Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Лесняк Елена Николаевна
Должность: Директор
Дата подписания: 22.04.2024 16:13:08
Уникальный программный ключ:
4f8763c0f69fcc0b76a554a96bba130b42854b57503309a6b8cc637f77303946

Утверждаю
Директор
Лесняк Е.Н.
10.04.2024

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Автономная некоммерческая профессиональная образовательная организация "Академический колледж"
наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15 Поварское и кондитерское дело
код *наименование специальности*

основное общее образование
Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация: Специалист по поварскому и кондитерскому делу

форма обучения Очная **Срок получения образования по ОП** 3г 10м **год начала подготовки по УП** 2022

профиль получаемого профессионального образования Социально-экономический
при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС от 09.12.2016 № 1565

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

1 Календарный учебный график

Курс	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август			
	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 сен - 5 окт	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 окт - 2 ноя	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 дек - 4 янв	5 - 11	12 - 18	19 - 25	26 янв - 1 фев	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 фев - 1 мар	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29	30 мар - 5 апр	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 апр - 3 май	4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 июн - 5 июл	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 июл -2 авг	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 31
	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																	:: :: :: ::	=	=																							::	::	=	=	=	=	=	=	=	=	=
II															0	0	::	=	=		8	8	8																0	0	8	8	::	=	=	=	=	=	=	=	=	=
III																	::	=	=																0	0	0	0	0	8	8	8	8	::	=	=	=	=	=	=	=	=
IV									0	0	8	8	8	8	8	8	::	=	=									8	8	8	8	8	::	X	X	X	X	Δ	Δ	Δ	III	III	III	*	*	*	*	*	*	*	*	*

Обозначения:

- Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам
- :: Промежуточная аттестация
- = Каникулы
- 0 Учебная практика
- 8 Производственная практика (по профилю специальности)
- X Производственная практика (преддипломная)
- Δ Подготовка к государственной итоговой аттестации
- III Государственная итоговая аттестация
- * Неделя отсутствует

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам			Промежуточная аттестация			Практики									ГИА		Каникулы	Всего	Студентов	Групп
							Учебная практика			Производственная практика (по профилю специальности)			Производственная практика (преддипломная)			Подго-товка	Прове-дение				
	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем						
	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.		
I	39	16 1/3	22 2/3	2	2/3	1 1/3												11	52		
II	30	14	16	2	1	1	4	2	2	5		5						11	52		
III	31	16	15	2	1	1	5		5	4		4						10	52		
IV	16	8	8	2	1	1	2	2		11	6	5	4		4	3	3	2	43		
Всего	**116**	**54 1/3**	**61 2/3**	**8**	**3 2/3**	**4 1/3**	**11**	**4**	**7**	**20**	**6**	**14**	**4**		**4**	**3**	**3**	**34**	**199**		

№	Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации							Учебная нагрузка обучающихся, ч.									
			Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные работы	Другие	Объём ОП	Самост. (с.р. + и.п.)	Консультации	С преподавателем: Всего	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Курс. проектир.	Промежут. аттестация	Индивид. проект (входит в с.р.)
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	12	14	15	17	18	19	23	25	26
2		Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)																	
3	ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	6		11				4	1476	105	63	1278	568	710			30	39
5	НО	Начальное общее образование																	
6	*																		
8	ОО	Основное общее образование																	
9	*																		
11	СО	Среднее общее образование	6		11				4	1476	105	63	1278	568	710			30	39
13	ОУП	Общие учебные предметы	4		8				1	886	71	51	742	340	402			22	39
14	ОУП.01	Русский язык	2		1					96	4	4	84	54	30			4	
15	ОУП.02	Литература			2					84	4		80	80					
16	ОУП.03	Иностранный язык			12					118	6		112		112				
17	ОУП.04	История	1							78		4	70	44	26			4	
18	ОУП.05 У	Математика	12							202	10	10	174	66	108			8	
19	ОУП.06	Основы безопасности жизнедеятельности			2					70	2		68	68					
20	ОУП.07	Физическая культура			12					118			118	2	116				
21	ОУП.08	Астрономия			2					36			36	26	10				
22	*	Индивидуальный проект							2	84	45	33						6	39
23	*																		
25	УПВ	Учебные предметы по выбору	1		2					288	18	6	260	200	60			4	
26	УПВ.01	Родной язык / Родная литература			2					76	4		72	60	12				
27	УПВ.02 У	Право	2							134	12	6	112	80	32			4	
28	ПД.03 У	Экономика			1					78	2		76	60	16				
29	*																		
31	ДУПК	Дополнительные учебные предметы, курсы	1		1				3	302	16	6	276	28	248			4	
32	ДУП.01	Информатика	2		1					148	6	6	132	20	112			4	
33	ДУК.02	Основы исторических знаний / Самопрезентация							12	130	10		120	8	112				
34	ДУК.03	Углубленный курс по изучению MS Excel и MS PowerPoint / Лексическая стилистика							2	24			24		24				
35	*																		
37																			
38	ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	17	5	29		2		9	4248	158	74	2540	1014	1034	446	46	216	
40	ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	1	5	11					588	36	12	504	136	368			36	
41	ОГСЭ.01	Основы философии			4					40	4	2	32	26	6			2	
42	ОГСЭ.02	История	3							50	2		42	34	8			6	
43	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности			3-8					192	10	6	162		162			14	
44	ОГСЭ.04	Физическая культура		3-7	8					184	10		162	2	160			12	
45	ОГСЭ.05	Психология общения			4					38	4	2	32	20	12				
46	ОГСЭ.06	Риторика			3					46	2		42	34	8			2	
47	ОГСЭ.07	Основы финансовой грамотности			4					38	4	2	32	20	12				
48	*																		
50	ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	1		2					194	12	2	168	74	40	54		12	
51	ЕН.01	Химия	4		3					158	10	2	136	52	30	54		10	
52	ЕН.02	Экологические основы природопользования			5					36	2		32	22	10			2	
53	*																		
55	ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	8		6				1	976	66	36	814	414	400			60	
56	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена			4					78	8	2	64	32	32			4	
57	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	4							120	6	8	98	48	50			8	
58	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	3							82	4	2	70	42	28			6	

№	Индекс	Курс 1: Семестр 1, 16 1/3 нед										Семестр 2, 22 2/3 нед									
		Объём ОП	Самост.	Консульт.	С препод.	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Курс. проектир.	Промежут. аттестация	Индивид. проект	Объём ОП	Самост.	Консульт.	С препод.	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Курс. проектир.	Промежут. аттестация	Индивид. проект
	1	27	28	29	30	31	32	33	37	39	40	41	42	43	44	45	46	47	51	53	54
2		36			34.04							36			31.85						
3	ОП	612	6	25	556	188	368			8	17	864	60	38	722	380	342			22	22
5	НО																				
6	*																				
8	ОО																				
9	*																				
11	СО	612	6	25	556	188	368			8	17	864	60	38	722	380	342			22	22
13	ОУП	378	2	25	326	114	212			8	17	508	30	26	416	226	190			14	22
14	ОУП.01	58			58	38	20					38	4	4	26	16	10			4	
15	ОУП.02											84	4		80	80					
16	ОУП.03	60			60		60					58	6		52		52				
17	ОУП.04	78		4	70	44	26			4											
18	ОУП.05 У	88	2	4	78	30	48			4		114	8	6	96	36	60			4	
19	ОУП.06											70	2		68	68					
20	ОУП.07	60			60	2	58					58			58		58				
21	ОУП.08											36			36	26	10				
22	*	34		17							17	50	6	16						6	22
23	*																				
25	УПВ	78	2		76	60	16					210	16	6	184	140	44			4	
26	УПВ.01											76	4		72	60	12				
27	УПВ.02 У											134	12	6	112	80	32			4	
28	ПД.03 У	78	2		76	60	16														
29	*																				
31	ДУПК	156	2		154	14	140					146	14	6	122	14	108			4	
32	ДУП.01	72	2		70	10	60					76	4	6	62	10	52			4	
33	ДУК.02	84			84	4	80					46	10		36	4	32				
34	ДУК.03											24			24		24				
35	*																				
37																					
38	ПП																				
40	ОГСЭ																				
41	ОГСЭ.01																				
42	ОГСЭ.02																				
43	ОГСЭ.03																				
44	ОГСЭ.04																				
45	ОГСЭ.05																				
46	ОГСЭ.06																				
47	ОГСЭ.07																				
48	*																				
50	ЕН																				
51	ЕН.01																				
52	ЕН.02																				
53	*																				
55	ОПЦ																				
56	ОП.01																				
57	ОП.02																				
58	ОП.03																				

№	Индекс	Семестр 3, 14 (2) нед						
		Объём ОП	Самост.	Консульт.	С препод.	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия
	1	55	56	57	58	59	60	61
2		36			34.14			
3	ОП							
5	НО							
6	*							
8	ОО							
9	*							
11	СО							
13	ОУП							
14	ОУП.01							
15	ОУП.02							
16	ОУП.03							
17	ОУП.04							
18	ОУП.05 У							
19	ОУП.06							
20	ОУП.07							
21	ОУП.08							
22	*							
23	*							
25	УПВ							
26	УПВ.01							
27	УПВ.02 У							
28	ПД.03 У							
29	*							
31	ДУПК							
32	ДУП.01							
33	ДУК.02							
34	ДУК.03							
35	*							
37								
38	ПП	612	20	6	478	194	200	84
40	ОГСЭ	162	8	2	140	70	70	
41	ОГСЭ.01							
42	ОГСЭ.02	50	2		42	34	8	
43	ОГСЭ.03	34	2	2	28		28	
44	ОГСЭ.04	32	2		28	2	26	
45	ОГСЭ.05							
46	ОГСЭ.06	46	2		42	34	8	
47	ОГСЭ.07							
48	*							
50	ЕН	62	2		56	28	14	14
51	ЕН.01	62	2		56	28	14	14
52	ЕН.02							
53	*							
55	ОПЦ	182	8	4	156	68	88	
56	ОП.01							
57	ОП.02							
58	ОП.03	82	4	2	70	42	28	

59	ОП.04	Организация обслуживания	5							82	8	4	64	32	32			6																														
60	ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	5							122	16	4	96	54	42			6																														
61	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности			7					36	2		32	22	10			2																														
62	ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	4						3	124	10	2	108	32	76			4																									48	2		44	12	32	
63	ОП.08	Охрана труда			4					38	2	2	32	22	10			2																														
64	ОП.09	Безопасность жизнедеятельности			5					76	2	2	68	20	48			4																														
65	ОП.10	Товароведение пищевых продуктов	3							52	2	2	42	14	28			6																									52	2	2	42	14	28	
66	ОП.11	Экономика отрасли	6							54	2	2	44	30	14			6																														
67	ОП.12	Бухгалтерский учет в общественном питании	7							36		2	32	20	12			2																														
68	ОП.13	Основы предпринимательской деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии			6					38	2	2	32	28	4			2																														
69	ОП.14	Документационное обеспечение управления / Психология личности и профессиональное самоопределение			6					38	2	2	32	18	14			2																														
70	*																																																	
72	ПЦ	Профессиональный цикл	7		10		2		8	2490	44	24	1054	390	226	392	46	108																								206	2		126	28	28	70
74	ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	1						2	230	8	4	64	44	20			10																														
76	МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов							4	40	4	2	32	24	8			2																														
77	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов							4	40	4	2	32	20	12			2																														
78	МДК*																																																	
80	УП.01.01	Учебная практика по ПМ.01					РП		час	72			72	нед			2				час				нед																		час				нед		
81	УП*																																																	
83	ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности) по ПМ.01					РП		час	72			72	нед			2				час				нед																		час				нед		
84	ПП*																																																	
86	ПМ.01.ЭК	Экзамен по ПМ.01	4							6								6																														
87		Всего часов по МДК								80			64																																					
89	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	1		1		1		1	456	6	4	214	42	16	126	30	16																														
91	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента							5	36	2		32	16	16			2																														
92	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			5		6			198	4	4	182	26		126	30	8																														
93	МДК*																																																	
95	УП.02.01	Учебная практика по ПМ.02					РП		час	72			72	нед			2				час				нед																		час				нед		
96	УП*																																																	
98	ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности) по ПМ.02					РП		час	144			144	нед			4				час				нед																		час				нед		
99	ПП*																																																	
#	ПМ.02.ЭК	Экзамен по ПМ.02	6							6								6																														
#		Всего часов по МДК								234			214																																					
#	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	1		2				1	336	4	2	170	72	38	60		16																														
#	МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента							6	60	2		54	16	38			4																														
#	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			6					126	2	2	116	56		60		6																														
#	МДК*																																																	

УП.03.01	Учебная практика по ПМ.03					РП		час	36			36	нед	1					час					нед									час					нед							
УП*																																													
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности) по ПМ.03			7		РП		час	108			108	нед	3					час					нед									час					нед							
ПП*																																													
ПМ.03.ЭК	Экзамен по ПМ.03	7							6							6																													
	Всего часов по МДК								186			170																																	
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	1		3				2	286	6	4	116	48	18	50		16																												
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			7					46	2		36	18	18			8																												
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента							78	90	4	4	80	30		50		2																												
МДК*																																													
УП.04.01	Учебная практика по ПМ.04			7		РП		час	72			72	нед	2					час					нед									час					нед							
УП*																																													
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности) по ПМ.04			8		РП		час	72			72	нед	2					час					нед									час					нед							
ПП*																																													
ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю по ПМ.04	8							6							6																													
	Всего часов по МДК								136			116																																	
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	1		2					444	6	4	236	106	44	86		18																												
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			5					90	4	2	78	34	44			6																												
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			6					168	2	2	158	72		86		6																												
МДК*																																													
УП.05.01	Учебная практика по ПМ.05					РП		час	72			72	нед	2					час					нед									час					нед							
УП*																																													
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности) по ПМ.05					РП		час	108			108	нед	3					час					нед									час					нед							
ПП*																																													
ПМ.05.ЭК	Экзамен по ПМ.05	8							6							6																													
	Всего часов по МДК								258			236																																	
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	1		1		1		1	274	12	6	128	50	62		16	20																												
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельности подчиненного персонала					8			114	8	2	96	38	42		16	8																												
МДК.06.02	Моделирование профессиональной деятельности							8	46	4	4	32	12	20			6																												
МДК*																																													
УП*																																													
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности) по ПМ.06			8		РП		час	108			108	нед	3					час					нед									час					нед							
ПП*																																													
ПМ.06.ЭК	Экзамен по ПМ.06	8							6							6																													
	Всего часов по МДК								160			128																																	
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	1						1	320	2		126	28	28	70		12																							206	2		126	28	28	70
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"							3	134	2		126	28	28	70		6																							134	2		126	28	28	70
МДК*																																													
УП.07.01	Учебная практика по ПМ.07					РП		час	72			72	нед	2					час					нед									час				72	нед	2						
УП*																																													

#	ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности) по ПМ.07					РП		час	108			108	нед	3					час				нед						час				нед						час				нед		
#	ПП*																																													
#	ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен по ПМ.07	4							6								6																												
#		Всего часов по МДК								134			126																																	
#	ПМ*																																													
#		Учебная и производственная (по профилю специальности) практики							час	1116			1116	нед	31					час				нед						час				нед						час			72	нед		
#		Учебная практика							час	396			396	нед	11					час				нед						час				нед						час			72	нед		
#		Концентрированная							час	396			396	нед	11					час				нед						час				нед						час			72	нед		
#		Рассредоточенная							час					нед						час				нед						час				нед						час				нед		
#		Производственная (по профилю специальности) практика							час	720			720	нед	20					час				нед						час				нед						час				нед		
#		Концентрированная							час	720			720	нед	20					час				нед						час				нед						час				нед		
#		Рассредоточенная							час					нед						час				нед						час				нед						час				нед		
#	ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)			8		РП		час	144			144	нед	4					час				нед						час				нед						час				нед		
#		Государственная итоговая аттестация							час	216			216	нед	6					час				нед						час				нед						час				нед		
#		Подготовка выпускной квалификационной работы							час	108			108	нед	3					час				нед						час				нед						час				нед		
#		Защита выпускной квалификационной работы и демонстрационный экзамен							час	108			108	нед	3					час				нед						час				нед						час				нед		
#		КОНСУЛЬТАЦИИ по О								63										25										38																
#		КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП								74																														6						
#		ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ	23	5	40		2		13	5940	263	137	3818	1582	1744	446	46	246	39	612	6	25	556	188	368			8	17	864	60	38	722	380	342			22	22	612	20	6	478	194	200	84
#		Экзамены (без учета физ. культуры)																		2										4										3						
#		Зачеты (без учета физ. культуры)																																												
#		Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)																		4										5										3						
#		Курсовые проекты (без учета физ. культуры)																																												
#		Курсовые работы (без учета физ. культуры)																																												
#		Контрольные работы (без учета физ. культуры)																																												

Распределение по курсам и семестрам																																																					ЦК	Объём ОП	
Курс 2													Курс 3																				Курс 4																						
			Семестр 4, 16 (7) нед				в том числе						Семестр 5, 16 нед				в том числе						Семестр 6, 15 (9) нед				в том числе						Семестр 7, 8 (8) нед				в том числе						Семестр 8, 8 (9) нед				в том числе								
Курс. проектир.	Промеж. ут. аттестация	Индивид. проект	Объём ОП	Самост.	Консульт.	С препод.	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Курс. проектир.	Промеж. ут. аттестация	Индивид. проект	Объём ОП	Самост.	Консульт.	С препод.	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Курс. проектир.	Промеж. ут. аттестация	Индивид. проект	Объём ОП	Самост.	Консульт.	С препод.	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Курс. проектир.	Промеж. ут. аттестация	Индивид. проект	Объём ОП	Самост.	Консульт.	С препод.	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Курс. проектир.	Промеж. ут. аттестация	Индивид. проект	Объём ОП	Самост.	Консульт.	С препод.	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Курс. проектир.	Промеж. ут. аттестация	Индивид. проект		Обяз. часть	Вар. часть
65	67	68	69	70	71	72	73	74	75	79	81	82	83	84	85	86	87	88	89	93	95	96	97	98	99	100	101	102	103	107	109	110	111	112	113	114	115	116	117	121	123	124	125	126	127	128	129	130	131	135	137	138	335	336	337
			36			31							36			32.38							36			34.27							36			34.75							36			32									
																																																						69.49%	30.51%
	36		864	58	22	496	224	232	40		36		612	40	18	518	208	274	36		36		900	16	10	514	182	130	172	30	36		612	4	6	278	126	88	64		36		648	20	12	256	80	110	50	16	36			2952	1296
	12		192	20	8	160	66	94			4		72	4		64		64			4		64			60		60			4		36			32		32			4		62	4	2	48		48			8			432	156
			40	4	2	32	26	6			2																																											36	4
	6																																																					36	14
	2		40	4	2	32		32			2		36	2		32		32			2		32			30		30			2		18			16		16			2		32	2	2	24		24			4			164	28
	2		36	4		32		32					36	2		32		32			2		32			30		30			2		18			16		16			2		30	2		24		24			4			164	20
			38	4	2	32	20	12																																														32	6
	2																																																						46
			38	4	2	32	20	12																																															38
	4		96	8	2	80	24	16	40		6		36	2		32	22	10			2																																	180	14
	4		96	8	2	80	24	16	40		6																																											144	14
													36	2		32	22	10			2																																	36	
	14		232	22	8	192	90	102			10		360	28	16	294	138	156			22		130	6	6	108	76	32			10		72	2	2	64	42	22			4													612	364
			78	8	2	64	32	32			4																																											64	14
			40	4	2	32	16	16			2		80	2	6	66	32	34			6																																	96	24
	6																																																					64	18

													82	8	4	64	32	32			6																																	64	18
													122	16	4	96	54	42			6																																	96	26
																																	36	2		32	22	10			2													32	4
	2		76	8	2	64	20	44			2																																											96	28
			38	2	2	32	22	10			2																																											32	6
													76	2	2	68	20	48			4																																	68	8
	6																																																						52
																							54	2	2	44	30	14			6																										54
																																	36		2	32	20	12			2															36
																							38	2	2	32	28	4			2																										38
																							38	2	2	32	18	14			2																										38
	6		344	8	4	64	44	20			16		144	6	2	128	48	44	36		8		706	10	4	346	106	38	172	30	22		504	2	4	182	84	34	64		28		586	16	10	208	80	62	50	16	28			1728	762
			230	8	4	64	44	20			10																																											212	18
			40	4	2	32	24	8			2																																											32	8
			40	4	2	32	20	12			2																																											36	4
			час			72	нед	2					час				нед						час				нед						час				нед						час				нед							72	
			час			72	нед	2					час				нед						час				нед						час				нед						час				нед							72	
			6								6																																												6
													88	4		80	28	16	36		4		368	2	4	134	14		90	30	12																							336	120
													36	2		32	16	16			2																																	32	4
													52	2		48	12		36		2		146	2	4	134	14		90	30	6																							88	110
			час				нед						час				нед						час			72	нед	2					час				нед						час				нед							72	
			час				нед						час				нед						час			144	нед	4					час				нед						час				нед							144	
																							6								6																									6
																							134	4		90	42	22	26		4		202		2	80	30	16	34		12													212	124
																							34	2		30	8	22			2		26			24	8	16			2													32	28
																							64	2		60	34		26		2		62		2	56	22		34		4													36	90

			час				нед						час				нед						час			36	нед	1					час				нед						час				нед							36	
			час				нед						час				нед						час				нед						час			108	нед	3					час				нед							108	
																																	6								6														6
																																	118	2		36	18	18			8		168	4	4	80	30		50		8			184	102
																																	46	2		36	18	18			8													40	6
																																											90	4	4	80	30		50		2			36	54
			час				нед						час				нед						час				нед						час			72	нед	2					час				нед							36	36
			час				нед						час				нед						час				нед						час				нед						час			72	нед	2						72	
																																											6								6				6
													56	2	2	48	20	28			4		204	4		122	50	16	56		6		184		2	66	36		30		8													256	188
													56	2	2	48	20	28			4		34	2		30	14	16			2																							32	58
																							98	2		92	36		56		4		70		2	66	36		30		2													44	124
			час				нед						час				нед						час			72	нед	2					час				нед						час				нед							72	
			час				нед						час				нед						час				нед						час			108	нед	3					час				нед							108	
																																	6								6														6
																																											274	12	6	128	50	62		16	20			204	70
																																											114	8	2	96	38	42		16	8			96	18
																																											46	4	4	32	12	20			6				46
			час				нед						час				нед						час				нед						час				нед						час			108	нед	3						108	
																																											6								6				6
	6		114								6																																											180	140
	6																																																						134
			час				нед						час				нед						час				нед						час				нед						час				нед							72	

			час			108	нед	3				час				нед					час				нед					час				нед					час				нед					108	
			6								6																																						6
2			час			252	нед	7				час				нед					час			324	нед	9				час			288	нед	8				час			180	нед	5					
2			час			72	нед	2				час				нед					час			180	нед	5				час			72	нед	2				час				нед						
2			час			72	нед	2				час				нед					час			180	нед	5				час			72	нед	2				час				нед						
			час				нед					час				нед					час				нед					час				нед					час				нед						
			час			180	нед	5				час				нед					час			144	нед	4				час			216	нед	6				час			180	нед	5					
			час			180	нед	5				час				нед					час			144	нед	4				час			216	нед	6				час			180	нед	5					
			час				нед					час				нед					час				нед					час				нед					час				нед						
			час				нед					час				нед					час				нед					час				нед					час			144	нед	4				144	
			час				нед					час				нед					час				нед					час				нед					час			216	нед	6					
			час				нед					час				нед					час				нед					час				нед					час			108	нед	3				108	
			час				нед					час				нед					час				нед					час				нед					час			108	нед	3				108	
			22									18									10									6									12										
	36		864	58	22	496	224	232	40		36	612	40	18	518	208	274	36		36	900	16	10	514	182	130	172	30	36	612	4	6	278	126	88	64		36	864	20	12	256	80	110	50	16	36	4644	1296
			5									2									2									2									3										
			6									5									5									5									4										
																					1																		1										

НО	**Начальное общее образование**												
ОО	**Основное общее образование**												
ОУП	**Общие учебные предметы**												
ОУП.01	Русский язык												
ОУП.02	Литература												
ОУП.03	Иностранный язык												
ОУП.04	История												
ОУП.05 У	Математика												
ОУП.06	Основы безопасности жизнедеятельности												
ОУП.07	Физическая культура												
ОУП.08	Астрономия												
*	Индивидуальный проект												
УПВ	**Учебные предметы по выбору**												
УПВ.01	Родной язык / Родная литература												
УПВ.02 У	Право												
ПД.03 У	Экономика												
ДУПК	**Дополнительные учебные предметы, курсы**												
ДУП.01	Информатика												
ДУК.02	Основы исторических знаний / Самопрезентация												
ДУК.03	Углубленный курс по изучению MS Excel и MS PowerPoint / Лексическая стилистика												
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												
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.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.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.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.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.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.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)		
ПДП	**ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА**	**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.**	**ПК 6.5.**	**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)**		
	Государственная итоговая аттестация	**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.**		
	Подготовка выпускной квалификационной работы	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.	ПК 6.5.	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)		
	Защита выпускной квалификационной работы и демонстрационный экзамен	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.	ПК 6.5.	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)		

	№	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
	1	Спортивный комплекс
		Залы:
	1	Библиотека, читальный зал с выходом в интернет
	2	Актовый зал