Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Лесняк Елена Николаевна
Должность: Директор
Дата подписания: 06.11.2026 12:04:20
Уникальный программный ключ:
4f8763c0f69fcc0b76a554a96bba130b42854b57503309a6b8cc637f77303946

Автономная некоммерческая профессиональная образовательная организация "Академический колледж"

План одобрен Ученым советом колледжа
Протокол № 5 от 27.03.2025

УТВЕРЖДАЮ
Директор
_____ *Е.Н. Лесняк*
20 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

Форма обучения: Очная
Срок получения образования по ОП: 2 г. 10 м.
Уровень образования при приеме на обучение: среднее общее образование

Год начала подготовки (по учебному плану) 2025
Учебный год 2025-2026
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
+	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
Основной	*Освоение профессий рабочих, должностей служащих:*
+	Повар

Календарный учебный график

Мес	Сентябрь				29 - 5	Октябрь			27 - 2	Ноябрь				Декабрь				29 - 4	Январь			26 - 1	Февраль			23 - 1	Март				30 - 5	Апрель			27 - 3	Май				Июнь				29 - 5	Июль			27 -2	Август			
Числа	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		6 - 12	13 - 19	20 - 26		3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		5 - 11	12 - 18	19 - 25		2 - 8	9 - 15	16 - 22		2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29		6 - 12	13 - 19	20 - 26		4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		6 - 12	13 - 19	20 - 26		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															У	У	У	К	К		П	П	П															У	У	У	П	П	Э	Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К
II																У	У	К	К																У	У	П	П	П	П	П	П	Э	Э	К	К	К	К	К	К	К	К
III													У	У	У	У	У	К	К					П	П	П	П	П	П	П	П	Пд	Пд	Пд	Пд	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	=	=	=	=	=	=	=	=

Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Курс 3			Итого
		Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6	Всего	
	Теоретическое обучение	14 3/6	16 3/6	31	15 3/6	15 2/6	30 5/6	12 4/6	5 3/6	18 1/6	80
У	Учебная практика	2	2	4	1	2	3	4		4	11
П	Производственная практика		5	5		7	7		8	8	20
Пд	Производственная практика по профилю специальности								4	4	4
Э	Промежуточная аттестация	3/6	3/6	1	3/6	4/6	1 1/6	2/6	3/6	5/6	3
Г	Государственная итоговая аттестация								6	6	6
К	Каникулы	2	9	11	2	8	10	2		2	23
Итого		19	33	**52**	19	33	**52**	19	24	**43**	147

-	-	-	Формы пром. атт.					Итого акад.часов							Объём ОП		Курс 1		Курс 2		Курс 3		Закрепленная кафедра	
																	Семест р 1	Семест р 2	Семест р 3	Семест р 4	Семест р 5	Семест р 6		
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Др	Трудоемкость	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	ПАтт	Пр. подгот	Обяз. часть	Вар. часть	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого	Код	Наименование
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА								4464	4464	3878	3856	478	108		3088	1376	612	864	612	900	612	864		
ОГСЭ.Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл								588	588	506	504	76	6		432	156	162	192	74	64	64	32		
+	ОГСЭ.01	Основы философии			2			40	40	32	32	8			36	4		40						
+	ОГСЭ.02	История	1					50	50	44	42		6		36	14	50							
+	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности			123456			192	192	160	160	32			164	28	34	40	36	32	32	18		
+	ОГСЭ.04	Физическая культура		12345	6			184	184	158	158	26			164	20	32	36	38	32	32	14		
+	ОГСЭ.05	Психология общения			2			38	38	34	34	4			32	6		38						
+	ОГСЭ.06	Коммуникативный практикум			1			46	46	42	42	4				46	46							
+	ОГСЭ.07	Основы финансовой грамотности			2			38	38	36	36	2				38		38						
ЕН.Математический и общий естественнонаучный учебный цикл								194	194	176	174	12	6		180	14	62	96		36				
+	ЕН.01	Химия	2		1			158	158	144	142	8	6		144	14	62	96						
+	ЕН.02	Экологические основы природопользования			4			36	36	32	32	4			36					36				
ОПЦ.Общепрофессиональный цикл								940	940	822	808	76	42		568	372	182	228	358	134	38			
+	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена			2			76	76	70	70	6			62	14		76						
+	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	3				2	100	100	88	86	6	6		76	24		40	60					
+	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	1					82	82	74	72	2	6		64	18	82							
+	ОП.04	Организация обслуживания	3					82	82	66	64	10	6		64	18			82					
+	ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	3					112	112	98	96	8	6		86	26			112					
+	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности			5			38	38	30	30	8			34	4					38			
+	ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности			2		1	122	122	108	108	14			86	36	48	74						
+	ОП.08	Охрана труда			2			38	38	32	32	6			32	6		38						
+	ОП.09	Безопасность жизнедеятельности			3			72	72	70	70	2			64	8			72					
+	ОП.10	Товароведение пищевых продуктов	1					52	52	44	42	2	6			52	52							
+	ОП.11	Экономика отрасли	4					60	60	46	44	8	6			60				60				
+	ОП.12	Бухгалтерский учет в общественном питании	4					36	36	30	28		6			36				36				
+	ОП.13	Азбука предпринимателя			3			32	32	30	30	2				32			32					
+	ОП.14	Документационное обеспечение управления / Психология личности и профессиональное самоопределение			4			38	38	36	36	2				38				38				
ПЦ.Профессиональный цикл								2526	2526	2374	2370	98	54		1692	834	206	348	180	666	510	616		
+	ПМ.01	**Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**	**2**				**2222**	234	**234**	**222**	**222**	**6**	**6**		220	14		234						
+	МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов					2	42	42	36	36	6			36	6		42						
+	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов					2	42	42	42	42				40	2		42						
+	УП.01.01	Учебная практика по ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента					2	72	72	72	72				72			72						
+	ПП.01.01	Производственная практика по ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента					2	72	72	72	72				72			72						
+	ПМ.01.ЭК	*Экзамен по ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента*	*2*					6	6				6			6		6						

+	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**	**4**		**3**	**4**	**333**	454	**454**	**434**	**434**	**14**	**6**		336	118			58	396				
+	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента					3	36	36	32	32	4			34	2			36					
+	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			3	4		196	196	186	186	10			86	110			22	174				
+	УП.02.01	Учебная практика по 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					3	72	72	72	72				72					72				
+	ПП.02.01	Производственная практика по 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					3	144	144	144	144				144					144				
+	ПМ.02.ЭК	*Экзамен по 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*	*4*					6	6				6			6				6				
+	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**	**4**		**34**		**334**	336	**336**	**308**	**308**	**22**	**6**		214	122			122	214				
+	МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			4		3	60	60	54	54	6			32	28			30	30				
+	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			3			126	126	110	110	16			38	88			56	70				
+	УП.03.01	Учебная практика по 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					3	36	36	36	36				36				36					
+	ПП.03.01	Производственная практика по 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					4	108	108	108	108				108					108				
+	ПМ.03.ЭК	*Экзамен по 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*	*4*					6	6				6			6				6				
+	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**	**6**		**5**		**566**	260	**260**	**248**	**248**	**6**	**6**		202	58					138	122		

+	МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			5			66	66	62	62	4			60	6					66			
+	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента					6	44	44	42	42	2			34	10						44		
+	УП.04.01	Учебная практика по 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					5	72	72	72	72				36	36					72			
+	ПП.04.01	Производственная практика по 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					6	72	72	72	72				72							72		
+	ПМ.04.ЭК	*Экзамен по 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*	*6*					6	6				6			6						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**	**556**		**46**		**56**	488	**488**	**442**	**438**	**28**	**18**		310	178				56	276	156		
+	МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	5		4			130	130	108	106	16	6		72	58				56	74			
+	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	5		6			172	172	154	152	12	6		58	114					130	42		
+	УП.05.01	Учебная практика по 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					5	72	72	72	72				72						72			
+	ПП.05.01	Производственная практика по 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					6	108	108	108	108				108							108		
+	ПМ.05.ЭК	*Экзамен по 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*	*6*					6	6				6			6						6		
+	ПМ.06	**Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**	**6**		**6**	**6**	**56**	290	**290**	**270**	**270**	**14**	**6**		266	24					96	194		
+	МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельности подчиненного персонала				6	5	144	144	130	130	14			126	18					96	48		
+	МДК.06.02	Моделирование профессиональной деятельности					6	32	32	32	32				32							32		
+	ПП.06.01	Производственная практика по ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала			6			108	108	108	108				108							108		
+	ПМ.06.ЭК	*Экзамен по ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала*	*6*					6	6				6			6						6		
+	ПМ.07	**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**	**2**				**111**	320	**320**	**306**	**306**	**8**	**6**			320	206	114						

+	МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"					1	134	134	126	126	8				134	134							
+	УП.07.01	Учебная практика по ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих					1	72	72	72	72					72	72							
+	ПП.07.01	Производственная практика по ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих					1	108	108	108	108					108		108						
+	ПМ.07.ЭК	*Квалификационный экзамен по ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих*	*2*					6	6				6			6		6						
+	ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ			6			144	144	144	144				144							144		
ГИА.Государственная итоговая аттестация								216	216			216			216							216		
+	ГИА.01	Подготовка демонстрационного экзамена. Демонстрационный экзамен.						216	216			216			216							216		

Считать в плане	Индекс	Наименование	Формы пром. атт.: Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Др	Итого акад.часов: Трудоемкость	По плану	Конт. раб.	Ауд.	ИП	Конс	СР	ПАтт	Объем ОП: Обяз. часть	Вар. часть	Компетенции
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА								4464	4464	3878	3856		22	478	108	3088	1376	
ОГСЭ.Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл								588	588	506	504		2	76	6	432	156	
+	ОГСЭ.01	Основы философии			2			40	40	32	32			8		36	4	ОК 02.; ОК 03.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 09.
+	ОГСЭ.02	История	1					50	50	44	42		2		6	36	14	ОК 02.; ОК 03.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 09.
+	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности			123456			192	192	160	160			32		164	28	ОК 02.; ОК 03.; ОК 05.; ОК 09.
+	ОГСЭ.04	Физическая культура		12345	6			184	184	158	158			26		164	20	ОК 08.
+	ОГСЭ.05	Психология общения			2			38	38	34	34			4		32	6	ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 09.
+	ОГСЭ.06	Коммуникативный практикум			1			46	46	42	42			4			46	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.
+	ОГСЭ.07	Основы финансовой грамотности			2			38	38	36	36			2			38	ОК 01.
ЕН.Математический и общий естественнонаучный учебный цикл								194	194	176	174		2	12	6	180	14	
+	ЕН.01	Химия	2		1			158	158	144	142		2	8	6	144	14	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; 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			4			36	36	32	32			4		36		ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 6.3.; ПК 6.4.
ОПЦ.Общепрофессиональный цикл								940	940	822	808		14	76	42	566	372	
+	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена			2			76	76	70	70			6		62	14	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 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	3				2	100	100	88	86		2	6	6	76	24	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 2.1.; ПК 3.1.; ПК 4.1.; ПК 5.1.
+	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	1					82	82	74	72		2	2	6	64	18	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 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	3					82	82	66	64		2	10	6	64	18	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; 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	3					112	112	98	96		2	8	6	86	26	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.
+	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности			5			38	38	30	30			8		34	4	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 09.; ПК 6.2.; ПК 6.4.
+	ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности			2		1	122	122	108	108			14		86	36	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ПК 6.1.; ПК 6.2.; ПК 6.3.; ПК 6.4.
+	ОП.08	Охрана труда			2			38	38	32	32			6		32	6	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 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			3			72	72	70	70			2		64	8	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 06.; ОК 08.; ОК 09.
+	ОП.10	Товароведение пищевых продуктов	1					52	52	44	42		2	2	6		52	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; 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	4					60	60	46	44		2	8	6		60	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 09.; ПК 6.2.; ПК 6.4.
+	ОП.12	Бухгалтерский учет в общественном питании	4					36	36	30	28		2		6		36	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 09.
+	ОП.13	Азбука предпринимателя			3			32	32	30	30			2			32	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 09.
+	ОП.14	Документационное обеспечение управления / Психология личности и профессиональное самоопределение			4			38	38	36	36			2			38	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 6.3.; ПК 6.4.
ПЦ.Профессиональный цикл								2526	2526	2374	2370		4	98	54	1692	834	
+	ПМ.01	**Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**	2				2222	234	234	222	222			6	6	220	14	**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.**
+	МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов					2	42	42	36	36			6		36	6	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.
+	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов					2	42	42	42	42					40	2	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.
+	УП.01.01	Учебная практика по ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента					2	72	72	72	72					72		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.
+	ПП.01.01	Производственная практика по ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента					2	72	72	72	72					72		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.
+	ПМ.01.ЭК	*Экзамен по ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента*	*2*					6	6						6		6	
+	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**	4		3	4	333	454	454	434	434			14	6	336	118	**ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; 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					3	36	36	32	32			4		34	2	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; 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 приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			3	4		196	196	186	186			10		86	110	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; 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 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					3	72	72	72	72					72		ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; 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 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					3	144	144	144	144					144		ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; 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 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*	4					6	6						6		6	
+	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**	4		34		334	336	336	308	308			22	6	214	122	**ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; 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			4		3	60	60	54	54			6		32	28	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; 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			3			126	126	110	110			16		38	88	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; 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 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					3	36	36	36	36					36		ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; 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 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					4	108	108	108	108					108		ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; 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 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*	4					6	6						6		6	
+	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**	6		5		566	260	260	248	248			6	6	202	58	**ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; 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			5			66	66	62	62			4		60	6	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; 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					6	44	44	42	42			2		34	10	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; 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 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					5	72	72	72	72					36	36	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; 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 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					6	72	72	72	72					72		ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; 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 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*	*6*					6	6						6		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**	556		46		56	488	488	442	438		4	28	16	310	178	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.; ПК 5.6.

+	МДК.05.01	[illegible] подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	5		4			138	138	108	106		2	16	6	72	58																																	[illegible]	[illegible]	[illegible]		[illegible]													[illegible]	[illegible]	[illegible]											ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ПК 5.1.; [illegible]
+	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	5		6			172	172	154	152		2	12	6	58	114																																											130	114	50	64				2	8	6	42	38	18	20					4		ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; 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 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					5	72	72	72	72					72																																															72	72			72																ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; 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 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания					6	108	108	108	108					108																																																										108	108			108						ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; 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 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания*	*6*					6	6						6		6																																																								6									*6*	
+	ПМ.06	**Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**	6		6	6	56	290	290	270	270			14	6	266	24																																													96	90	34		56				6		194	180	20		142	18			8	6	**ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ПК 6.1.; ПК 6.2.; ПК 6.3.; ПК 6.4.; ПК 6.5.**
+	МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельности подчиненного персонала				6	5	144	144	130	130			14		126	18																																														96	90	34		56				6		48	40	10		12	18			8		ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ПК 6.2.; ПК 6.3.; ПК 6.4.; ПК 6.5.
+	МДК.06.02	Моделирование профессиональной деятельности					6	32	32	32	32					32																																																										32	32	10		22						ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ПК 6.1.; ПК 6.3.; ПК 6.5.
+	ПП.06.01	Производственная практика по ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала			6			108	108	108	108					108																																																									108	108			108						ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ПК 6.1.; ПК 6.2.; ПК 6.3.; ПК 6.4.; ПК 6.5.
+	ПМ.06.ЭК	*Экзамен по ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала*	*6*					6	6						6		6																																																								6									*6*	
+	ПМ.07	**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**	2				111	320	320	306	306			8	6		320	206	198	28	70	100				8		114	108			108					6																																										**ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; 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"					1	134	134	126	126			8			134	134	126	28	70	28				8																																																							ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; 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 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих					1	72	72	72	72						72	72	72			72																																																											ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; 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 ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих					1	108	108	108	108						108											108	108			108																																															ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; 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 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих*	*2*					6	6						6		6											6									*6*																																										
+	ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ			6			144	144	144	144					144																																																									144	144			144						ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; 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.
ГИА.Государственная итоговая аттестация								216	216					216		216																																																								216								216		
+	ГИА.01	Подготовка демонстрационного экзамена. Демонстрационный экзамен.						216	216					216		216																																																									216								216		ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; 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	Наименование	Формируемые компетенции
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 1.1. (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.
ГСЭ	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.
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.
ОГСЭ.04	Физическая культура	ОК 08.
ОГСЭ.05	Психология общения	ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 09.
ОГСЭ.06	Коммуникативный практикум	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.
ОГСЭ.07	Основы финансовой грамотности	ОК 01.
Н	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; 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.; 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.; ПК 6.3.; ПК 6.4.
ПЦ	Общепрофессиональный цикл	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.
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.; 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.; 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.; 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.; 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.; 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.; 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.; 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.; 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.
ОП.10	Товароведение пищевых продуктов	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; 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.; ПК 6.2.; ПК 6.4.
ОП.12	Бухгалтерский учет в общественном питании	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 09.
ОП.13	Азбука предпринимателя	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 09.
ОП.14	Документационное обеспечение управления / Психология личности и профессиональное самоопределение	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 09.; 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.; 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.; 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.; 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.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.
УП.01.01	Учебная практика по 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.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.
ПП.01.01	Производственная практика по 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.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.
ПМ.01.ЭК	Экзамен по 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	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; 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 06.; ОК 07.; ОК 08.; 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 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.; 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 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.; 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 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.; 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 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	
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.; 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.; 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.; 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 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.; 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 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.; 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 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	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; 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 06.; ОК 07.; ОК 08.; 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 06.; ОК 07.; ОК 08.; 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 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.; 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 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.; 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 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	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; 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 06.; ОК 07.; ОК 08.; 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 06.; ОК 07.; ОК 08.; 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 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.; 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 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.; 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 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	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; 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 07.; ОК 08.; ОК 09.; 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.; ПК 6.1.; ПК 6.3.; ПК 6.5.
ПП.06.01	Производственная практика по 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.; ПК 6.1.; ПК 6.2.; ПК 6.3.; ПК 6.4.; ПК 6.5.
ПМ.06.ЭК	Экзамен по ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	
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.; 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.; 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 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.; 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 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.; 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 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; 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.
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 1.1. (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.
ГИА.01	Подготовка демонстрационного экзамена. Демонстрационный экзамен.	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; 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.

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
3	Учебный кондитерский цех
4	Спортивный комплекс
Залы:	
1	Библиотека, читальный зал с выходом в интернет
2	Актовый зал