Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Лесняк Елена Николаевна
Должность: Директор
Дата подписания: 16.04.2024 11:07:23
Уникальный программный ключ:
4f8763c0f69fcc0b76a554a96bba130b42854b57503309a6b8cc637f77303946

Автономная некоммерческая профессиональная образовательная организация "Академический колледж"

УТВЕРЖДАЮ

Директор _____ *Лесняк Е.Н.*

27 марта 2024 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования

43.02.15

Поварское и кондитерское дело

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

Основной	*Виды деятельности*
+	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
+	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
+	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
+	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
+	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
+	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
Основной	*Освоение профессий рабочих, должностей служащих:*
+	Повар

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

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по учебной работе _____ /Н.А. Добрынина/
Зав. кафедрой общеобразовательных и гуманитарных дисциплин _____ / Н.В. Мещерякова/
Зав. кафедрой технологии торговли и общественного питания _____ / С.М. Васечко/

Календарный учебный график

Мес	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь					Январь				Февраль				Март					Апрель				Май				Июнь					Июль				Август			
Числа	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 - 5	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 - 2	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 - 4	5 - 11	12 - 18	19 - 25	26 - 1	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 1	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29	30 - 5	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 - 3	4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 - 5	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 -2	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 31
Нед	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
I																	Э	К	К																								Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К
II															У	У	Э	К	К		П	П	П																У	У	П	П	Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К
III																	Э	К	К																У	У	У	У	У	П	П	П	П	Э	К	К	К	К	К	К	К	К
IV									У	У	П	П	П	П	П	П	Э	К	К									П	П	П	П	П	Э	Пд	Пд	Пд	Пд	Дп	Дп	Дп	Д	Д	Д	=	=	=	=	=	=	=	=	=

Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4			Итого
		Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6	Всего	Сем. 7	Сем. 8	Всего	
	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	16	23	39	14	16	30	16	15	31	8	8	16	116
У	Учебная практика				2	2	4		5	5	2		2	11
П	Производственная практика (по профилю специальности)					5	5		4	4	6	5	11	20
Пд	Производственная практика (преддипломная)											4	4	4
Э	Промежуточная аттестация	1	1	2	1	1	2	1	1	2	1	1	2	8
Дп	Подготовка выпускной квалификационной работы											3	3	3
Д	Защита выпускной квалификационной работы											3	3	3
К	Каникулы	2	9	11	2	9	11	2	8	10	2		2	34
Итого		19	33	**52**	19	33	**52**	19	33	**52**	19	24	**43**	199
Студентов														
Групп														

-	-	-	Форма контроля					Итого акад.часов								Объём ОП		Семестр 1								
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Др	Экспертное	По плану	С преп.	Ауд.	ИП	Конс	СР	ПАтт	Обяз. часть	Вар. часть	Итого	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс	СР
ОП.ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА								1476	1476	1366	1326	38	40	38	72	1404	72	612	544	162	16	366		16	16	
СО.Среднее общее образование								1476	1476	1366	1326	38	40	38	72	1404	72	612	544	162	16	366		16	16	
+	ОД	**Общеобразовательные дисциплины**	**111222**		**1111222222**		**12**	1394	**1394**	**1288**	**1250**	**38**	**38**	**38**	**68**	1326	**68**	578	**512**	**146**	**16**	**350**		**16**	**16**	
+	ОД.01У	Русский язык	12					132	132	120	114		6		12	120	12	56	48	16		32			2	
+	ОД.02	Литература			2			94	94	92	90		2		2	92	2									
+	ОД.03	История	2				1	108	108	98	94		4		10	98	10	52	48	48						
+	ОД.04	Обществознание			2			72	72	70	68		2		2	70	2									
+	ОД.05	География			1			56	56	52	48		4		4	52	4	56	48	16		32			4	
+	ОД.06	Иностранный язык			12			138	138	134	132		2		4	134	4	66	64			64				
+	ОД.07У	Математика	12					188	188	178	170		8		10	178	10	90	80	16		64			4	
+	ОД.08	Информатика			12			156	156	150	146		4		6	150	6	86	80	16		64			2	
+	ОД.09	Физическая культура			12			82	82	78	78				4	78	4	34	32	2		30				
+	ОД.10	Основы безопасности жизнедеятельности			2			70	70	68	66		2		2	68	2									
+	ОД.11	Физика			2			68	68	66	66				2	66	2									
+	ОД.12У	Химия	1					122	122	116	112		4		6	116	6	122	112	32	16	64			4	
+	ОД.13	Биология			2			68	68	66	66				2	66	2									
+	*	Индивидуальный проект					2	40	40			38		38	2	38	2	16						16		
+	ДУД	**Дополнительные учебные дисциплины**					**12**	82	**82**	**78**	**76**		**2**		**4**	78	**4**	34	**32**	**16**		**16**				
+	ДУД.01	Психология личности и ее профессиональное самоопределение					1	34	34	32	32				2	32	2	34	32	16		16				
+	ДУД.02	Дизайн презентаций. Ключевые навыки MS Excel					2	48	48	46	44		2		2	46	2									
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА								4464	4464	4086	4016		70	162	216	3168	1296									
ОГСЭ.Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл								588	588	516	504		12	36	36	432	156									
+	ОГСЭ.01	Основы философии			4			40	40	34	32		2	4	2	36	4									
+	ОГСЭ.02	История	3					50	50	42	42			2	6	36	14									
+	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности			345678			192	192	168	162		6	10	14	164	28									
+	ОГСЭ.04	Физическая культура		34567	8			184	184	162	162			10	12	164	20									
+	ОГСЭ.05	Психология общения			4			38	38	34	32		2	4		32	6									
+	ОГСЭ.06	Риторика			3			46	46	42	42			2	2		46									
+	ОГСЭ.07	Основы финансовой грамотности			4			38	38	34	32		2	4			38									
ЕН.Математический и общий естественнонаучный учебный цикл								194	194	170	168		2	12	12	180	14									
+	ЕН.01	Химия	4		3			158	158	138	136		2	10	10	144	14									
+	ЕН.02	Экологические основы природопользования			5			36	36	32	32			2	2	36										
ОПЦ.Общепрофессиональный цикл								976	976	846	814		32	70	60	604	372									
+	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена			4			78	78	66	64		2	8	4	64	14									
+	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	5				4	120	120	102	98		4	10	8	96	24									
+	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	3					82	82	72	70		2	4	6	64	18									
+	ОП.04	Организация обслуживания	5					82	82	68	64		4	8	6	64	18									
+	ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	5					122	122	100	96		4	16	6	96	26									
+	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности			7			36	36	32	32			2	2	32	4									
+	ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	4				3	124	124	110	108		2	10	4	88	36									
+	ОП.08	Охрана труда			4			38	38	34	32		2	2	2	32	6									
+	ОП.09	Безопасность жизнедеятельности			5			76	76	70	68		2	2	4	68	8									

+	ОП.10	Товароведение пищевых продуктов	3					52	52	44	42		2	2	6		52										
+	ОП.11	Экономика отрасли	6					54	54	46	44		2	2	6		54										
+	ОП.12	Бухгалтерский учет в общественном питании	7					36	36	34	32		2		2		36										
+	ОП.13	Основы предпринимательской деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии			6			38	38	34	32		2	2	2		38										
+	ОП.14	Документационное обеспечение управления / Психология личности и профессиональное самоопределение			6			38	38	34	32		2	2	2		38										
ПЦ.Профессиональный цикл								2490	2490	2338	2314		24	44	108	1736	754										
+	ПМ.01	**Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**	**4**				**4444**	228	**228**	**210**	**208**		**2**	**8**	**10**	212	**16**										
+	МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов					4	38	38	32	32			4	2	32	6										
+	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов					4	38	38	32	32			4	2	36	2										
+	УП.01.01	Учебная практика по ПМ.01					4	72	72	72	72					72											
+	ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности) по ПМ.01					4	72	72	72	72					72											
+	ПМ.01.ЭК	*Экзамен по ПМ.01*	*4*					8	8	2			2		6		*8*										
+	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**	**6**		**5**	**6**	**555**	456	**456**	**434**	**430**		**4**	**6**	**16**	336	**120**										
+	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента					5	36	36	32	32			2	2	34	2										
+	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			5	6		196	196	184	182		2	4	8	86	110										
+	УП.02.01	Учебная практика по ПМ.02					5	72	72	72	72					72											
+	ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности) по ПМ.02					5	144	144	144	144					144											
+	ПМ.02.ЭК	*Экзамен по ПМ.02*	*6*					8	8	2			2		6		*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**	**7**		**67**		**66**	336	**336**	**316**	**314**		**2**	**4**	**16**	212	**124**										
+	МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента					6	60	60	54	54			2	4	32	28										
+	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			6			124	124	116	116			2	6	36	88										
+	УП.03.01	Учебная практика по ПМ.03					6	36	36	36	36					36											
+	ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности) по ПМ.03			7			108	108	108	108					108											
+	ПМ.03.ЭК	*Экзамен по ПМ.03*	*7*					8	8	2			2		6		*8*										

+	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**	**8**		**778**		**78**	286	**286**	**264**	**260**		**4**	**6**	**16**	184	**102**									
+	МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			7			46	46	36	36			2	8	40	6									
+	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента					78	88	88	82	80		2	4	2	36	52									
+	УП.04.01	Учебная практика по ПМ.04			7			72	72	72	72					36	36									
+	ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности) по ПМ.04			8			72	72	72	72					72										
+	ПМ.04.ЭК	*Экзамен по ПМ.04*	*8*					8	8	2			2		6		*8*									
+	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**	**8**		**56**		**67**	444	**444**	**420**	**416**		**4**	**6**	**18**	264	**180**									
+	МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			5			90	90	80	78		2	4	6	32	58									
+	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			6			166	166	158	158			2	6	52	114									
+	УП.05.01	Учебная практика по ПМ.05					6	72	72	72	72					72										
+	ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности) по ПМ.05					7	108	108	108	108					108										
+	ПМ.05.ЭК	*Экзамен по ПМ.05*	*8*					8	8	2			2		6		*8*									
+	ПМ.06	**Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**	**8**		**8**	**8**	**8**	274	**274**	**242**	**236**		**6**	**12**	**20**	204	**70**									
+	МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельности подчиненного персонала				8		114	114	98	96		2	8	8	96	18									
+	МДК.06.02	Моделирование профессиональной деятельности					8	44	44	34	32		2	4	6		44									
+	ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности) по ПМ.06			8			108	108	108	108					108										
+	ПМ.06.ЭК	*Экзамен по ПМ.06*	*8*					8	8	2			2		6		*8*									
+	ПМ.07	**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**	**4**				**333**	322	**322**	**308**	**306**		**2**	**2**	**12**	180	**142**									
+	МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"					3	134	134	126	126			2	6		134									
+	УП.07.01	Учебная практика по ПМ.07					3	72	72	72	72					72										
+	ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности) по ПМ.07					3	108	108	108	108					108										
+	ПМ.07.ЭК	*Квалификационный экзамен по ПМ.07*	*4*					8	8	2			2		6		*8*									
+	ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)			8			144	144	144	144					144										
ГИА.Государственная итоговая аттестация								216	216	216	216					216										
+	ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы и к демонстрационному экзамену						108	108	108	108					108										
+	ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы и демонстрационный экзамен						108	108	108	108					108										

Курс 1											Курс 2																											
	Семестр 2										Семестр 3										Семестр 4										Семестр 5						
ПАтт	Итого	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс	СР	ПАтт	Итого	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс	СР	ПАтт	Итого	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс	СР	ПАтт	Итого	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП
36	864	782	332	22	428		22	24		36																											
36	864	782	332	22	428		22	24		36																											
34	816	**738**	**326**	**22**	**390**		**22**	**22**		**34**																											
6	76	66	22		44			4		6																											
	94	90	90					2		2																											
4	56	46	46					4		6																											
	72	68	58		10			2		2																											
4																																					
2	72	68			68			2		2																											
6	98	90	22		68			4		4																											
4	70	66	22		44			2		2																											
2	48	46			46					2																											
	70	66	22		44			2		2																											
	68	66	22	22	22					2																											
6																																					
	68	66	22		44					2																											
	24						22			2																											
2	48	**44**	**6**		**38**			**2**		**2**																											
2																																					
	48	44	6		38			2		2																											
											612	550	194	84	272			6	20	36	864	748	236	40	472			22	58	36	612	518	208	36	274		
											162	140	70		70			2	8	12	192	160	78		82			8	20	4	72	64			64		
																					40	32	26		6			2	4	2							
											50	42	34		8				2	6																	
											34	28			28			2	2	2	40	32			32			2	4	2	36	32			32		
											32	28	2		26				2	2	36	32			32				4		36	32			32		
																					38	32	32					2	4								
											46	42	34		8				2	2																	
																					38	32	20		12			2	4								
											62	56	28	14	14				2	4	96	80	24	40	16			2	8	6	36	32	22		10		
											62	56	28	14	14				2	4	96	80	24	40	16			2	8	6							
																															36	32	22		10		
											182	156	68		88			4	8	14	232	192	90		102			8	22	10	360	294	138		156		
																					78	64	32		32			2	8	4							
																					40	32	16		16			2	4	2	80	66	32		34		
											82	70	42		28			2	4	6																	
																															82	64	32		32		
																															122	96	54		42		
											48	44	12		32				2	2	76	64	20		44			2	8	2							
																					38	32	22		10			2	2	2							
																															76	68	20		48		

											52	42	14		28			2	2	6																	
											206	198	28	70	100				2	6	344	316	44		272			4	8	16	144	128	48	36	44		
																					228	**208**	**44**		**164**			**2**	**8**	**10**							
																					38	32	24		8				4	2							
																					38	32	20		12				4	2							
																					72	72			72												
																					72	72			72												
																					8							*2*		*6*							
																															88	**80**	**28**	**36**	**16**		
																															36	32	16		16		
																															52	48	12	36			

																														56	**48**	**20**		**28**		
																														56	48	20		28		
										206	**198**	**28**	**70**	**100**				**2**	**6**	116	**108**			**108**			**2**		**6**							
										134	126	28	70	28				2	6																	
										72	72			72																						
																				108	108			108												
																				8							*2*		*6*							

Курс 3													Курс 4																				Закрепленная кафедра	
			Семестр 6										Семестр 7										Семестр 8											
Конс	СР	ПАтт	Итого	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс	СР	ПАтт	Итого	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс	СР	ПАтт	Итого	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс	СР	ПАтт	Код	Наименование
14	44	36	900	838	182	172	454	30		10	16	36	612	566	126	64	376			6	4	36	864	796	80	50	650	16		12	20	36		
	4	4	64	60			60					4	36	32			32					4	62	48			48			2	4	8		
	2	2	32	30			30					2	18	16			16					2	32	24			24			2	2	4		
	2	2	32	30			30					2	18	16			16					2	30	24			24				2	4		
	2	2																																
	2	2																																
12	32	22	130	108	76		32			6	6	10	72	64	42		22			2	2	4												
2	6	6																																
4	8	6																																
4	16	6																																
													36	32	22		10				2	2												
2	2	4																																

			54	44	30		14			2	2	6																							
													36	32	20		12			2		2													
			38	32	28		4			2	2	2																							
			38	32	18		14			2	2	2																							
2	6	8	706	670	106	172	362	30		4	10	22	504	470	84	64	322			4	2	28	586	532	80	50	386	16		10	16	28			
	4	**4**	368	**350**	**14**	**90**	**216**	**30**		**4**	**2**	**12**																							
	2	2																																	
	2	2	144	134	14	90		30		2	2	6																							
			72	72			72																												
			144	144			144																												
			8							*2*		*6*																							
			134	**126**	**42**	**26**	**58**				**4**	**4**	202	**188**	**30**	**34**	**124**			**2**		**12**													
			34	30	8		22				2	2	26	24	8		16					2													
			64	60	34	26					2	2	60	56	22	34						4													
			36	36			36																												
													108	108			108																		
													8							*2*		*6*													

													118	**108**	**18**		**90**				**2**	**8**	168	**152**	**30**	**50**	**72**			**4**	**4**	**8**		
													46	36	18		18				2	8												
																							88	80	30	50				2	4	2		
													72	72			72																	
																							72	72			72							
																							8							*2*		*6*		
2	**2**	**4**	204	**194**	**50**	**56**	**88**				**4**	**6**	184	**174**	**36**	**30**	**108**			**2**		**8**												
2	2	4	34	30	14		16				2	2																						
			98	92	36	56					2	4	68	66	36	30						2												
			72	72			72																											
													108	108			108																	
													8							*2*		*6*												
																							274	**236**	**50**		**170**	**16**		**6**	**12**	**20**		
																							114	96	38		42	16		2	8	8		
																							44	32	12		20			2	4	6		
																							108	108			108							
																							8							*2*		*6*		
																							144	144			144							
																							216	216			216							
																							108	108			108							
																							108	108			108							

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	
НО	Начальное общее образование	
ОО	Основное общее образование	
СО	Среднее общее образование	
ОД	Общеобразовательные дисциплины	
ОД.01У	Русский язык	
ОД.02	Литература	
ОД.03	История	
ОД.04	Обществознание	
ОД.05	География	
ОД.06	Иностранный язык	
ОД.07У	Математика	
ОД.08	Информатика	
ОД.09	Физическая культура	
ОД.10	Основы безопасности жизнедеятельности	
ОД.11	Физика	
ОД.12У	Химия	
ОД.13	Биология	
*	Индивидуальный проект	
ДУД	Дополнительные учебные дисциплины	
ДУД.01	Психология личности и ее профессиональное самоопределение	
ДУД.02	Дизайн презентаций. Ключевые навыки MS Excel	
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ОК 10.; ОК 11.; ПК 1.1.; ПК 1.1. (ППКРС); ПК 1.2.; ПК 1.2. (ППКРС); ПК 1.3.; ПК 1.3. (ППКРС); ПК 1.4.; ПК 1.4. (ППКРС); ПК 2.1.; ПК 2.1. (ППКРС); ПК 2.2.; ПК 2.2. (ППКРС); ПК 2.3.; ПК 2.3. (ППКРС); ПК 2.4.; ПК 2.4. (ППКРС); ПК 2.5.; ПК 2.5. (ППКРС); ПК 2.6.; ПК 2.6. (ППКРС); ПК 2.7.; ПК 2.7. (ППКРС); ПК 2.8.; ПК 2.8. (ППКРС); ПК 3.1.; ПК 3.1. (ППКРС); ПК 3.2.; ПК 3.2. (ППКРС); ПК 3.3.; ПК 3.3. (ППКРС); ПК 3.4.; ПК 3.4. (ППКРС); ПК 3.5.; ПК 3.5. (ППКРС); ПК 3.6.; ПК 3.6. (ППКРС); ПК 3.7.; ПК 4.1.; ПК 4.1. (ППКРС); ПК 4.2.; ПК 4.2. (ППКРС); ПК 4.3.; ПК 4.3. (ППКРС); ПК 4.4.; ПК 4.4. (ППКРС); ПК 4.5.; ПК 4.5. (ППКРС); 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 учебный цикл	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ОК 10.; ОК 11.
ОГСЭ.01	Основы философии	ОК 02.; ОК 03.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 09.
ОГСЭ.02	История	ОК 02.; ОК 03.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 09.
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ОК 02.; ОК 03.; ОК 05.; ОК 09.; ОК 10.
ОГСЭ.04	Физическая культура	ОК 08.
ОГСЭ.05	Психология общения	ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 09.
ОГСЭ.06	Риторика	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ОК 10.; ОК 11.
ОГСЭ.07	Основы финансовой грамотности	ОК 01.; ОК 11.
ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ОК 10.; ОК 11.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.; ПК 3.7.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 4.6.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.; ПК 5.6.; ПК 6.3.; ПК 6.4.

ЕН.01	Химия	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ОК 10.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.; ПК 3.7.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 4.6.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.; ПК 5.6.
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 09.; ОК 11.; ПК 6.3.; ПК 6.4.
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ОК 10.; ОК 11.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.; ПК 3.7.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 4.6.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.; ПК 5.6.; ПК 6.1.; ПК 6.2.; ПК 6.3.; ПК 6.4.
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ОК 10.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; 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 3.6.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ОК 10.; ПК 1.1.; ПК 2.1.; ПК 3.1.; ПК 4.1.; ПК 5.1.
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ОК 10.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; 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 3.6.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.
ОП.04	Организация обслуживания	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ОК 10.; ПК 1.4.; ПК 2.2.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.; ПК 3.7.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 4.6.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 09.; ОК 10.; ОК 11.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.; ПК 3.7.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 4.6.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.; ПК 5.6.; ПК 6.1.; ПК 6.2.; ПК 6.3.; ПК 6.4.
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 09.; ОК 10.; ПК 6.2.; ПК 6.4.
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ОК 10.; ОК 11.; ПК 6.1.; ПК 6.2.; ПК 6.3.; ПК 6.4.
ОП.08	Охрана труда	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ОК 10.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; 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 3.6.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 06.; ОК 08.; ОК 09.; ОК 10.
ОП.10	Товароведение пищевых продуктов	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ОК 10.; ПК 1.2.; ПК 1.4.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.; ПК 3.7.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 4.6.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.; ПК 5.6.
ОП.11	Экономика отрасли	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 09.; ОК 10.; ОК 11.; ПК 6.2.; ПК 6.4.
ОП.12	Бухгалтерский учет в общественном питании	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 09.; ОК 10.
ОП.13	Основы предпринимательской деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 09.; ОК 10.; ОК 11.
ОП.14	Документационное обеспечение управления / Психология личности и профессиональное самоопределение	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 09.; ОК 10.; ПК 1.1.; ПК 6.3.; ПК 6.4.
ПЦ	Профессиональный цикл	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ОК 10.; ОК 11.; ПК 1.1.; ПК 1.1. (ППКРС); ПК 1.2.; ПК 1.2. (ППКРС); ПК 1.3.; ПК 1.3. (ППКРС); ПК 1.4.; ПК 1.4. (ППКРС); ПК 2.1.; ПК 2.1. (ППКРС); ПК 2.2.; ПК 2.2. (ППКРС); ПК 2.3.; ПК 2.3. (ППКРС); ПК 2.4.; ПК 2.4. (ППКРС); ПК 2.5.; ПК 2.5. (ППКРС); ПК 2.6.; ПК 2.6. (ППКРС); ПК 2.7.; ПК 2.7. (ППКРС); ПК 2.8.; ПК 2.8. (ППКРС); ПК 3.1.; ПК 3.1. (ППКРС); ПК 3.2.; ПК 3.2. (ППКРС); ПК 3.3.; ПК 3.3. (ППКРС); ПК 3.4.; ПК 3.4. (ППКРС); ПК 3.5.; ПК 3.5. (ППКРС); ПК 3.6.; ПК 3.6. (ППКРС); ПК 3.7.; ПК 4.1.; ПК 4.1. (ППКРС); ПК 4.2.; ПК 4.2. (ППКРС); ПК 4.3.; ПК 4.3. (ППКРС); ПК 4.4.; ПК 4.4. (ППКРС); ПК 4.5.; ПК 4.5. (ППКРС); 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 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ОК 10.; ОК 11.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ОК 10.; ОК 11.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ОК 10.; ОК 11.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.

УП.01.01	Учебная практика по ПМ.01	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ОК 10.; ОК 11.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности) по ПМ.01	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ОК 10.; ОК 11.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.
ПМ.01.ЭК	Экзамен по ПМ.01	
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 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ОК 10.; ОК 11.; 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 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ОК 10.; ОК 11.; 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 приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ОК 10.; ОК 11.; 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 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ОК 10.; ОК 11.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности) по ПМ.02	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ОК 10.; ОК 11.; 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 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	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ОК 10.; ОК 11.; 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 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ОК 10.; ОК 11.; 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 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ОК 10.; ОК 11.; 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 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ОК 10.; ОК 11.; 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 профилю специальности) по ПМ.03	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ОК 10.; ОК 11.; 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 ПМ.03	
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 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ОК 10.; ОК 11.; 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 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ОК 10.; ОК 11.; 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 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ОК 10.; ОК 11.; 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 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ОК 10.; ОК 11.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 4.6.
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности) по ПМ.04	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ОК 10.; ОК 11.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 4.6.
ПМ.04.ЭК	Экзамен по ПМ.04	

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 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ОК 10.; ОК 11.; 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 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ОК 10.; ОК 11.; 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 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ОК 10.; ОК 11.; 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 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ОК 10.; ОК 11.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.; ПК 5.6.
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности) по ПМ.05	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ОК 10.; ОК 11.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.; ПК 5.6.
ПМ.05.ЭК	Экзамен по ПМ.05	
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ОК 10.; ОК 11.; ПК 6.1.; ПК 6.2.; ПК 6.3.; ПК 6.4.; ПК 6.5.
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельности подчиненного персонала	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ОК 10.; ОК 11.; ПК 6.2.; ПК 6.3.; ПК 6.4.; ПК 6.5.
МДК.06.02	Моделирование профессиональной деятельности	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ОК 10.; ОК 11.; ПК 6.1.; ПК 6.3.; ПК 6.5.
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности) по ПМ.06	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ОК 10.; ОК 11.; ПК 6.1.; ПК 6.2.; ПК 6.3.; ПК 6.4.; ПК 6.5.
ПМ.06.ЭК	Экзамен по ПМ.06	
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 07.; ОК 08.; ОК 09.; ОК 10.; ОК 11.; ПК 1.1. (ППКРС); ПК 1.2. (ППКРС); ПК 1.3. (ППКРС); ПК 1.4. (ППКРС); ПК 2.1. (ППКРС); ПК 2.2. (ППКРС); ПК 2.3. (ППКРС); ПК 2.4. (ППКРС); ПК 2.5. (ППКРС); ПК 2.6. (ППКРС); ПК 2.7. (ППКРС); ПК 2.8. (ППКРС); ПК 3.1. (ППКРС); ПК 3.2. (ППКРС); ПК 3.3. (ППКРС); ПК 3.4. (ППКРС); ПК 3.5. (ППКРС); ПК 3.6. (ППКРС); ПК 4.1. (ППКРС); ПК 4.2. (ППКРС); ПК 4.3. (ППКРС); ПК 4.4. (ППКРС); ПК 4.5. (ППКРС)
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ОК 10.; ОК 11.; ПК 1.1. (ППКРС); ПК 1.2. (ППКРС); ПК 1.3. (ППКРС); ПК 1.4. (ППКРС); ПК 2.1. (ППКРС); ПК 2.2. (ППКРС); ПК 2.3. (ППКРС); ПК 2.4. (ППКРС); ПК 2.5. (ППКРС); ПК 2.6. (ППКРС); ПК 2.7. (ППКРС); ПК 2.8. (ППКРС); ПК 3.1. (ППКРС); ПК 3.2. (ППКРС); ПК 3.3. (ППКРС); ПК 3.4. (ППКРС); ПК 3.5. (ППКРС); ПК 3.6. (ППКРС); ПК 4.1. (ППКРС); ПК 4.2. (ППКРС); ПК 4.3. (ППКРС); ПК 4.4. (ППКРС); ПК 4.5. (ППКРС)
УП.07.01	Учебная практика по ПМ.07	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ОК 10.; ОК 11.; ПК 1.1. (ППКРС); ПК 1.2. (ППКРС); ПК 1.3. (ППКРС); ПК 1.4. (ППКРС); ПК 2.1. (ППКРС); ПК 2.2. (ППКРС); ПК 2.3. (ППКРС); ПК 2.4. (ППКРС); ПК 2.5. (ППКРС); ПК 2.6. (ППКРС); ПК 2.7. (ППКРС); ПК 2.8. (ППКРС); ПК 3.1. (ППКРС); ПК 3.2. (ППКРС); ПК 3.3. (ППКРС); ПК 3.4. (ППКРС); ПК 3.5. (ППКРС); ПК 3.6. (ППКРС); ПК 4.1. (ППКРС); ПК 4.2. (ППКРС); ПК 4.3. (ППКРС); ПК 4.4. (ППКРС); ПК 4.5. (ППКРС)
ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности) по ПМ.07	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ОК 10.; ОК 11.; ПК 1.1. (ППКРС); ПК 1.2. (ППКРС); ПК 1.3. (ППКРС); ПК 1.4. (ППКРС); ПК 2.1. (ППКРС); ПК 2.2. (ППКРС); ПК 2.3. (ППКРС); ПК 2.4. (ППКРС); ПК 2.5. (ППКРС); ПК 2.6. (ППКРС); ПК 2.7. (ППКРС); ПК 2.8. (ППКРС); ПК 3.1. (ППКРС); ПК 3.2. (ППКРС); ПК 3.3. (ППКРС); ПК 3.4. (ППКРС); ПК 3.5. (ППКРС); ПК 3.6. (ППКРС); ПК 4.1. (ППКРС); ПК 4.2. (ППКРС); ПК 4.3. (ППКРС); ПК 4.4. (ППКРС); ПК 4.5. (ППКРС)
ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен по ПМ.07	
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ОК 10.; ОК 11.; ПК 1.1.; ПК 1.1. (ППКРС); ПК 1.2.; ПК 1.2. (ППКРС); ПК 1.3.; ПК 1.3. (ППКРС); ПК 1.4.; ПК 1.4. (ППКРС); ПК 2.1.; ПК 2.1. (ППКРС); ПК 2.2.; ПК 2.2. (ППКРС); ПК 2.3.; ПК 2.3. (ППКРС); ПК 2.4.; ПК 2.4. (ППКРС); ПК 2.5.; ПК 2.5. (ППКРС); ПК 2.6.; ПК 2.6. (ППКРС); ПК 2.7.; ПК 2.7. (ППКРС); ПК 2.8.; ПК 2.8. (ППКРС); ПК 3.1.; ПК 3.1. (ППКРС); ПК 3.2.; ПК 3.2. (ППКРС); ПК 3.3.; ПК 3.3. (ППКРС); ПК 3.4.; ПК 3.4. (ППКРС); ПК 3.5.; ПК 3.5. (ППКРС); ПК 3.6.; ПК 3.6. (ППКРС); ПК 3.7.; ПК 4.1.; ПК 4.1. (ППКРС); ПК 4.2.; ПК 4.2. (ППКРС); ПК 4.3.; ПК 4.3. (ППКРС); ПК 4.4.; ПК 4.4. (ППКРС); ПК 4.5.; ПК 4.5. (ППКРС); ПК 4.6.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.; ПК 5.6.; ПК 6.1.; ПК 6.2.; ПК 6.3.; ПК 6.4.; ПК 6.5.

Индекс	Содержание	Тип
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	ОК
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	ОК
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	ОК
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	ОК
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	ОК
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	ОК
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	ОК
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	ОК
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	ОК
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	ОК
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	ОК
ПК 1.1. (ППКРС)	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	-
ПК 1.2. (ППКРС)	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	-
ПК 1.3. (ППКРС)	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.	-
ПК 1.4. (ППКРС)	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	-
ПК 2.1. (ППКРС)	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	-
ПК 2.2. (ППКРС)	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.	-
ПК 2.3. (ППКРС)	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.	-
ПК 2.4. (ППКРС)	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.	-
ПК 2.5. (ППКРС)	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.	-
ПК 2.6. (ППКРС)	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.	-
ПК 2.7. (ППКРС)	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	-
ПК 2.8. (ППКРС)	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.	-
ПК 3.1. (ППКРС)	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	-
ПК 3.2. (ППКРС)	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.	-
ПК 3.3. (ППКРС)	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.	-
ПК 3.4. (ППКРС)	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.	-

ПК 3.5. (ППКРС)	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	-
ПК 3.6. (ППКРС)	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.	-
ПК 4.1. (ППКРС)	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	-
ПК 4.2. (ППКРС)	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	-
ПК 4.3. (ППКРС)	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	-
ПК 4.4. (ППКРС)	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.	-
ПК 4.5. (ППКРС)	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.	-
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
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.	ПК
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	ПК
ПК 1.4.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	ПК
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
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
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.	ПК
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
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
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
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
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
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
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	ПК
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
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

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
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
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
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
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
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
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
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
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
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
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	ПК
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
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
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
ПК 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.	ПК
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
ПК 6.2.	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.	ПК
ПК 6.3.	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.	ПК
ПК 6.4.	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.	ПК
ПК 6.5.	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.	ПК

ПЕРЕЧЕНЬ ЛАБОРАТОРИЙ, КАБИНЕТОВ, МАСТЕРСКИХ И ДР.

№	Наименование
Кабинеты:	
1	Социально-экономических дисциплин
2	Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
3	Иностранного языка
4	Информационных технологий в профессиональной деятельности
5	Безопасности жизнеждеятельности и охраны труда
6	Экологических основ природопользования
7	Технологии кулинарного и кондитерского производства
8	Организация хранения и контроля запасов и сырья
9	Организации обслуживания
10	Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства
Лаборатории:	
1	Химии
2	Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий,. сладких блюд, десертов и напитков)
3	Учебный кондитерский цех
4	Спортивный комплекс
Залы:	
1	Библиотека, читальный зал с выходом в интернет
2	Актовый зал