

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Московский государственный университет технологий и управления имени К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)»  
Пензенский казачий институт технологий (филиал)

План одобрен Ученым советом  
Протокол № 9 от 28.03.2024

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебно-методической работе

Стойновский М.Ю.



## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования

43.02.15

Поварское и кондитерское дело

Профиль СОО: социально-экономический

Кафедра: Колледж(Пенза)  
Факультет: СПО-Пензенский казачий институт технологий (филиал)

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

Год начала подготовки (по учебному плану) 2022  
Учебный год 2024-2025  
Образовательный стандарт (ФГОС) № 1565 от 09.12.2016

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
Основной	Освоение профессий рабочих, должностей служащих:
+	Повар



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 2752cedfca256687b96b5717396f1788  
Действителен: с 19.06.2024 по 12.09.2025  
Владелец: Керимова Оксана Владимировна  
Должность: Директор





Индекс	Содержание	Тип
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	ОК
ОГСЭ.01	Основы философии	
ОГСЭ.02	История	
ОГСЭ.04	Иностранный язык в профессиональной деятельности	
ЕН.01	Химия	
ОП.01	Информационные технологии в профессиональной деятельности	
ОП.02	Правовые основы профессиональной деятельности	
ОП.03	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	
ОП.04	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	
ОП.05	Организация обслуживания	
ОП.06	Безопасность жизнедеятельности	
ОП.07	Охрана труда	
ОП.08	Организация хранения и контроль запасов и сырья	
ОП.09	Техническое оснащение организации питания	
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
УП.01.01	Учебная практика по ПМ.01	
ПП.01.01	Производственная практика по ПМ.01	
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю "ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента"	
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
МДК.02.02	Процессы оформления и приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
УП.02.01	Учебная практика по ПМ.02	
ПП.02.01	Производственная практика по ПМ.02	
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю ПМ.02	
ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
УП.03.01	Учебная практика по ПМ.03	
ПП.03.01	Производственная практика по ПМ.03	
ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю "ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания"	
ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребности различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	
УП.04.01	Учебная практика по ПМ.04	
ПП.04.01	Производственная практика по ПМ.04	
ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю "ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребности различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания"	

ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	
УП.05.01	Учебная практика по ПМ.05	
ПП.05.01	Производственная практика по ПМ.05	
ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю "ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания"	
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	
ПП.06.01	Производственная практика по ПМ.06	
ПМ.06.ЭК	Экзамен по модулю "ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала"	
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"	
УП.07.01	Учебная практика	
ПП.07.01	Производственная практика по ПМ.07	
ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен по "ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих"	
ПДП	Производственная практика (преддипломная)	
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы	
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы	
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	ОК
ОГСЭ.04	Иностранный язык в профессиональной деятельности	
ЕН.01	Химия	
ОП.01	Информационные технологии в профессиональной деятельности	
ОП.02	Правовые основы профессиональной деятельности	
ОП.03	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	
ОП.04	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	
ОП.05	Организация обслуживания	
ОП.06	Безопасность жизнедеятельности	
ОП.07	Охрана труда	
ОП.08	Организация хранения и контроль запасов и сырья	
ОП.09	Техническое оснащение организации питания	
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
УП.01.01	Учебная практика по ПМ.01	
ПП.01.01	Производственная практика по ПМ.01	
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю "ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента"	
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
МДК.02.02	Процессы оформления и приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
УП.02.01	Учебная практика по ПМ.02	

ПП.02.01	Производственная практика по ПМ.02	
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю ПМ.02	
ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей видов и форм обслуживания	
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
УП.03.01	Учебная практика по ПМ.03	
ПП.03.01	Производственная практика по ПМ.03	
ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей видов и форм обслуживания	
ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей видов и форм обслуживания	
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	
УП.04.01	Учебная практика по ПМ.04	
ПП.04.01	Производственная практика по ПМ.04	
ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей видов и форм обслуживания	
ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей видов и форм обслуживания	
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	
УП.05.01	Учебная практика по ПМ.05	
ПП.05.01	Производственная практика по ПМ.05	
ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей видов и форм обслуживания	
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	
ПП.06.01	Производственная практика по ПМ.06	
ПМ.06.ЭК	Экзамен по модулю "ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала"	
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"	
УП.07.01	Учебная практика	
ПП.07.01	Производственная практика по ПМ.07	
ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен по "ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих"	
ПДП	Производственная практика (преддипломная)	
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы	
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы	
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	ОК
ОГСЭ.01	Основы философии	
ОГСЭ.02	История	
ОГСЭ.03	Психология общения	
ОГСЭ.04	Иностранный язык в профессиональной деятельности	
ЕН.01	Химия	
ОП.01	Информационные технологии в профессиональной деятельности	
ОП.02	Правовые основы профессиональной деятельности	

ОП.03	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.04	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.05	Организация обслуживания
ОП.06	Безопасность жизнедеятельности
ОП.07	Охрана труда
ОП.08	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.09	Техническое оснащение организации питания
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.01.01	Учебная практика по ПМ.01
ПП.01.01	Производственная практика по ПМ.01
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю "ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента"
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.02.02	Процессы оформления и приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.02.01	Учебная практика по ПМ.02
ПП.02.01	Производственная практика по ПМ.02
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю ПМ.02
ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.03.01	Учебная практика по ПМ.03
ПП.03.01	Производственная практика по ПМ.03
ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
УП.04.01	Учебная практика по ПМ.04
ПП.04.01	Производственная практика по ПМ.04
ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
УП.05.01	Учебная практика по ПМ.05
ПП.05.01	Производственная практика по ПМ.05
ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
ПП.06.01	Производственная практика по ПМ.06
ПМ.06.ЭК	Экзамен по модулю "ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала"

ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"	
УП.07.01	Учебная практика	
ПП.07.01	Производственная практика по ПМ.07	
ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен по "ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих"	
ПДП	Производственная практика (преддипломная)	
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы	
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы	
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.	ОК
ОГСЭ.03	Психология общения	
ЕН.01	Химия	
ОП.01	Информационные технологии в профессиональной деятельности	
ОП.02	Правовые основы профессиональной деятельности	
ОП.03	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	
ОП.04	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	
ОП.05	Организация обслуживания	
ОП.06	Безопасность жизнедеятельности	
ОП.07	Охрана труда	
ОП.08	Организация хранения и контроль запасов и сырья	
ОП.09	Техническое оснащение организации питания	
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
УП.01.01	Учебная практика по ПМ.01	
ПП.01.01	Производственная практика по ПМ.01	
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю "ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента"	
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
МДК.02.02	Процессы оформления и приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
УП.02.01	Учебная практика по ПМ.02	
ПП.02.01	Производственная практика по ПМ.02	
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю ПМ.02	
ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
УП.03.01	Учебная практика по ПМ.03	
ПП.03.01	Производственная практика по ПМ.03	
ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю "ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания"	
ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребности различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	

УП.04.01	Учебная практика по ПМ.04	
ПП.04.01	Производственная практика по ПМ.04	
ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю "ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания"	
ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	
УП.05.01	Учебная практика по ПМ.05	
ПП.05.01	Производственная практика по ПМ.05	
ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю "ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания"	
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	
ПП.06.01	Производственная практика по ПМ.06	
ПМ.06.ЭК	Экзамен по модулю "ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала"	
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"	
УП.07.01	Учебная практика	
ПП.07.01	Производственная практика по ПМ.07	
ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен по "ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих"	
ПДП	Производственная практика (преддипломная)	
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы	
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы	
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	ОК
ОГСЭ.03	Психология общения	
ЕН.01	Химия	
ОП.01	Информационные технологии в профессиональной деятельности	
ОП.02	Правовые основы профессиональной деятельности	
ОП.03	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	
ОП.04	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	
ОП.05	Организация обслуживания	
ОП.06	Безопасность жизнедеятельности	
ОП.07	Охрана труда	
ОП.08	Организация хранения и контроль запасов и сырья	
ОП.09	Техническое оснащение организации питания	
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
УП.01.01	Учебная практика по ПМ.01	
ПП.01.01	Производственная практика по ПМ.01	
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю "ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента"	
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	

МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
МДК.02.02	Процессы оформления и приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
УП.02.01	Учебная практика по ПМ.02	
ПП.02.01	Производственная практика по ПМ.02	
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю ПМ.02	
ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей видов и форм обслуживания	
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
УП.03.01	Учебная практика по ПМ.03	
ПП.03.01	Производственная практика по ПМ.03	
ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю "ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей видов и форм обслуживания"	
ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей видов и форм обслуживания	
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	
УП.04.01	Учебная практика по ПМ.04	
ПП.04.01	Производственная практика по ПМ.04	
ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю "ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей видов и форм обслуживания"	
ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей видов и форм обслуживания	
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	
УП.05.01	Учебная практика по ПМ.05	
ПП.05.01	Производственная практика по ПМ.05	
ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю "ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей видов и форм обслуживания"	
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	
ПП.06.01	Производственная практика по ПМ.06	
ПМ.06.ЭК	Экзамен по модулю "ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала"	
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"	
УП.07.01	Учебная практика	
ПП.07.01	Производственная практика по ПМ.07	
ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен по "ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих"	
ПДП	Производственная практика (преддипломная)	
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы	
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы	
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.	ОК
ОГСЭ.01	Основы философии	
ОГСЭ.02	История	
ОП.02	Правовые основы профессиональной деятельности	
ОП.03	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	

ОП.06	Безопасность жизнедеятельности	
ОП.07	Охрана труда	
ОП.08	Организация хранения и контроль запасов и сырья	
ОП.09	Техническое оснащение организации питания	
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	
ПП.06.01	Производственная практика по ПМ.06	
ПМ.06.ЭК	Экзамен по модулю "ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала"	
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"	
УП.07.01	Учебная практика	
ПП.07.01	Производственная практика по ПМ.07	
ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен по "ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих"	
ПДП	Производственная практика (преддипломная)	
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы	
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы	
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	ОК
ЕН.02	Экологические основы природопользования	
ОП.06	Безопасность жизнедеятельности	
ОП.07	Охрана труда	
ОП.08	Организация хранения и контроль запасов и сырья	
ОП.09	Техническое оснащение организации питания	
ПДП	Производственная практика (преддипломная)	
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы	
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы	
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	ОК
ОГСЭ.05	Физическая культура	
ПДП	Производственная практика (преддипломная)	
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы	
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы	
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	ОК
ОГСЭ.04	Иностранный язык в профессиональной деятельности	
ЕН.01	Химия	
ОП.02	Правовые основы профессиональной деятельности	
ОП.03	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	
ОП.07	Охрана труда	
ОП.08	Организация хранения и контроль запасов и сырья	
ОП.09	Техническое оснащение организации питания	
ПДП	Производственная практика (преддипломная)	
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы	

ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы	
Вид деятельности: Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	ПК
ОП.01	Информационные технологии в профессиональной деятельности	
ОП.02	Правовые основы профессиональной деятельности	
ОП.03	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	
ОП.04	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	
ОП.05	Организация обслуживания	
ОП.06	Безопасность жизнедеятельности	
ОП.07	Охрана труда	
ОП.08	Организация хранения и контроль запасов и сырья	
ОП.09	Техническое оснащение организации питания	
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
УП.01.01	Учебная практика по ПМ.01	
ПП.01.01	Производственная практика по ПМ.01	
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю "ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента"	
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"	
УП.07.01	Учебная практика	
ПП.07.01	Производственная практика по ПМ.07	
ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен по "ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих"	
ПДП	Производственная практика (преддипломная)	
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы	
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы	
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.	ПК
ОП.01	Информационные технологии в профессиональной деятельности	
ОП.02	Правовые основы профессиональной деятельности	
ОП.03	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	
ОП.04	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	
ОП.05	Организация обслуживания	
ОП.06	Безопасность жизнедеятельности	
ОП.07	Охрана труда	
ОП.09	Техническое оснащение организации питания	
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
УП.01.01	Учебная практика по ПМ.01	
ПП.01.01	Производственная практика по ПМ.01	

ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю "ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента"	
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"	
УП.07.01	Учебная практика	
ПП.07.01	Производственная практика по ПМ.07	
ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен по "ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих"	
ПДП	Производственная практика (преддипломная)	
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы	
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы	
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	ПК
ОП.01	Информационные технологии в профессиональной деятельности	
ОП.02	Правовые основы профессиональной деятельности	
ОП.03	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	
ОП.04	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	
ОП.05	Организация обслуживания	
ОП.06	Безопасность жизнедеятельности	
ОП.07	Охрана труда	
ОП.09	Техническое оснащение организации питания	
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
УП.01.01	Учебная практика по ПМ.01	
ПП.01.01	Производственная практика по ПМ.01	
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю "ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента"	
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"	
УП.07.01	Учебная практика	
ПП.07.01	Производственная практика по ПМ.07	
ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен по "ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих"	
ПДП	Производственная практика (преддипломная)	
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы	
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы	
ПК 1.4.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	ПК
ОП.01	Информационные технологии в профессиональной деятельности	
ОП.02	Правовые основы профессиональной деятельности	
ОП.03	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	
ОП.04	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	
ОП.05	Организация обслуживания	
ОП.06	Безопасность жизнедеятельности	
ОП.07	Охрана труда	

ОП.09	Техническое оснащение организации питания
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.01.01	Учебная практика по ПМ.01
ПП.01.01	Производственная практика по ПМ.01
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю "ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента"
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика по ПМ.07
ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен по "ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих"
ПДП	Производственная практика (преддипломная)
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы

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

ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	ПК
ОП.01	Информационные технологии в профессиональной деятельности	
ОП.02	Правовые основы профессиональной деятельности	
ОП.03	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	
ОП.04	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	
ОП.05	Организация обслуживания	
ОП.06	Безопасность жизнедеятельности	
ОП.07	Охрана труда	
ОП.08	Организация хранения и контроль запасов и сырья	
ОП.09	Техническое оснащение организации питания	
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
МДК.02.02	Процессы оформления и приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
УП.02.01	Учебная практика по ПМ.02	
ПП.02.01	Производственная практика по ПМ.02	
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю ПМ.02	
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"	
УП.07.01	Учебная практика	
ПП.07.01	Производственная практика по ПМ.07	
ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен по "ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих"	
ПДП	Производственная практика (преддипломная)	
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы	
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы	

ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	ПК
ОП.01	Информационные технологии в профессиональной деятельности	
ОП.02	Правовые основы профессиональной деятельности	
ОП.03	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	
ОП.04	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	
ОП.05	Организация обслуживания	
ОП.06	Безопасность жизнедеятельности	
ОП.07	Охрана труда	
ОП.09	Техническое оснащение организации питания	
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
МДК.02.02	Процессы оформления и приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
УП.02.01	Учебная практика по ПМ.02	
ПП.02.01	Производственная практика по ПМ.02	
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю ПМ.02	
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"	
УП.07.01	Учебная практика	
ПП.07.01	Производственная практика по ПМ.07	
ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен по "ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих"	
ПДП	Производственная практика (преддипломная)	
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы	
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы	
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.	ПК
ОП.01	Информационные технологии в профессиональной деятельности	
ОП.02	Правовые основы профессиональной деятельности	
ОП.03	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	
ОП.04	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	
ОП.05	Организация обслуживания	
ОП.06	Безопасность жизнедеятельности	
ОП.07	Охрана труда	
ОП.09	Техническое оснащение организации питания	
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
МДК.02.02	Процессы оформления и приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
УП.02.01	Учебная практика по ПМ.02	
ПП.02.01	Производственная практика по ПМ.02	
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю ПМ.02	
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"	

УП.07.01	Учебная практика	
ПП.07.01	Производственная практика по ПМ.07	
ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен по "ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих"	
ПДП	Производственная практика (преддипломная)	
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы	
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы	
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	ПК
ОП.01	Информационные технологии в профессиональной деятельности	
ОП.02	Правовые основы профессиональной деятельности	
ОП.03	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	
ОП.04	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	
ОП.05	Организация обслуживания	
ОП.06	Безопасность жизнедеятельности	
ОП.07	Охрана труда	
ОП.09	Техническое оснащение организации питания	
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
МДК.02.02	Процессы оформления и приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
УП.02.01	Учебная практика по ПМ.02	
ПП.02.01	Производственная практика по ПМ.02	
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю ПМ.02	
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"	
УП.07.01	Учебная практика	
ПП.07.01	Производственная практика по ПМ.07	
ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен по "ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих"	
ПДП	Производственная практика (преддипломная)	
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы	
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы	
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	ПК
ОП.01	Информационные технологии в профессиональной деятельности	
ОП.02	Правовые основы профессиональной деятельности	
ОП.03	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	
ОП.04	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	
ОП.05	Организация обслуживания	
ОП.06	Безопасность жизнедеятельности	
ОП.07	Охрана труда	
ОП.09	Техническое оснащение организации питания	
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	

МДК.02.02	Процессы оформления и приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
УП.02.01	Учебная практика по ПМ.02	
ПП.02.01	Производственная практика по ПМ.02	
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю ПМ.02	
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"	
УП.07.01	Учебная практика	
ПП.07.01	Производственная практика по ПМ.07	
ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен по "ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих"	
ПДП	Производственная практика (преддипломная)	
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы	
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы	
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	ПК
ОП.01	Информационные технологии в профессиональной деятельности	
ОП.02	Правовые основы профессиональной деятельности	
ОП.03	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	
ОП.04	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	
ОП.05	Организация обслуживания	
ОП.06	Безопасность жизнедеятельности	
ОП.07	Охрана труда	
ОП.09	Техническое оснащение организации питания	
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
МДК.02.02	Процессы оформления и приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
УП.02.01	Учебная практика по ПМ.02	
ПП.02.01	Производственная практика по ПМ.02	
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю ПМ.02	
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"	
УП.07.01	Учебная практика	
ПП.07.01	Производственная практика по ПМ.07	
ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен по "ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих"	
ПДП	Производственная практика (преддипломная)	
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы	
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы	
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	ПК
ОП.01	Информационные технологии в профессиональной деятельности	
ОП.02	Правовые основы профессиональной деятельности	
ОП.03	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	
ОП.04	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	

ОП.05	Организация обслуживания	
ОП.06	Безопасность жизнедеятельности	
ОП.07	Охрана труда	
ОП.09	Техническое оснащение организации питания	
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
МДК.02.02	Процессы оформления и приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
УП.02.01	Учебная практика по ПМ.02	
ПП.02.01	Производственная практика по ПМ.02	
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю ПМ.02	
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"	
УП.07.01	Учебная практика	
ПП.07.01	Производственная практика по ПМ.07	
ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен по "ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих"	
ПДП	Производственная практика (преддипломная)	
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы	
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы	
ПК 2.8.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	ПК
ОП.01	Информационные технологии в профессиональной деятельности	
ОП.02	Правовые основы профессиональной деятельности	
ОП.03	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	
ОП.04	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	
ОП.05	Организация обслуживания	
ОП.06	Безопасность жизнедеятельности	
ОП.07	Охрана труда	
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
МДК.02.02	Процессы оформления и приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
УП.02.01	Учебная практика по ПМ.02	
ПП.02.01	Производственная практика по ПМ.02	
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю ПМ.02	
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"	
УП.07.01	Учебная практика	
ПП.07.01	Производственная практика по ПМ.07	
ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен по "ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих"	
ПДП	Производственная практика (преддипломная)	
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы	
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы	

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

ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	ПК
ОП.01	Информационные технологии в профессиональной деятельности	
ОП.02	Правовые основы профессиональной деятельности	
ОП.03	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	
ОП.04	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	
ОП.05	Организация обслуживания	
ОП.06	Безопасность жизнедеятельности	
ОП.07	Охрана труда	
ОП.08	Организация хранения и контроль запасов и сырья	
ОП.09	Техническое оснащение организации питания	
ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
УП.03.01	Учебная практика по ПМ.03	
ПП.03.01	Производственная практика по ПМ.03	
ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю "ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания"	
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"	
УП.07.01	Учебная практика	
ПП.07.01	Производственная практика по ПМ.07	
ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен по "ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих"	
ПДП	Производственная практика (преддипломная)	
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы	
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы	
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	ПК
ОП.01	Информационные технологии в профессиональной деятельности	
ОП.02	Правовые основы профессиональной деятельности	
ОП.03	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	
ОП.04	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	
ОП.05	Организация обслуживания	
ОП.06	Безопасность жизнедеятельности	
ОП.07	Охрана труда	
ОП.09	Техническое оснащение организации питания	
ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
УП.03.01	Учебная практика по ПМ.03	
ПП.03.01	Производственная практика по ПМ.03	
ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю "ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания"	

ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"	
УП.07.01	Учебная практика	
ПП.07.01	Производственная практика по ПМ.07	
ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен по "ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих"	
ПДП	Производственная практика (преддипломная)	
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы	
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы	
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	ПК
ОП.01	Информационные технологии в профессиональной деятельности	
ОП.02	Правовые основы профессиональной деятельности	
ОП.03	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	
ОП.04	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	
ОП.05	Организация обслуживания	
ОП.06	Безопасность жизнедеятельности	
ОП.07	Охрана труда	
ОП.09	Техническое оснащение организации питания	
ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
УП.03.01	Учебная практика по ПМ.03	
ПП.03.01	Производственная практика по ПМ.03	
ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю "ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания"	
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"	
УП.07.01	Учебная практика	
ПП.07.01	Производственная практика по ПМ.07	
ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен по "ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих"	
ПДП	Производственная практика (преддипломная)	
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы	
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы	
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	ПК
ОП.01	Информационные технологии в профессиональной деятельности	
ОП.02	Правовые основы профессиональной деятельности	
ОП.03	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	
ОП.04	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	
ОП.05	Организация обслуживания	
ОП.06	Безопасность жизнедеятельности	
ОП.07	Охрана труда	
ОП.09	Техническое оснащение организации питания	

ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
УП.03.01	Учебная практика по ПМ.03	
ПП.03.01	Производственная практика по ПМ.03	
ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю "ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания"	
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"	
УП.07.01	Учебная практика	
ПП.07.01	Производственная практика по ПМ.07	
ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен по "ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих"	
ПДП	Производственная практика (преддипломная)	
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы	
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы	
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	ПК
ОП.01	Информационные технологии в профессиональной деятельности	
ОП.02	Правовые основы профессиональной деятельности	
ОП.03	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	
ОП.04	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	
ОП.05	Организация обслуживания	
ОП.06	Безопасность жизнедеятельности	
ОП.07	Охрана труда	
ОП.09	Техническое оснащение организации питания	
ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
УП.03.01	Учебная практика по ПМ.03	
ПП.03.01	Производственная практика по ПМ.03	
ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю "ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания"	
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"	
УП.07.01	Учебная практика	
ПП.07.01	Производственная практика по ПМ.07	
ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен по "ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих"	
ПДП	Производственная практика (преддипломная)	
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы	
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы	
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	ПК
ОП.01	Информационные технологии в профессиональной деятельности	
ОП.02	Правовые основы профессиональной деятельности	

ОП.03	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	
ОП.04	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	
ОП.05	Организация обслуживания	
ОП.06	Безопасность жизнедеятельности	
ОП.07	Охрана труда	
ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
УП.03.01	Учебная практика по ПМ.03	
ПП.03.01	Производственная практика по ПМ.03	
ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю "ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания"	
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"	
УП.07.01	Учебная практика	
ПП.07.01	Производственная практика по ПМ.07	
ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен по "ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих"	
ПДП	Производственная практика (преддипломная)	
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы	
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы	
ПК 3.7.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	ПК
ОП.01	Информационные технологии в профессиональной деятельности	
ОП.02	Правовые основы профессиональной деятельности	
ОП.03	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	
ОП.04	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	
ОП.05	Организация обслуживания	
ОП.06	Безопасность жизнедеятельности	
ОП.07	Охрана труда	
ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
УП.03.01	Учебная практика по ПМ.03	
ПП.03.01	Производственная практика по ПМ.03	
ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю "ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания"	
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"	
УП.07.01	Учебная практика	
ПП.07.01	Производственная практика по ПМ.07	
ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен по "ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих"	
ПДП	Производственная практика (преддипломная)	
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы	

ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы	
Вид деятельности: Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.	ПК
ОП.01	Информационные технологии в профессиональной деятельности	
ОП.02	Правовые основы профессиональной деятельности	
ОП.03	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	
ОП.04	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	
ОП.05	Организация обслуживания	
ОП.06	Безопасность жизнедеятельности	
ОП.07	Охрана труда	
ОП.08	Организация хранения и контроль запасов и сырья	
ОП.09	Техническое оснащение организации питания	
ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	
УП.04.01	Учебная практика по ПМ.04	
ПП.04.01	Производственная практика по ПМ.04	
ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю "ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания"	
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"	
УП.07.01	Учебная практика	
ПП.07.01	Производственная практика по ПМ.07	
ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен по "ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих"	
ПДП	Производственная практика (преддипломная)	
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы	
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы	
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	ПК
ОП.01	Информационные технологии в профессиональной деятельности	
ОП.02	Правовые основы профессиональной деятельности	
ОП.03	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	
ОП.04	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	
ОП.05	Организация обслуживания	
ОП.06	Безопасность жизнедеятельности	
ОП.07	Охрана труда	
ОП.09	Техническое оснащение организации питания	
ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	
УП.04.01	Учебная практика по ПМ.04	
ПП.04.01	Производственная практика по ПМ.04	

ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю "ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания"	
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"	
УП.07.01	Учебная практика	
ПП.07.01	Производственная практика по ПМ.07	
ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен по "ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих"	
ПДП	Производственная практика (преддипломная)	
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы	
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы	
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	ПК
ОП.01	Информационные технологии в профессиональной деятельности	
ОП.02	Правовые основы профессиональной деятельности	
ОП.03	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	
ОП.04	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	
ОП.05	Организация обслуживания	
ОП.06	Безопасность жизнедеятельности	
ОП.07	Охрана труда	
ОП.09	Техническое оснащение организации питания	
ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	
УП.04.01	Учебная практика по ПМ.04	
ПП.04.01	Производственная практика по ПМ.04	
ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю "ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания"	
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"	
УП.07.01	Учебная практика	
ПП.07.01	Производственная практика по ПМ.07	
ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен по "ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих"	
ПДП	Производственная практика (преддипломная)	
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы	
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы	
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	ПК
ОП.01	Информационные технологии в профессиональной деятельности	
ОП.02	Правовые основы профессиональной деятельности	
ОП.03	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	
ОП.04	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	
ОП.05	Организация обслуживания	
ОП.06	Безопасность жизнедеятельности	
ОП.07	Охрана труда	

ОП.09	Техническое оснащение организации питания	
ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	
УП.04.01	Учебная практика по ПМ.04	
ПП.04.01	Производственная практика по ПМ.04	
ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю "ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания"	
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"	
УП.07.01	Учебная практика	
ПП.07.01	Производственная практика по ПМ.07	
ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен по "ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих"	
ПДП	Производственная практика (преддипломная)	
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы	
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы	
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	ПК
ОП.01	Информационные технологии в профессиональной деятельности	
ОП.02	Правовые основы профессиональной деятельности	
ОП.03	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	
ОП.04	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	
ОП.05	Организация обслуживания	
ОП.06	Безопасность жизнедеятельности	
ОП.07	Охрана труда	
ОП.09	Техническое оснащение организации питания	
ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	
УП.04.01	Учебная практика по ПМ.04	
ПП.04.01	Производственная практика по ПМ.04	
ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю "ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания"	
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"	
УП.07.01	Учебная практика	
ПП.07.01	Производственная практика по ПМ.07	
ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен по "ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих"	
ПДП	Производственная практика (преддипломная)	
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы	
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы	
ПК 4.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	ПК
ОП.01	Информационные технологии в профессиональной деятельности	

ОП.02	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.03	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.04	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.05	Организация обслуживания
ОП.06	Безопасность жизнедеятельности
ОП.07	Охрана труда
ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
УП.04.01	Учебная практика по ПМ.04
ПП.04.01	Производственная практика по ПМ.04
ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания"
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика по ПМ.07
ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен по "ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих"
ПДП	Производственная практика (преддипломная)
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы

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

ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	ПК
ОП.01	Информационные технологии в профессиональной деятельности	
ОП.02	Правовые основы профессиональной деятельности	
ОП.03	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	
ОП.04	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	
ОП.05	Организация обслуживания	
ОП.06	Безопасность жизнедеятельности	
ОП.07	Охрана труда	
ОП.08	Организация хранения и контроль запасов и сырья	
ОП.09	Техническое оснащение организации питания	
ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	
УП.05.01	Учебная практика по ПМ.05	
ПП.05.01	Производственная практика по ПМ.05	
ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания"	
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"	
УП.07.01	Учебная практика	

ПП.07.01	Производственная практика по ПМ.07	
ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен по "ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих"	
ПДП	Производственная практика (преддипломная)	
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы	
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы	
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	ПК
ОП.01	Информационные технологии в профессиональной деятельности	
ОП.02	Правовые основы профессиональной деятельности	
ОП.03	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	
ОП.04	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	
ОП.05	Организация обслуживания	
ОП.06	Безопасность жизнедеятельности	
ОП.07	Охрана труда	
ОП.09	Техническое оснащение организации питания	
ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	
УП.05.01	Учебная практика по ПМ.05	
ПП.05.01	Производственная практика по ПМ.05	
ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"	
УП.07.01	Учебная практика	
ПП.07.01	Производственная практика по ПМ.07	
ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен по "ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих"	
ПДП	Производственная практика (преддипломная)	
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы	
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы	
ПК 5.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	ПК
ОП.01	Информационные технологии в профессиональной деятельности	
ОП.02	Правовые основы профессиональной деятельности	
ОП.03	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	
ОП.04	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	
ОП.05	Организация обслуживания	
ОП.06	Безопасность жизнедеятельности	
ОП.07	Охрана труда	
ОП.09	Техническое оснащение организации питания	
ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	

УП.05.01	Учебная практика по ПМ.05	
ПП.05.01	Производственная практика по ПМ.05	
ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю "ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания"	
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"	
УП.07.01	Учебная практика	
ПП.07.01	Производственная практика по ПМ.07	
ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен по "ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих"	
ПДП	Производственная практика (преддипломная)	
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы	
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы	
ПК 5.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	ПК
ОП.01	Информационные технологии в профессиональной деятельности	
ОП.02	Правовые основы профессиональной деятельности	
ОП.03	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	
ОП.04	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	
ОП.05	Организация обслуживания	
ОП.06	Безопасность жизнедеятельности	
ОП.07	Охрана труда	
ОП.09	Техническое оснащение организации питания	
ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	
УП.05.01	Учебная практика по ПМ.05	
ПП.05.01	Производственная практика по ПМ.05	
ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю "ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания"	
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"	
УП.07.01	Учебная практика	
ПП.07.01	Производственная практика по ПМ.07	
ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен по "ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих"	
ПДП	Производственная практика (преддипломная)	
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы	
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы	
ПК 5.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	ПК
ОП.01	Информационные технологии в профессиональной деятельности	
ОП.02	Правовые основы профессиональной деятельности	
ОП.03	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	
ОП.04	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	
ОП.05	Организация обслуживания	

ОП.06	Безопасность жизнедеятельности	
ОП.07	Охрана труда	
ОП.09	Техническое оснащение организации питания	
ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей видов и форм обслуживания	
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	
УП.05.01	Учебная практика по ПМ.05	
ПП.05.01	Производственная практика по ПМ.05	
ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю "ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей видов и форм обслуживания"	
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"	
УП.07.01	Учебная практика	
ПП.07.01	Производственная практика по ПМ.07	
ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен по "ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих"	
ПДП	Производственная практика (преддипломная)	
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы	
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы	
ПК 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.	ПК
ОП.01	Информационные технологии в профессиональной деятельности	
ОП.02	Правовые основы профессиональной деятельности	
ОП.03	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	
ОП.04	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	
ОП.05	Организация обслуживания	
ОП.06	Безопасность жизнедеятельности	
ОП.07	Охрана труда	
ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей видов и форм обслуживания	
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	
УП.05.01	Учебная практика по ПМ.05	
ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю "ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей видов и форм обслуживания"	
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"	
УП.07.01	Учебная практика	
ПП.07.01	Производственная практика по ПМ.07	
ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен по "ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих"	
ПДП	Производственная практика (преддипломная)	
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы	
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы	
Вид деятельности: Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала		
ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	ПК

ОП.01	Информационные технологии в профессиональной деятельности	
ОП.02	Правовые основы профессиональной деятельности	
ОП.03	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	
ОП.04	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	
ОП.05	Организация обслуживания	
ОП.06	Безопасность жизнедеятельности	
ОП.07	Охрана труда	
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	
ПП.06.01	Производственная практика по ПМ.06	
ПМ.06.ЭК	Экзамен по модулю "ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала"	
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"	
УП.07.01	Учебная практика	
ПП.07.01	Производственная практика по ПМ.07	
ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен по "ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих"	
ПДП	Производственная практика (преддипломная)	
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы	
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы	
ПК 6.2.	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.	ПК
ОП.01	Информационные технологии в профессиональной деятельности	
ОП.02	Правовые основы профессиональной деятельности	
ОП.03	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	
ОП.04	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	
ОП.05	Организация обслуживания	
ОП.06	Безопасность жизнедеятельности	
ОП.07	Охрана труда	
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	
ПП.06.01	Производственная практика по ПМ.06	
ПМ.06.ЭК	Экзамен по модулю "ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала"	
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"	
УП.07.01	Учебная практика	
ПП.07.01	Производственная практика по ПМ.07	
ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен по "ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих"	
ПДП	Производственная практика (преддипломная)	
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы	
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы	
ПК 6.3.	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.	ПК

ОП.01	Информационные технологии в профессиональной деятельности	
ОП.02	Правовые основы профессиональной деятельности	
ОП.03	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	
ОП.04	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	
ОП.05	Организация обслуживания	
ОП.06	Безопасность жизнедеятельности	
ОП.07	Охрана труда	
ОП.08	Организация хранения и контроль запасов и сырья	
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	
ПП.06.01	Производственная практика по ПМ.06	
ПМ.06.ЭК	Экзамен по модулю "ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала"	
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"	
УП.07.01	Учебная практика	
ПП.07.01	Производственная практика по ПМ.07	
ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен по "ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих"	
ПДП	Производственная практика (преддипломная)	
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы	
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы	
ПК 6.4.	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.	ПК
ОП.01	Информационные технологии в профессиональной деятельности	
ОП.02	Правовые основы профессиональной деятельности	
ОП.03	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	
ОП.04	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	
ОП.05	Организация обслуживания	
ОП.06	Безопасность жизнедеятельности	
ОП.07	Охрана труда	
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	
ПП.06.01	Производственная практика по ПМ.06	
ПМ.06.ЭК	Экзамен по модулю "ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала"	
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"	
УП.07.01	Учебная практика	
ПП.07.01	Производственная практика по ПМ.07	
ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен по "ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих"	
ПДП	Производственная практика (преддипломная)	
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы	
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы	
ПК 6.5.	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.	ПК

ОП.01	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.02	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.03	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.04	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.05	Организация обслуживания
ОП.06	Безопасность жизнедеятельности
ОП.07	Охрана труда
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
ПП.06.01	Производственная практика по ПМ.06
ПМ.06.ЭК	Экзамен по модулю "ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала"
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика по ПМ.07
ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен по "ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих"
ПДП	Производственная практика (преддипломная)
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	
НО	Начальное общее образование	
ОО	Основное общее образование	
СО	Среднее общее образование	
БД	Базовые дисциплины	
БОУД.01	Иностранный язык	
БОУД.02	Математика	
БОУД.03	Физическая культура	
БОУД.04	Основы безопасности жизнедеятельности	
БОУД.05	Астрономия	
БОУД.06	Информатика	
БОУД.07	Родная литература	
ПД	Профильные дисциплины	
ПОУД.01	Русский язык	
ПОУД.02	Литература	
ПОУД.03	История	
ПОУД.04	Обществознание (включая экономику и право)	
ПОО	Предлагаемые ОО	
ДУД.01	География	
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.; ПК 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.
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 08.; ОК 09.
ОГСЭ.01	Основы философии	ОК 01.; ОК 03.; ОК 06.
ОГСЭ.02	История	ОК 01.; ОК 03.; ОК 06.
ОГСЭ.03	Психология общения	ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 09.
ОГСЭ.04	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 09.
ОГСЭ.05	Физическая культура	ОК 08.
ЕН	Математический и общий естественнонаучный цикл	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 07.; ОК 09.
ЕН.01	Химия	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 09.
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ОК 07.
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.; ПК 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.
ОП.01	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.; ПК 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.
ОП.02	Правовые основы профессиональной деятельности	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.; ПК 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.

ОП.03	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.; ПК 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.
ОП.04	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.; ПК 3.7.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 4.6.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.; ПК 5.6.; ПК 6.1.; ПК 6.2.; ПК 6.3.; ПК 6.4.; ПК 6.5.
ОП.05	Организация обслуживания	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.; ПК 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.
ОП.06	Безопасность жизнедеятельности	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.; ПК 3.7.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 4.6.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.; ПК 5.6.; ПК 6.1.; ПК 6.2.; ПК 6.3.; ПК 6.4.; ПК 6.5.
ОП.07	Охрана труда	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.; ПК 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.
ОП.08	Организация хранения и контроль запасов и сырья	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 2.1.; ПК 3.1.; ПК 4.1.; ПК 5.1.; ПК 6.3.
ОП.09	Техническое оснащение организации питания	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.
ПЦ	Профессиональный цикл	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ОК 11.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.; ПК 3.7.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 4.6.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.; ПК 5.6.; ПК 6.1.; ПК 6.2.; ПК 6.3.; ПК 6.4.; ПК 6.5.
ПМ.01	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 05.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.
УП.01.01	Учебная практика по ПМ.01	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.
ПП.01.01	Производственная практика по ПМ.01	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю "ПМ.01 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 05.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; 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 05.; 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.02.02	Процессы оформления и приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; 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.

УП.02.01	Учебная практика по ПМ.02	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; 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 ПМ.02	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; 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.ЭК	Экзамен по модулю ПМ.02	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; 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	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 05.; 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 05.; ОК 09.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.; ПК 3.7.
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 09.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.; ПК 3.7.
УП.03.01	Учебная практика по ПМ.03	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; 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 по ПМ.03	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; 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.ЭК	Экзамен по модулю "ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания"	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; 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	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 05.; 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 05.; ОК 09.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 4.6.
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 09.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 4.6.
УП.04.01	Учебная практика по ПМ.04	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; 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 по ПМ.04	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 09.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 4.6.
ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю "ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания"	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 09.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 4.6.
ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; 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 05.; ОК 09.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.; ПК 5.6.

МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 09.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.; ПК 5.6.
УП.05.01	Учебная практика по ПМ.05	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; 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 по ПМ.05	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 09.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.
ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю "ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания"	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 09.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.; ПК 5.6.
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; 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 05.; ОК 06.; ОК 09.; ПК 6.1.; ПК 6.2.; ПК 6.3.; ПК 6.4.; ПК 6.5.
ПП.06.01	Производственная практика по ПМ.06	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 09.; ПК 6.1.; ПК 6.2.; ПК 6.3.; ПК 6.4.; ПК 6.5.
ПМ.06.ЭК	Экзамен по модулю "ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала"	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 09.; ПК 6.1.; ПК 6.2.; ПК 6.3.; ПК 6.4.; ПК 6.5.
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.; ПК 3.7.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 4.6.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.; ПК 5.6.; ПК 6.1.; ПК 6.2.; ПК 6.3.; ПК 6.4.; ПК 6.5.
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.; ПК 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.
УП.07.01	Учебная практика	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.; ПК 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.
ПП.07.01	Производственная практика по ПМ.07	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.; ПК 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.
ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен по "ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих"	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.; ПК 3.7.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 4.6.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.; ПК 5.6.; ПК 6.1.; ПК 6.2.; ПК 6.3.; ПК 6.4.; ПК 6.5.
ПДП	Производственная практика (преддипломная)	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.; ПК 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 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.; ПК 3.7.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 4.6.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.; ПК 5.6.; ПК 6.1.; ПК 6.2.; ПК 6.3.; ПК 6.4.; ПК 6.5.
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.; ПК 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.02	Защита выпускной квалификационной работы	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.; ПК 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.

		Итого			Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4		
		Часов			Всего	Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6	Всего	Сем. 7	Сем. 8
		Мин.	Макс.	Факт												
	Итого по ОП			5940	1476	612	864	1476	612	864	1512	612	900	1476	612	864
ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА			1476	1476	612	864									
НО	Начальное общее образование															
ОО	Основное общее образование															
СО	Среднее общее образование			1476	1476	612	864									
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА			4464				1476	612	864	1512	612	900	1476	612	864
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл			508				278	188	90	108	52	56	122	56	66
ЕН	Математический и общий естественнонаучный цикл			196				196	52	144						
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл			829				456	252	204	373	179	194			
ПЦ	Профессиональный цикл			2715				546	120	426	1031	381	650	1138	556	582
ГИА	Государственная итоговая аттестация			216										216		216
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	Период ТО		36.9	-	36	36	-	36	36.6	-	37.64	37.43	-	39.12	39.12
		Период атт.		20.86	-		36	-		24	-	18	16	-	8	8
		Период гос.эк.			-			-			-			-		
	Во взаимодействии с преподавателем в период ТО (акад.час/нед)	ОП		34.47	-	36	35.55	-	33.25	33.2	-	36.1	37	-	32.23	30.23
	Суммарно во взаимодействии с преподавателем (акад. час)	Блок ОП		1394	1394	612	782									
		Блок СО		1394	1394	612	782									
		Блок ПП		2673				1196	532	664	915	397	518	562	290	272
		Блок ОГСЭ		414				240	160	80	100	44	56	74	36	38
		Блок ЕН		174				174	48	126						
		Блок ОПЦ		767				416	244	172	351	167	184			
		Блок ПЦ		2398				510	116	394	1004	366	638	884	506	378
		Блок ГИА		216										216		216
	Итого		4283	1394	612	782	1196	532	664	915	397	518	778	290	488	
	Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕН (Эк)			2		2	3		3	7	3	4	6	1	5
		ДИФФЕРЕНЦИРОВАННЫЙ ЗАЧЕТ			10	4	6	10	7	3	10	4	6	10	5	5
		КУРСОВАЯ РАБОТА (КР)									1	1				
		ДРУГИЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ (Др)			7	7			9	5	4	13	5	8	12	7
	Доля учебных занятий и практик в ОП (%)			91.73%												
	Доля практик в профессиональном цикле (%)			45.08%												