4</u>			<u>4</u>				

+	ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	4		44	<u>18</u>			<u>18</u>		
			5		24	<u>12</u>			<u>12</u>		
			6		36	<u>4</u>			<u>4</u>		
+	ОПЦ.06	Правовые основы профессиональной деятельности	7		72	<u>4</u>			<u>4</u>		
+	ОПЦ.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	5		72	<u>52</u>			<u>52</u>		
			6		36	<u>4</u>			<u>4</u>		
+	ОПЦ.08	Охрана труда	4		40	<u>12</u>			<u>12</u>		
+	ОПЦ.09	Безопасность жизнедеятельности	3		72	<u>20</u>			<u>20</u>		
+	ОПЦ.10	Контроль качества продукции	7		72						
+	ОПЦ.11	Метрология и стандартизация	7		34						
			8		42	<u>20</u>			<u>20</u>		
+	ОПЦ.12	Товароведение продовольственных товаров	6		78	<u>4</u>		<u>4</u>			

ПЦ.Профессиональный цикл

+	МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	3		42	<u>18</u>			<u>18</u>		
+	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	3		32	<u>12</u>			<u>12</u>		
			4		52	<u>22</u>			<u>22</u>		
+	УП.01.01	Учебная практика	3		72	<u>72</u>			<u>72</u>		
+	ПП.01.01	Производственная практика	4		72						
+	ПМ.01.01(К)	Экзамен по профессиональному модулю: "Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента"	4		12						
+	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	3		52	<u>19</u>		<u>4</u>	<u>15</u>		
+	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	4		108	<u>48</u>		<u>6</u>	<u>42</u>		
+	УП.02.01	Учебная практика	3		72	<u>72</u>			<u>72</u>		
+	ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)	4		144						
+	ПМ.02.01(К)	Экзамен по профессиональному модулю: 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"	4		12						

+	МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	5	84	<u>28</u>			<u>28</u>			
+	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	5	72	<u>26</u>		<u>6</u>	<u>20</u>			
+	УП.03.01	Учебная практика	5	36							
+	ПП.03.01	Производственная практика	5	108							
+	ПМ.03.01(К)	Экзамен по профессиональному модулю: "Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания"	5	12							
+	МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	8	52							
+	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	8	54							
+	УП.04.01	Учебная практика	8	36							
+	ПП.04.01	Производственная практика	8	72							
+	ПМ.04.01(К)	Экзамен по профессиональному модулю: "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"	8	12							
+	МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	6	90	<u>42</u>		<u>4</u>	<u>38</u>			
+	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	6	108	<u>50</u>		<u>12</u>	<u>38</u>			
+	УП.05.01	Учебная практика	6	72	<u>72</u>			<u>72</u>			
+	ПП.05.01	Производственная практика	6	108							
+	ПМ.05.01(К)	Экзамен по профессиональному модулю: "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"	6	12							
+	МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	7	96	<u>18</u>			<u>18</u>			
+	ПП.06.01	Производственная практика	7	108							
+	ПМ.06.01(К)	Экзамен по профессиональному модулю: "Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала"	7	12							

+	МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"	6		70	<u>32</u>		<u>12</u>	<u>20</u>			
			7		86	<u>18</u>			<u>18</u>			
+	УП.07.01	Учебная практика	7		72	<u>72</u>			<u>72</u>			
+	ПП.07.01	Производственная практика	7		108							
+	ПМ.07.01(К)	Квалификационный экзамен по профессиональному модулю: "Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих"	7		12							
+	ПДП.01	Преддипломная практика	8		144							

ГИА. Государственная итоговая аттестация

+	ГИА.01	Подготовка дипломного проекта (работы)	8		144							
+	ГИА.02	Демонстрационный экзамен	8		36							
+	ГИА.03	Защита дипломного проекта (работы)	8		36							
						1059		60	999			

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	2	1			2							
УП.02.01 Учебная практика	2	1			2							
УП.03.01 Учебная практика	3	1			1							
УП.05.01 Учебная практика	3	2			2							
УП.07.01 Учебная практика	4	1			2							
УП.04.01 Учебная практика	4	2			1							
Вид практики: Производственная практика												
ПП.01.01 Производственная практика	2	2			2							
ПП.02.01 Производственная практика (по профилю специальности)	2	2			4							
ПП.03.01 Производственная практика	3	1			3							
ПП.05.01 Производственная практика	3	2			3							
ПП.06.01 Производственная практика	4	1			3							
ПП.07.01 Производственная практика	4	1			3							
ПП.04.01 Производственная практика	4	2			2							
Вид практики: Преддипломная практика												
ПДП.01 Преддипломная практика	4	2			4							
	Итого по факту											
	Итого по плану				34							

Вид	Курс	Сем	Каф.	Студ.	Замечания
Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента					
КР	2	2		0	
Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала					
КР	4	1		0	

		Итого		Курс 1			Курс 2			Курс 3			Всего
		Часов		Всего	Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6	
		Не менее	Факт										
	Итого по ОП		5940	1436	720	716	1482	736	746	1536	738	798	1486
ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА		1476	1352	720	632	124	124					
СОО	Среднее общее образование		1476	1352	720	632	124	124					
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА		4464	84		84	1358	612	746	1536	738	798	1486
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл		702				274	138	136	296	192	104	132
ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл		264				82	34	48	128	84	44	54
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл		976	84		84	332	170	162	340	150	190	220
ПЦ	Профессиональный цикл		2306				670	270	400	772	312	460	864
ГИА	Государственная итоговая аттестация		216										216
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	Период ТО	37.56	-	36	34.54	-	37.9	38.31	-	38.38	40.37	-
		Период атт.	16	-		16	-	16	16	-	16	16	-
	Контактная работа в период ТО (акад.час/нед)	ОП	34.24	-	35.2	33.37	-	35.16	33.54	-	35.25	33.7	-
	Обязательные формы промежуточной аттестации	ЭКЗАМЕН (Эк)		1		1	6	2	4	5	2	3	4
		ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)		9	1	8	10	5	5	10	4	6	10
		КУРСОВАЯ РАБОТА (КР)					1		1				1
		ДРУГИЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ (Др)					9	5	4	7	5	2	2
	Доля учебных занятий и практик в ОП (%)		88.46%										
	Доля практик в профессиональном цикле (%)		53.07%										

Курс 4

Сем. 7	Сем. 8
--------	--------

724	762
-----	-----

--	--

--	--

724	762
-----	-----

52	80
----	----

	54
--	----

178	42
-----	----

494	370
-----	-----

	216
--	-----

38.72	37.89
-------	-------

16	16
----	----

34.88	31.3
-------	------

3	1
---	---

4	6
---	---

1	
---	--

2	
---	--

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
Лаборатории
1
2
Мастерских
1
Спортивный комп
1
2
Залы
1
2

БОРАТОРИЙ, КАБИНЕТОВ, МАСТЕРСКИХ И ДР.

Наименование
гуманитарных и социально-экономических дисциплин
иностранного языка
безопасности жизнедеятельности и охраны труда
информатики, информационно-коммуникационных технологий
микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
технологии кулинарного и кондитерского производства
естественнонаучных дисциплин
организации обслуживания
химии
русского языка и литературы
учебная кухня ресторана
учебный кондитерский цех
монтажа и прототипирования цифровых устройств
лекс
спортивный зал
открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
актовый зал

Пролито и пронумеровано 21 листов

Министерство образования

Проректор по учебно-методической работе

Е. Н. Дутлова

М.П.

