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	
Andrew the Control of		основное общее образование
		Уровень образования, необходимый для приема на обучение
квалификация:	Специалист по поварскому и кондит	терскому делу
форма обучения	Очная Срок полу	чения образования по ОП 3г 10м год начала подготовки по УП 2022
профиль получаемого і	профессионального образования	Социально-экономический
		при реализации программы среднего общего образования
Приказ об утверждении	ФГОС от09.12.2016	№ 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

		Сент	тябр	рь		10	жтя	брь	T	T	Но	ябр	ъ			Дек	абр	•		Я	нвај	ОР	_	Фе	евра	ЛЬ	٦		Ma	рт			Ar	рел	,	_	-	Ma	Й			Ик	Нь		-	- 1	1юл	ь			Ав	густ	
Курс	1-7			22 - 28	1 5	6-12	17	20 - 26		2/ OKT - 2 HOR			17 - 23		1-7	8 - 14	1.6	22 - 28	29 дек - 4 янв	5-11	12 - 18	19 - 25	26 янв - 1 фев		9-15	16 - 22	81		7.1		3 - 29	ä	71	7	اہ	27 апр - 3 май	· I	11 - 17	1	25 - 31	0.1	8 - 14		22 - 28	29 июн - 5 ию	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 июл -2 авг	3-9	10 - 16	100	100
_	1	2	3	4	5	6	7	8	1	9 1	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
1																																											::		H			II	II .	II		ш	п
п	M			T				T	T	T	T	T				0	0	::	=	=		8	8	8						1			T	T	Ī		1	П		0	0	8	8	::	=	=	=	=	=	=	=	=	=
ш		8						T	T	T	1	1		7	3.0	T		::	=	=			ï								1			T	T	0	0	0	0	0	8	8	8	8	::	=	=	=	=	=	=	=	=
IV									1	0 0	0	8	8	8	8	8	8	**	=	=		70	1			10			8	8	8	8	8	::	x	x	x	X	Δ	Δ	Δ	ш	ш	Ш	*	*	*	*	*	*	*	*	*

Ωŧ	วด	3H	a	46	H	ИЯ	•
77	_	-	-	-	-	-	•

Обучение по дисциплинам и междисциплинарным	курса
---	-------

0 Учебная практика

Подготовка к государственной итоговой аттестации

:: Промежуточная аттестация

Каникулы

Производственная практика (по профилю специальности)
 Производственная практика (преддипломная)

| Тосударственная итоговая аттестация | | Неделя отсутствует |

## 2 Сводные данные по бюджету времени

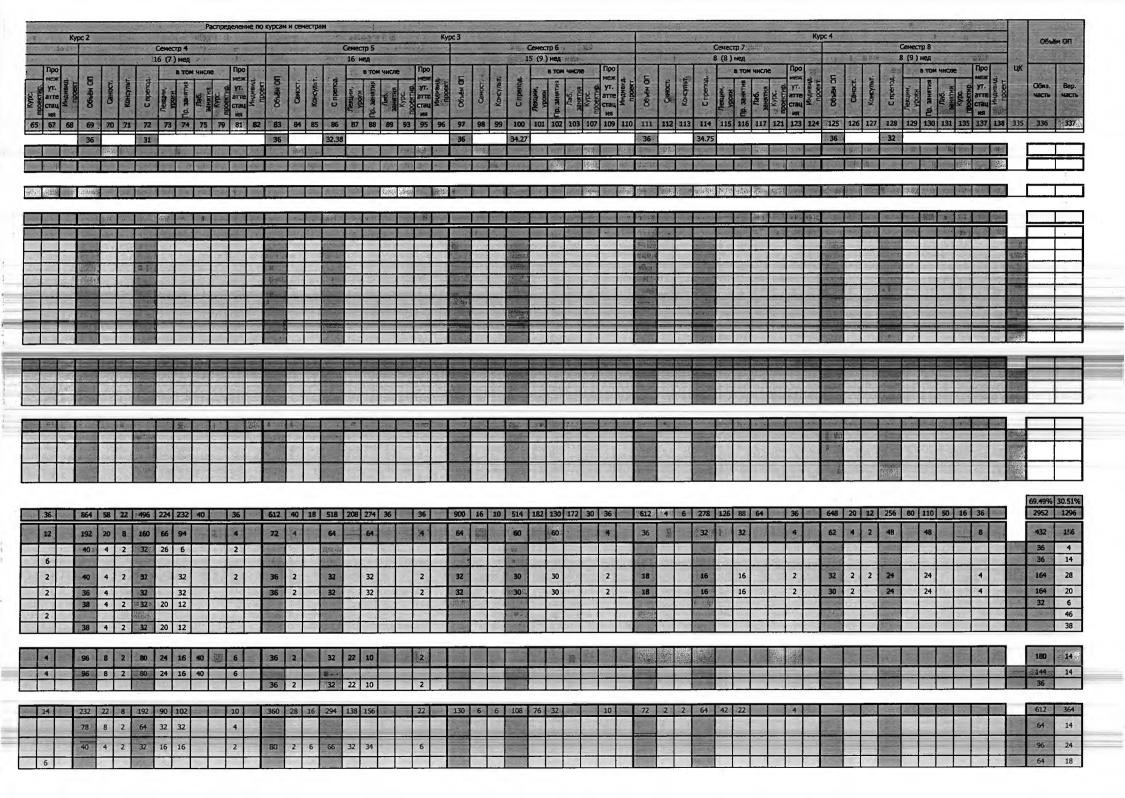
										Пр	рактики					Г	ИА				
Курс	Обучение по ди	ісциплинам и междисцип	линарным курсам	Промен	суточная атт	естация	Учебна	ая практ	ика	практика	одствен (по про чальност	филю	Произе практика (г	одствен треддип		Подго- товка	Прове- дение	Каникулы	Bcero	Студентов	Групп
	Bcero	1 сем	2 сем	Bcero	1 сем	2 сем	Bcero	1 сем	2 сем	Boero	1 сем	2 сем	Bcero	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		
11	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		
īV	16	8	8	2	1	1	2	2		11	6	5	4		4	3	3	2	43		
Boero	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		

	The second secon		Формы пр	омежуто-	очной аттес	тации		<del></del>	ч квидэн	C riper	обучающю сподавателе	ен					енестр 1			Kypc 1	= -  		Сенестр 2						Семестр 3
Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Экзенени	Зачеты Диффер, зачеты	диррер, зачета Куровые проект	Rypcosse pagore	онтрольные рабо	Другие Объен оп	Canocr.(c.p.+w.n.)	Консультации	роки	Пр. занятия Лаб. занятия	проектир.	MAGNEMA. npoerr	OGNEH OT	Саност. Консульт.	C riperios.	P. SEHSTINS P. SEHSTINS P. SEHSTINS P. SEHSTINS P. SEHSTINS P. SEHSTINS P. SENSTINS P. SENSIT P. SENSIT P. SENSTINS P. SENSTINS P. SENSTINS P. SENSIT P. SENSIT P. SENSTINS P.	Jacks Kyoc.	Tipo Meax train yr. arre arre	OS-EN OT	Самост, Консульт.	C riperiog.	PECHAM.	Минтия Курс.	Про меж ут. атте	лидивид. проект Объём ОП	Санот.	C riperog.	уроки уроки р. занятия р. занятия
- 1 to	2 і Итого час/нед (с учетом консультаций в период	3	4 5	6 nam)	7^	8 9	9 10	0 12	14 15	5 17	18 19	9 23 2	25 26	27	28 29	30 34.04	31 32	33 37	39 4	36	42 43	3 44	45 46	5 47 5	E ия 51 53	54 55		57 / 58 · 34.14	59 60
on	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА  Начальное общее образование	6	11				4 1476	5 105	63 127	8 568	710		30 39		6 25		188 368		8 1	000000000000000000000000000000000000000	60 38	-	380 342	2 2	22				
*	Основное общее образование				10000											dse						1 //	36 5						
*	Среднее общее образование	6	111				4 1476	76 105	63   127	78 568	710		30   39	612	6 25	556	188 368		8 1	7 854	60 38	8 722	380 342	2	22	22	Berge 1		
OYTI	Общие учебные предметы	2	8				1 886	6 71	51 742 4 84	2 340	402	2	22 39	378	2 25	326	114 212 38 20	59	8 1	7 508	30 26	6 416	226 190	0	14	22	(E7) (F)	3 - 3 - / - 2 - 3	M/S
ОУП.02	Русокий язык Литература Иностранный язык		1 2 12	4575			96 84 118	4 4	80	0 80	112	3.5		60	z mi 1 3	60	60			84 58	4 6	80	80 52	42 Y				777	
ОУП.04	История Математика	1 12					78 202	в 💮	4 70 10 174	9 44	26	<del></del>	8	78	2 4	70	44 26 30 48		4	114	8 6		36 60		4	50 E			
ОУП.06	Основы безопасности жизнедеятельности Физическая культура		2 12	_			70 118	2	68					60			2 58			70 58	2	68 58	68 58						
ОУП.08 / * I	Астронония Индивидуальный проект		2			2	36 2 84		36 33	-26	10-		6 39	34	17	WZWIPH A			17	7 50	6 16	<b>36</b>	26 10		6	22			
YTTE S	Учебные предмены по выбору						285	18	6 26	0 200	60			78	2	76	60 16			210			140 44		1				
УПВ.01 F	Родной язык / Родная литература Право	2	2	7 (2.1)			76 134	4 12	6 112	2 80	32		4							76 134	4 12 6	- 1 100000	60 12 80 32		4				
пд.03 У	Экономика		1				78		76		16				2		60 16											1000	
ДУП.01 V	Дополнительные учебные предметы, курсы Информатика	2	1	_	(A) (1)	3	3 302 148		6 276 6 132	3000 300 <del>0888</del> F400 6			4	156 72	2		14 140 10 60	TE I		146 76	14 6 4 6	122 62	14 108 10 52	2	4			3000	
49K.02	Основы исторических знаний / Самопрезентация  Углубленный курс по изучению MS Excel и MS					12			120	+	112			84		84	4 80			46	10	36	4 32					2.0	
	PowerPoint / Лексическая стилистика			1000	5/11/2	2	2 24		24		24		3				2	77		24		24	-						
nn I	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	17	5 29		2	9	9 4248	18 158	74 2540	0 1014	1034 446	6 46 2	16							1,12	£" "	d 1965		-t-x	S-1214	612	20	6 478	194 200
9	Общий гуманитарный и социально- экономический учебный цикл	1	5 11				588		12 504			3				22	27 338									162	2 8	2 140	70 70
OC3.02	Основы философии История	3	4				50	2 -	2 32 42	34	8		6		5											50		42	34 8
U1 C3.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности Физическая культура		3-8 3-7 8				192 184		6 162 162		162 160	1	34 23							VS-21	7, 1,17	(2.00) (2.00)				34 32	5.00	2 28 28	28 26
Orc3.05	Психология общения Риторика		4	37.3		-22	38 46	4	2 32 42	20 20	12 8		2	1		10										.46	2		34 8
	Основы финансовой грамотности		4		33		38		2 32						J 23	HEE S											5.2	2.36	
7	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл **	1	2				194		2 168	10 (CONT)					. ii.				150				13			62			28 14
	Хиния Экологические основы природопользования	4	5				158 36			6   52	30 54 10	2														62	2	50	28 14
ourt % o	Общепрофессиональный цикл	8	6		192	S 3			36 814				60			-54	200						100		ST 25-	182	2 8	1 156	68 88
01.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена Организация хранения и контроль запасов и		4				78		2 64				4			100							17						
	Сырья	4					120	-	8 98 2 70			6	8													82		2 70	- 25

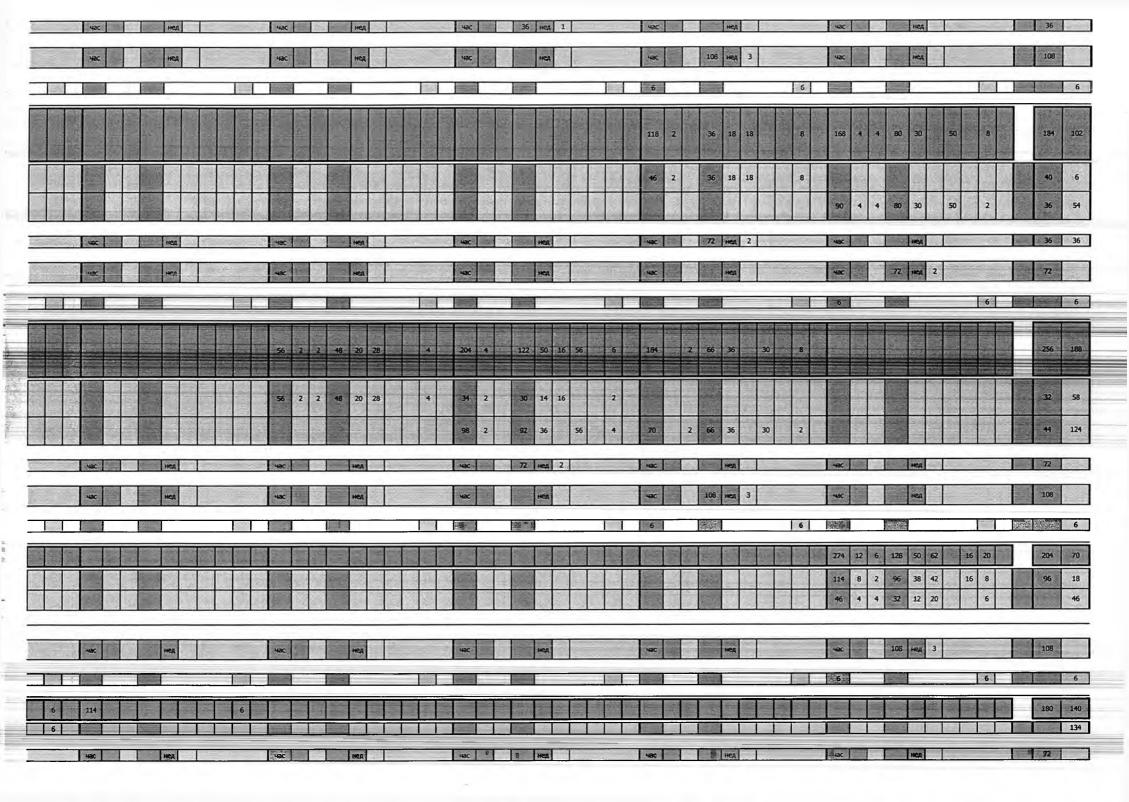
ОП.04	Организация обслуживания																											
		5	- 1.				82	8 4	64		32	6	T- 15 8 1			11										+		
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	5			++			16 4	1		12	6																
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности		7				36	2	32	22 1	10	2			23.												5.30 2	
ОП.07	Информационные технологии в	4			10.00	3	124	10 2	108	32 7	76	4			12.5						1		a lad		48	2	44 1	2 32
	профессиональной деятельности														100	1	+		-		77.727 Sec.					0 YOU		8 100
	Охрана труда		5					2 2		22 1 20 4	18	2 4				++	+-+	-	3892030			- 1				30 1000		
ОП.10	Безопасность жизнедеятельности Товароведение пищевых продуктов	3	- 3	nie e			52	2 2	42		28	6										-			52 7	2 2	42 1	28
	Экономика отрасли	6	v 15 vist	S. 18	30.00			2 2	<del></del>		14	6							200 BX	100		75.7 30	4 88 0	7,000	N 482		10000	
OП.12	Бухгалтерский учет в общественном питании	7					36	2		20 1	<del></del>	2	5 g 15 g 1 g 1 g 1						155		54 (P.)				A 744 11			
	Основы предпринимательской деятельности /	100	90	0.31	10	3 3 1 1	2 20			10	1 3.	313 553	- Ji - 18 K	280	15.0	3 3 7	8 0.24			3 30 .	7.45 EVE	7,8		D 1935	SEG		-1	
	Адаптивные информационные и		6				38	2: 2	32	28		2			100 E							28 0		2, 333	- T			
	комнуникационные технологии Документационное обеспечение управления /	200		2 000	0.00	0.141		100	1			3.2 723	18.1 S S S	(a) Es	6.5		5 5 5 5	A 000			100	6479 23			144			
OП.14	Психология личности и профессиональное		6				38	2 2	32	18 1	4	2	37 100			1.5											6.9	
*	самоопределение	KO			3 3 4 9	A4 E		7.5												11		3007	424		-	100	100	
				-						The second second				-						-								
пц	Профессиональный цикл	7	10	)	2	8	2490	44 24	1054	390 Z	26   392	46 108				1 5						200		1 1	206	-	126   26	28
	Организация и ведение процессов		366			[48]	455	34 38		140	6 sa	628		S. 4 (2)	74			***			20 S (S)	16 E		60 8	(d) 5	20 000	18	1
IIO.MII	приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных	1	12		3.50	2	230	8 4	54	94 2	20	10									重奏	蒙蒙			<b>高麗</b>			
	изделий сложного ассортимента	-50	905	W 200				- 1		1		EC 111	7 MARCH 200 PM		44			550	2000		may Pass	1,342	2 3 8	ALL MAN	を発明 製	150	1000	
	Организация процессов приготовления,					6 y 1				- T	1000				- 1	43	9 200	4.6	3		15 17 175			1 140	A. 260-			
	подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов					4	40	1 2	32	24 8		2	1000								20	100	4				136	-13
	Процессы приготовления, подготовки к						40	4- 2	.32	20 1	2	2							1								5	
-1414.01.02	реализации кулинарных полуфабрикатов					4	1 ** [	4	1,54	20 4										+	0. A100			2 200				
мдк*																			400000000000000000000000000000000000000									
	Учебная практика по ПМ.01				РП	48	72		72	иед	1,500	2	986	200	He	a		1,000	42C		нед	E 85 0 8	12.25		480		HC	9
уп*																												
	Производственная практика (по профилю				PΠ				72	нед	himman. L	z			100				Vac.		нед				Yac		- 100	
ПП*	специальности) по FIM.01	1000		1										-										200	<u></u>			
-0	D				1										E CONTRACTOR OF THE PARTY OF TH								200			- 10		
$\overline{}$	Экзамен по ПМ.01 Всего часов по МДК	4					80		64			6					1						100				Constitute of	
	Организация и ведение процессом											ES-				TT			(SEE )				10 202				1 N S & 182	5 52 %
	приготовления, оформления и подготовки к				200					6 to 1				<b>13</b> 3.	57	1 1 1	2222			15 2.35	* B.		300					
	реализации торжикх блюд, кулинарных изделий,	1	1	13	1	1	456	6 4	214	4Z 1	5 126	30 16	2 - 2 -		7 80		10.00											
	закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий									- ST		18							100				532 3			8 913		
								1000		Section 1	The Person of	COLUMN TWO IS NOT	THE RESERVE							Section Section 1			and the same of the same of				710	
4	потребителей, видов и форм обслуживания				<u> </u>																	महरू मह						
	потребителей, видов и фоон обслуживания Организация процессов приготовления,					ψ.,		, i, i		· 1																	State of	
M/JK.02.01	потребителей, видов и фоон обслуживания					5	36	2	32	16 1	.6	<b></b>									1							
чдк.02.01	потребителей, видов и форм обслуживания Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента					5	36	2	32	16 1	6	2																
чдк.02.01	потребителей, видов и форм обслуживания Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента Процессы приготовления, подготовки к				6	5		2 4 4	1 1																			
4ДК.02.01 4ДК.02.02	потребителей, видов и форм обслуживания Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		5		-6	S			1 1	16 16																	Ė	
4ДК.02.01 4ДК.02.02	потребителей, видов и форм обслуживания Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий,		5		6	s			1 1																			
4ДК.02.01 4ДК.02.02 мДК*	потребителей, видов и форм обслуживания Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий,		5		6 PFI				1 1				- Vac		He				486		нед				42C		не	
чдк.02.01 чдк.02.02 мдк*	потребителей, видов и форм обслуживания Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		5				198		182						не				Nac .		нед				4ac		the	<b>.</b>
ИДК.02.01 ИДК.02.02 МДК* УП.02.01 УП*	потребителей, видов и форм обслуживания Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента Учебная практика по ПМ.02 Производственная практика (по профилю		5		РП	42	198		182	26			490		He						нед						He	4
ИДК.02.01 ИДК.02.02 МДК* УП.02.01 УП*	потребителей, видов и форм обслуживания Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента Учебная практика по ПМ.02		5				198		182	26			- uac		He				uac uac		нед				4ac		He	9
4ДК.02.01 4ДК.02.02 МДК* УП.02.01 УП* ПП.02.01	потребителей, видов и форм обслуживания Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента Учебная практика по ПМ.02  Производственная практика (по профилю специальности) по ПМ.02		5		РП	42	198		182	26		2	- Vac		He						нед				Nac		THE	
ИДК.02.01 ИДК.02.02 МДК* УП.02.01 УП* ПП.02.01	потребителей, видов и фоом обслуживания Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента Учебная практика по ПМ.02 Производственная практика (по профилю специальности) по ПМ.02 Зкажен по ПМ.02	6	5		РП	42	198		72	26			uac uac		He	4					нед						Her	
4ДК.02.01  4ДК.02.02  МДК*  УП.02.01  УП*  ПП.02.01  ПП*  ПМ.02.ЭК	потребителей, видов и фоом обслуживания Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента  Учебная практика по ПМ.02  Производственная практика (по профилю специальности) по ПМ.02  Зкажен по ПМ.02  Всего часов по МДК	6	5		РП	42	198		182	26		2	uac uac		He	9					нед				Nac		He	
4ДК.02.01 4ДК.02.02 МДК* УП.02.01 УП* ПП.02.01 ПП*	потребителей, видов и форм обслуживания Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента  Учебная практика по ПМ.02  Производственная практика (по профилю специальности) по ПМ.02  Зкаамен по ПМ.02  Всего часов по МДК Организация и ведение процессов	6	5		РП	42	198		72	26		2	usc usc		He	9					Heg Heg				Nac		He	
чДК.02.01 чДК.02.02 мДК* УП.02.01 УП* ПП.02.01 ПП*	потребителей, видов и фоом обслуживания Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента  Учебная практика по ПМ.02  Производственная практика (по профилю специальности) по ПМ.02  Экзамен по ПМ.02  Всего часов по МДК  Организация и ведение процессов приготовиения, оформления и подготовки к реализация и ведение процессов приготовиения, оформления и подготовки к	6		1 3	РП	431	198		182 72 144	иед	126	2 4	430		He						нед				Nac		He	
МДК.02.01 МДК* УП.02.01 УП* ПП.02.01 ПП* ПМ.02.ЭК	потребителей, видов и фоом обслуживания Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента  Учебная практика по ПМ.02  Производственная практика (по профилю специальности) по ПМ.02  Зкажен по ПМ.02  Всего часов по МДК  Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализация колодиных блюд, кулинарных каделий, закусок сложного ассортимента с	6	5	1 100	РП	42	198 198 198 198 198 198 198 198 198 198		182 72 144	26	126	2	uac uac		He	9					нед				Nac		He	
мдк.02.01 мдк.02.02 мдк* уп.02.01 уп* пп.02.01 пп.02.3к	потребителей, видов и фоом обслуживания Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента  Учебная практика по ПМ.02  Производственная практика (по профилю специальности) по ПМ.02  Экзамен по ПМ.02  Всего часов по МДК  Организация и ведение процессов приготовнико по профилю специальности, оформления и подготовки к реализация колодных блюд, кулинариных категорий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий	6			РП	431	198		182 72 144	иед	126	2 4	uac uac		He	9					Heg				Nac		He	
мдк.02.01 мдк.02.02 мдк* уп.02.01 уп.* пп.02.01 пп.02.3к	потребителей, видов и фоом обслуживания Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента  Учебная практика по ПМ.02  Производственная практика (по профилю специальности) по ПМ.02  Зкажен по ПМ.02  Всего часов по МДК  Организация и ведение процессов приготовкиемия, оформления и подготовки к реализация колюдных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учестом потребностей различных категорий готомебителей, выдов и фоом обслуживания  подготомбителей, выдов и фоом обслуживания  подготомбителей.	6			РП	431	198		182 72 144	иед	126	2 4	uac uac		He	9					Heg				Nac		1100	
мдк.02.01 мдк.02.02 мдк* уп.02.01 уп* пп.02.01 пм.02.эк	потребителей, видов и фоом обслуживания Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента  Учебная практика по ПМ.02  Производственная практика (по профилю специальности) по ПМ.02  Зказмен по ПМ.02  Всего часов по МДК  Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализация колодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потлебителей, вчасе и фоом обслуживания подготовки к реализация колодных блюд, подготовки к реализация колодных блюд, подготовки к реализация колодных блюд,	6		1.18	РП	431	198		162 72 144 214	иед	126	2 4	uac uac		He						Heg				Nac		14eg	
МДК.02.01 МДК.02.02 МДК* УП.02.01 УП* ПП.02.01 ПП.02.ЭК	потребителей, видов и фоом обслуживания Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента  Учебная практика по ПМ.02  Производственная практика (по профилю специальности) по ПМ.02  Зкаамен по ПМ.02  Всего часов по МДК  Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализация колодиных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного кулинарных изделий, закусок сложного кулинарных изделий, закусок сложного	6			РП	431 431	198	4 2	162 72 144 214	26 HEA	126	2 4 6 6	usc usc		He						Heg				Nac		HAC	
АДК.02.01  АДК.02.02  МДК*  УП.02.01  УП*  ПП.02.01  ПП*  ТМ.02.ЭК  ПМ.03	потребителей, видов и фоом обслуживания Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента  Учебная практика по ПМ.02  Производственная практика (по профилю специальности) по ПМ.02  Зказмен по ПМ.02  Всего часов по МДК  Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализация колодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потлебителей, вчасе и фоом обслуживания подготовки к реализация колодных блюд, подготовки к реализация колодных блюд, подготовки к реализация колодных блюд,	6	2		РП	431 431	198 198 198 198 198 198 198 198 198 198	4 2	182 72 144 214	26 нед нед	126	30 8	490		He						HEA				Nac		He	
ДДК.02.01  ДДК.02.02  МДК*  УП.02.01  УП.02.01  ПП.02.01  ПМ.03	потребителей, видов и фоом обслуживания Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента  Учебная практика по ПМ.02  Производственная практика (по профилю специальности) по ПМ.02  Экзамен по ПМ.02 Всего часов по МДК  Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к учетом потребисей различных категорий готомсителей, видов и били котомпения, подготовки к реализации колодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	6			РП	431 431	198	4 2	162 72 144 214	26 нед нед	126	2 4 6 6	490		HC HC						HEA				Nac		Hea	

УП.03.01 УП*	Учебная практика по ПМ.03	1-1		PII	4ac   36		36 нед	1	час	нед		4ac	нед	час Нед	
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности) по ПМ.03		7	PN	4ac 108		108 нед	3	час	нед		490	нед	час	
ПП* ПМ.03.ЭК	Экзамен по ПМ.03	7			6			6							
- I IM. 04	Всего часов по МДК  Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного эссортинента с учетом потребностей различных категорий потребнегьей, внасе и форм обслуживания	1	3	<b>新聞</b>	2 286		116 48 18 50	0 16			10 Sept 10 Sep				
МДК.04.01	подполнения процессов полотоговления, Организация процессов подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		7		46	2	36 18 18	8		8 4					
мдк.04.02	десертов, напитов объяжно ассортинента Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортинента				78 90	4	80 30 50	2							
МДК* УП.04.01	Учебная практика по ПМ.04		171	I PR I	48c   72		72 Neg	2	lar sa	ned		4ac	нед	час нед	
уп*	3-corres (portine 10-) i 10-1		osan rečenj	11	18					American Princes			Section 1		
	Производственная практика (по профилю специальности) по ПМ.04		8	РП	vac 72		72 нед	2	час	нед		4ac	нед	час нед	
	Экзамен по модулю по ПМ.04 Всего часов по МДК	8			136		116	6							
ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, обормления и подготовки к реализации хлебобулогинас, мучних индитероних изделий своимого ассортимента с учение погребностей различных категорий потребнитель, зидов и боом обслуживания	1	2		444	5 4	236 106 44 86	18				1			
мдк.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, иучных 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			Pn	4ac 72	1000	72 нед	2 7.5	1 yac	нед		Nac	Hen	час нед	
уп*				1 1											
	Производственная практика (по профилю специальности) по ПМ.05	100		PTI	4ac 108		108 нед	3	час	нед		vac	нед	нед	
ПМ.05.ЭК	Экзамен по ПМ.05 Всего часов по МДК	8			6 258		236	6			5,1				
DM 06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	1	1	1	1 274		128 50 62	16 20							1
млк 06.01	Оперативное управление текущей деятельности подчиненного персонала			8	114	8 2	96 38 42	16 8							
MUK 06 02	Моделирование профессиональной деятельности				8 46	4 4	32 12 20	6	9 3 3						
мдк* УП*															
nn 06 01	Производственная практика (по профилю специальности) по ПМ.06		8	РП	час 108		108 нед	3 **	490	нед		час	нед	час нед	
ПМ.06.ЭК	Экзанен по ПМ.06 Всего часов по МДК	8			160		128	6							
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	1			1 320	2 1	126 28 28 70							206 2 126 28	
мик.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"				3 134	2   1	28 28 70	6						134 2 126 28	1 28
мдк*															

ПП.07.01 ПП*	Производственная практика (по профилю специальности) по ПМ.07				PN	час	108	108 нед	3	час	нед		час	нед		час		нед
	Квалификационный экзамен по ПМ.07	4	The state of	100			6	Test	6			169					1	
	Всего часов по МДК	-				-	134	126			•	1,000		Tomas and the same				
пм*																		
	Учебная и производственная (по профилю специальности) практики				ž <sub>i</sub> e:	час	1116	1116 нед	31	480	нед		480	нед		480	72	нед
	Учебная практика				W(2-1-2-3)	480	396	396 нед		час	нед		час	нед	areas Toronto	час	72	нед
	Концентрированная					480	396	396 нед	- 11	час	нед	<u> </u>	час	нед	92.94	час 💌 💯		нед
	Рассредоточенная					480	(29)	нед		час	нед		час	нед	SERVICE CO.	час		нед
	Производственная (по профилю специальности) практика		28 N	235	W.	4ac	720	720 нед	20	4ac	нед	15.00	час	нед		4ac	0.60	нед
	Концентрированная					480	720	720 нед	20	час	нед		час	нед	death and the	4ac		нед
	Рассредоточенная					час	100	нед		час 🗐	нед	25 AE J. A.	час	нед нед	F 45-174	час	1983	нед
пдп	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДИПЛОМНАЯ)		8		РП .	444	144	144 нед	1	48C	нед		490	нед		vac		нед
	Государственная итоговая аттестация				100	490	216	216 нед	6	48C	HEA FIN THE	CF VIVE IN	час	нед	***************************************	4ac -		нед
	Подготовка выпускной квалификационной работы					490	108	108 нед	3	час	нед		48C	нед		490	VEUE.	нед
	Защита выпускной квалификационной работы и демонстрационный экзамен					480	108	108 нед	1113	Hac	нед		4ac	нед		HBC		нед
	консультации по О		1.5					63	MARCHAE W	2 E2	25	Michael (Suig	9.00	38	1 18. 2.32.			200
	КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП							74		0 <u>5</u> 2	35 C 100		7 200	3-4-12 May 250	8,3%+£344	1 4 1 3 4 4 4 4		6
	ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ	23	5 40		2	13	5940 263 137	3818 1582 17	44 446 46 246 39	612 6	25 556 188 368	8 17	864 60	38 722 380 342	22 2	2 612 20	6 478	194 20
	Экзамены (без учета физ. культуры)										2		CONTRACTOR OF THE PARTY OF THE			7   5		3
	Зачеты (без учета физ. культуры) Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)										A THE RESERVE AND ADDRESS OF THE PARTY OF TH							3
	Курсовые проекты (без учета физ. культуры)													meteroles de temps	400			4
	Курсовые работы (без учета физ. культуры)										224		1-12-20	Walley Street	A-141 (A-14)			F 17 E ."
	Контрольные работы (без учета физ. культуры)	-								(40000000000000000000000000000000000000		C. C	de William VIII		219-11-15-2		(F) (F)	-



					6			
n uz	Ŕ Ŕ		o \$	<b>£</b>	220 8 4 64 44 20 40 4 2 32 24 8			76 8 38 2
			7	n n	2 2 8 8			2 64
	B		72 mg 2	72 нед 2	24 4 20 25 24 8			20 44
1000			6			2		2 2
	<b>A A</b>	ki k	8	<b>15</b> 2				76
		N N	•	нед				2 2
	養	\$ X	25	7	128 48			2 8 8
		36	% %		144 6 2 128 48 44 36 8			48
		N N			o o			4 6
34 2	6 6	2	368 2	490	706 10	38 2	38 2 2	
50 90 90	144	4 1134	154		36	2 32	2 2 4	
2 8 £	144 reg 4		134 14 990	ğ	706 10 4 346 106 38 172	18 14	30 14 28 4	
25 25 2	6	95 96	30 12		72 30 22		2 6	
202	6 6			wac			36	36
y v			Á		SON 2 4 182 04 34 64 28		2	2
2 œ B	養養		Ď.	нед	E 9		32 20	22
16 34			20100	_	2		12	10
4 2 13					188		2	2
	Ŕ Ŕ		4	480	58	4 T		
			200233 20023		10 208			
	ğ ğ		à	Heat Sev	8			
			100		588 16 10 208 80 c. 50 15 28			
* × ×	14.	The second second second	336	14.	38 TO 1728			8 2 8 2 8
28	6	4	120		* 8 15 E	岩	8 8 2	26 8 6 28 + 26



26 AB 49C 49C é 180 Hea 108 нед 3 252 224 232 40 ₫. Hea Hea 夏 夏 612 40 18 518 as as Ŕ 48 A8 é 208 274 36 夏夏 養 H H H 五 五 36 900 ₩ ₩ Á 4 4 A Ŕ 16 10 \$1¢ 144 нед 144 нед 180 нед нед 324 Hea 182 130 172 30 36 ž ž Hea 78c 78c 612 4 6 278 126 88 64 36 \* \* \* n 216 Heg 五 五 五 **基基基** 4 4 4 ğ 864 20 12 256 80 110 50 16 36 \* \* \* \* \* \* f 4 6 144 404 180 Hea 180 108 108 產 нед нед ğ 4644 1296 108 144 108 138

НО	Начальное общее образование												
00	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		. 1										
ОУП.06	Основы безопасности жизнедеятельности	4											
ОУП.07	Физическая культура			7/ 30 30 30 30									27
ОУП.08	Астрономия	J. Carrie	1	1									
*	Индивидуальный проект					4						=	
УПВ	Учебные преднеты по выбору					1							
УПВ.01	Родной язык / Родная литература												
УПВ.02 У	Право												
пд.03 у	Экономика	100			7 8 5 5	1127000		al Vacco		4 0880			
144.05 7			+		+								
дупк	Дополнительные учебные предметы,	-	-										
ДУП.01	информатика						3 13338	3 3 30			7		
дун.01 дук.02	Основы исторических знаний / Самопрезентация												
	Углубленный курс по изучению MS Excel и MS												
ДУК.03	PowerPoint / Лексическая стилистика												
	Общий гуманитарный и социально-							1				423	
огсэ	экононический учебный шисл	OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 08.	OK 09.	OK 10.	OK 11.	
OCO:01	Основы философии	OK:02.	OK 03.	OK 05.	OK 06.	OK 09.							
OFC9.02	История	OK 02.	OK 03.	OK 05.	OK 06.	OK 09.							
orc3.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	OK 02.	OK 03.	OK 05.	OK 09.	OK 10.							
		100000						ry bearing					1
OFC3.04	Физическая культура	OK 08.			0.000								
OFC9.05	Психология общения	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 09.	Ou or	OV OC	01/ 07	OIL 00	011.00	01(10	01/11	
OFC3.06	Риторика	OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 08.	OK 09.	OK 10.	OK 11.	
OFC3.07	Основы финансовой грамотности												
		OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 08.	OK 09.	OK 10.	OK 11.	ПК 1.2.
EH	Математический и общий	ΠK 1.3.	ΠK 1.4.	ΠK 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ΠK 2.5.	ПК 2.6.	ΠK 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.
	естественнонаучный учебный цикл	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ΠK 4.5.	ΠK 4.6.	ΠK 5.2.	ΠK 5.3.	ΠK 5.4.	ΠK 5.5.
		ПК 5.6.	ΠK 6.3.	ПК 6.4.							1300		
		OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 08.	OK 09.	OK 10.	ΠK 1.2.	ΠK 1.3.
EH.01	Химия	ПК 1.4.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ΠK 2.5.	ΠK 2.6.	ΠK 2.7.	ΠK 2.8.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.
4.44		ПК 3.6.	ΠK 3.7.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4,4.	ΠK 4.5.	ПК 4.6.	ΠK 5.2.	ΠK 5.3.	ΠK 5.4.	ΠK 5.5.	ΠK 5.6.
EH.02	Экологические основы природопользования	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 11.	ПК 6.3.	ΠK 6.4.	1.	14.5
		OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 08.	OK 09.	OK 10.	OK 11.	ΠK 1.1.
		ΠK 1.2.	ПК 1.3.	ΠK 1.4.	ΠK 2.1.	ΠK 2.2.	ПК 2.3.	ΠK 2.4.	ΠK 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ΠK 2.8.	ПК 3.1.
опц	Общепрофессиональный цикл	ΠK 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ΠK 3.6.	ПК 3.7.	ΠK 4.1.	ПК 4.2.	ΠK 4.3.	ПК 4.4.	ΠK 4.5.	ΠK 4.6.
		ΠK 5.1.	ΠK 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ΠK 5.5.	ΠK 5.6.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	W DOWN	1/2-1-
		OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 08.	OK 09.	OK 10.	ΠK 1.1.	ΠK 1.2.
0П,01	Микробиология, физиология питания, санитария и	ПК 1.3.	ΠK 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ΠK 2.4.	ΠK 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ΠK 3.4.
	гигиена	ПК 3.5.	ΠK 3.6.	ΠK 4.1.	ΠK 4.2.	ΠK 4.3.	ΠK 4.4.	ΠK 4.5.	ΠK 5.1.	ΠK 5.2.	ΠK 5.3.	ΠK 5.4.	ΠK 5.5.
		OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 08.	OK 09.	OK 10.	ΠK 1.1.	ΠK 2.1.
		I UIL UI.	OK UZ.		OK UT.	UK 33.	OK 301	O.Car.	OK OU.	51, 65.	SIL AVI	THE ALAI	
	Организация хранения и контроль запасов и сырья		DK 4.1	I TK 5 1					-	- APT 50			
	Организация хранения и контроль запасов и сырья	ПК 3.1.	ΠK 4.1.	ΠK 5.1.	OK 04	OK 05	OK 06	OK 07	OK US	OK No	OK 10	DK 1.1	ΠK 1.2
ОП.02		ПК 3.1. ОК 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 08.	OK 09.	OK 10.	ΠK 1.1.	ΠK 1.2.
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья Техническое оснащение организаций питания	ПК 3.1. ОК 01. ПК 1.3.	OK 02. ПК 2.1.	OK 03. ПК 2.2.	ПК 2.3.	ΠK 2.4.	ΠK 2.5.	ПК 2.6.	ΠK 2.7.	ΠK 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ΠK 3.4.
		ПК 3.1. ОК 01.	OK 02.	OK 03.		_		_	_	-			

ı	•										24 0. 1016	1	1
		ПК 4.3.	ΠK 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.	ΠK 5.3.	ΠK 5.4.	ΠK 5.5.					
		OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.	OK 11.	ΠK 1.1.	ΠK 1.2.
Off.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	∏K 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ΠK 2.4.	ΠK 2.5.	ПК 2.6.	ΠK 2.7.	ПК 2.8.	ΠK 3.1.	ΠK 3.2.
	and a second many incompanies of emphasists	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.	ΠK 4.6.	ΠK 5.1.
		∏K 5.2.	ΠK 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ΠK 5.6.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.			
OП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ОК 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 09.	OK 10.	ПК 6.2.	ПК 6.4.		
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной	ОК 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 08.	OK 09.	OK 10.	OK 11.	ΠK 6.1.
O(1.07	деятельности	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.									
		OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 08.	OK 09.	OK 10.	ПК 1.1.	ΠK 1.2.
OП.08	Охрана труда	ΠK 1.3.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ΠK 2.3.	ПК 2.4.	ΠK 2.5.	ΠK 2.6.	ΠK 2.7.	ΠK 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК.3.4.
		ПК 3.5.	ПК 3.6.	ΠK-4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ΠK 4.5.	ΠK 5.1.	ΠK 5.2.	ΠK 5.3.	ΠK 5.4.	ΠK 5.5.
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 06.	OK 08.	OK 09.	OK 10.				
		OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 08.	OK 09.	OK 10.	ПК 1.2.	ΠK 1.4.
ОП.10	Товароведение пищевых продуктов	ΠK 2.4.	ΠK 2.5.	ПК 2.6.	ΠK 2.7.	ΠK 2.8.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ΠK 3.5.	TK 3.6.	ПК 3.7.	ΠK 4.2.
NAV	- эторонодонно пищения продуктов	ПК 4.3.	ΠK 4.4.	ΠK 4.5.	ΠK 4.6.	ПК 5.3.	ΠK 5.4.	ΠK 5.5.	ΠK 5.6.	1			
00.11	Province or partie				_		OK 10.	OK 11.	ΠK 6.2.	ΠK 6.4.	- 11		
OF 13	Экономика отрасли	OK 01.	OK 02.	OK 04.	OK 05.	OK 09.		JON 11.	111 0.2.	1111 0.4.			-
ОП.12	Бухгалтерский учет в общественном питании	OK 01.	OK 02.	OK 04.	OK 05.	OK 09.	OK 10.	WS - 3			3572	30.70.4-1	-
ОП.13	Основы предпринимательской деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии	OK 01.	OK 02.	OK 04.	OK 05.	OK 09.	OK 10.	OK 11.					
ОП.14	Документационное обеспечение управления / Психология личности и профессиональное самоопределение	OK 01.	OK 02.	OK 04.	OK 05.	ОК 09.	OK 10.	ΠK 1.1.	ПК 6.3.	ПК 6.4.			
	De description of the second o	OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 08.	OK 09.	OK 10.	OK 11.	ΠK 1.:
		ПК 1.1. (ППКРС)	ΠK 1.2.	ПК 1.2. (ППКРС)	ПК 1.3.	ПК 1.3. (ППКРС)	ПК 1.4.	ПК 1.4. (ППКРС)	ΠK 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.з.:
Щ	Профессиональный цикл	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.
		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.
	到 \$1500 And	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	NK 5.5.	ΠK 5.6.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	NK 6.5.		
RM.01	организация и ведение процессов	OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 08.	OK 09.	OK 10.	OK 11.	ΠK 1.1
102.55	полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий свежного ассортимента	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.									
		OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 08.	OK 09.	OK 10.	OK 11.	ΠK 1.1.
<b>ЧДК.01.01</b>	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ΠK 1.2.	ΠK 1.3.	ΠK 1.4.	13	51, 05.		J., U/.	15.00.		3		
		OK 01.	OK 02,	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 08.	OK 09.	OK 10.	OK 11.	ΠK 1.1.
<b>ДК.01.02</b>	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ΠK 1.2.	ΠK 1.3.	ΠK 1.4.	JK 04.	JK 03.	JOK 00.	- CK 0/-	JK 55.	J. 103.	JA 20.	J.Caa.	
		OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 08.	OK 09.	OK 10.	OK 11.	ΠK 1.1.
VT.01.01	Учебная практика по ПМ.01				OK UT.	UN U3.	OK 00.	UK U/.	ÇIK UĞ.	JK 03.	OK 10.	OK 11.	1 11 1.1.
	1_	ΠK 1.2.	ΠK 1.3.	ΠK 1.4.	OKOK	OK OF	OK OC	OK 0.2	OK 06	OK 09.	OK 10.	OK 11.	ΠK 1.1.
7/7.01.01	Производственная практика (по профилю специальности) по ПМ.01	OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 08.	OK U9.	OK 10.	ON 11.	1 IK 1.1.
		ΠK 1.2.	ПК 1.3.	ΠK 1.4.							*		
1M.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и повготовки к реализации горячих блюд, кулинарных	OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 08.	ОК 09.	OK 10.	OK 11.	ПК 2.1
	наделий, закуюм сложного ассортимента с учетом потребностей различных качегорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 2,2,	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.					
	Организация процессов приготовления, подготовки к	OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 08.	ОК 09.	OK 10.	OK 11.	ΠK 2.1.
4ДК.02. <b>0</b> 1	реализации горячих блюд, кулинарных изделий,	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ΠK 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ΠK 2.8.	1,20-				
	закусок сложного ассортимента		OK 02.		-				OIL OC	014.00	OV 10	OV 44	DK 2.4
	Принессы пристовления дологовки к оездизации			OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 08.	OK 09.	OK 10.	OK 11.	ΠK 2.1.
ıдк.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного	OK 01.											
<b>ДК.02.02</b>		ΠK 2.2.	ΠK 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ΠK 2.8.					
мдк.02.02 <i>уп.02.01</i>	горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного	·				ПК 2.6. ОК 05.		ПК 2.8. ОК 07.	OK 08.	OK 09.	OK 10.	OK 11.	ΠK 2.1.

DD 02 04	Производственная практика (по профилю	OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 08.	OK 09.	OK 10.	OK 11.	ΠK 2.1.
ΠΠ.02.01	специальности) по ПМ.02	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ΠK 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ΠK 2.8.					
	Организация и ведение процессов	Company of the Compan						- THE SHA			0.45		neligi
	приготовления, оформления и гюдготовки	OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 08.	OK 09.	OK 10.	OK 11.	ПК 3.1
ПМ.03	к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного					1 - 7	h	74 5 7 5 5					Ten -
1 5	ассортимента с учетом потребностей												
	различных категорий потребителей,	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ΠK 3.7.						
	Организация процессов приготовления, подготовки к	OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 08.	OK 09.	OK 10.	OK 11.	ПК 3.1.
мдк.03.01	реализации холодных блюд, кулинарных изделий,	<del></del>		ПК 3.4.	ПК 3.5.	ΠK 3.6.	ΠK 3.7.	OK O7.	OK 00.	OK OS.	OK 20.	OK 22.	111(3,2)
	закусок сложного ассортимента	ПК 3.2.	ПК 3.3.					0.44	015.00		017.40	01114	FIV 2.4
мдк.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 08.	OK 09.	OK 10.	OK 11.	ПК 3.1.
	сложного ассортимента	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.		4-060		1 3 4 9		
YT1.03.01	Учебная практика по ПМ.03	OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 08.	OK 09.	OK 10.	OK 11.	ΠK 3.1.
		ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.						
ΠΠ.03.01	Производственная практика (по профилю	OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 08.	OK 09.	OK 10.	OK 11.	ΠK 3.1.
	специальности) по ПМ.03	ΠK 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ΠK 3.7.	i i					5,5
HT BRO	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовления										014		
	к реализации жолодных и горячих	OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 08.	OK 09.	OK 10.	OK 11.	ПК 4.1
MM.04	десертов, напитков сложного												+
	ассортимента с учетом потребностей	ΠK 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ΠK 4.5.	ПК 4.6.							
3 - 1	различных категорий потребителей;												
	Организация процессов приготовления, подготовки к	OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 08.	OK 09.	OK 10.	OK 11.	ПК 4.1.
МДК.04.01	реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ΠK 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.							
	Процессы приготовления, подготовки к реализации	OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 08.	OK 09.	CK 10.	OK-11.	ΠK 4.1.
<del>М</del> ДК.04.02	холодных и горячих десертов, напитков сложного	ПК 4.2.	ΠK 4.3.	ΠK 4.4.	ΠK 4.5.	ПК 4.6.							
	ассортимента	OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 08.	OK 09.	OK 10.	OK 11.	ПК 4.1.
V17.04.01	Учебная практика по ПМ.04	ΠK 4.2.	ПК 4.3.	ΠK 4.4.	ΠK 4.5.	ΠK 4.6.	UK 00.	OR UZ.	OK UG.	OK 03.	CK 10.	OK 11.	1111 7.1.
		OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 08.	OK 09.	OK 10.	OK 11.	ΠK 4.1.
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности) по ПМ.04	ΠK 4.2.	ПК 4.3.	ΠK 4.4.	ПК 4.5.	ΠK 4.6.	OK OU.	JOK 07.	- Oit 00.	OK US.	0.1.20	0.1.22	- 1.11.
******	<b>Организация и ведение процессов</b>												
9 4	приготовления, оформления и подготовки	OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 08.	OK 09.	OK 10.	OK 11.	ΠK 5.1
	к реализации хлебобулочных, мучных												
MM.05	кондитерскох изделий сложного ассортимента с учетом потребностей	1.										7	
4. 394	различных категорий потребителей,	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ΠK 5.5.	ПК 5.6.							
	енье= и форм обслуживания												4
мдк.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских	OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 08.	OK 09.	OK 10.	OK 11.	ΠK 5.1.
1.07L*102*0T	изделий сложного ассортимента	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	NK 5.5.	ПК 5.6.							
45K 05 03	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 08.	OK 09.	OK 10.	OK 11.	ПК 5.1.
<b>МДК.05.02</b>		ПК 5.2.	ΠK 5.3.	ПК 5.4.	ΠK 5.5.	ΠK 5.6.		View -				2	
	Учебная практика по ПМ.05	OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 08.	OK 09.	OK 10.	OK 11.	ΠK 5.1.
YT1.05.01		ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.							
ΠΠ.05.01	Производственная практика (по профилю специальности) по ПМ.05	OK 01.	OK 02.	ОК 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 08.	OK 09.	OK 10.	OK 11.	ΠK 5.1.
		ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ΠK 5.5.	ΠK 5.6.			7.7				
	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 08.	OK 09.	OK 10.	OK 11.	ПК 6.1
1M.06		ПК 6.2.	ПК 6.3.	ΠK 6.4.	ΠK 6.5.	1							-
	Оперативное управление текущей деятельности	OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 08.	OK 09.	OK 10.	OK 11.	ΠK 6.2.
<b>чДК.06.01</b>	подчиненного персонала	ΠK 6.3.	ПК 6.4.	ΠK 6.5.									
4m/ 0c	Management and produced and an analysis and an	OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 08.	OK 09.	OK 10.	OK 11.	ΠK 6.1.
<b>чдк.06.02</b>	Моделирование профессиональной деятельности	ПК 6.3.	ПК 6.5.									P.	
7/7.06.01	Производственная практика (по профилю специальности) по ПМ.06	OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 08.	OK 09.	OK 10.	OK 11.	ПК 6.1.
		ΠK 6.2.	ΠK 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.						Children Marie		

	Burnorusuus professor saavat vaas	OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 08.	OK 09.	OK 10.	OK 11.	ПК 1.1. (ППКРС
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ПК 1.2. (ППКРС) ПК 3.2.	ПК 1.3. (ППКРС) ПК 3.3.	ПК 1.4. (ППКРС) ПК 3.4.	ПК 2.1. (ППКРС) ПК 3.5.	ПК 2.2. (ППКРС) ПК 3.6.	ПК 2.3. (ППКРС) ПК 4.1.	ПК 2.4. (ППКРС) ПК 4.2.	ПК 2.5. (ППКРС) ПК 4.3.	ПК 2.6. (ППКРС) ПК 4.4.	ПК 2.7. (ППКРС) ПК 4.5.	ПК 2.8. (ППКРС)	ПК 3.1. (ППКРС
		(ППКРС)		×									
		OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 08.	OK 09.	OK 10.	OK 11.	ПК 1.1. (ППКРС)
мдк.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"	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.	ΠK 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ΠK 4.5.	(valid c)	(
		(ППКРС)		ΠK 1.1.									
УП.07.01		OK 01.	OK 02.	ОК 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 08.	OK 09.	OK 10.	OK 11.	(ППКРС)
	Учебная практика по ПМ.07	ПК 1.2. (ППКРС)	ПК 1.3. (ППКРС)	ΠΚ 1.4. (ΠΠΚΡC)	ПК 2.1. (ППКРС)	ЛК 2.2. (ППКРС)	ΠΚ 2.3. (ΠΠΚΡC)	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.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.	ΠK 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.		1
		(ППКРС)	(ППКРС) ОК 10.	OK 11.	ПК 1.1.								
		OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 08.	OK 09.	- 32V 3		(NUKPC)
ΠΠ.07.01	Производственная практика (по профилю специальности) по ПМ.07	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)		
		OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	ОК 07.	OK 08.	OK 09.	OK 10.	OK 11.	ΠK 1.1
	The second state of the second	ПК 1.2.	ΠK 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ΠK 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ΠK 3.1
100		ΠK 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	TK 3.5.	ΠK 3.6.	ПК 3.7.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ΠK 4.6
пдп	производственная практика	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ΠK 5.6.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.	ΠK 1.1 (ΠΠΚΡ
		ΠK 1.2.	ΠK 1.3.	ΠK 1.4.	ПК 2.1.	ΠK 2.2.	пк 2.3.	ΠK 2.4.	ПК 2.5.	ΠK 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ΠK 3.1
	Contract Con	(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)	(ППКР
		(ППКРС)											
60		OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 08.	OK 09.	OK 10.	OK 11.	ΠK 1.1.
		ПК 1.1. (ППКРС)	ПК 1.2.	ПК 1.2. (ППКРС)	ПК 1.3.	ПК 1.3. (ППКРС)	ΠK 1.4.	ПК 1.4. (ППКРС)	ПК 2.1.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.2. (ППКРС)	ПК 2.3.
育 湯		ПК 2.3.	ПК 2.4.	ΠK 2.4.	ΠK 2.5.	ΠK 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 2.8.	ПК 3.1.
	Государствениая итоговая аттестация	(ППКРС) ПК 3.1.		(ППКРС) ПК 3.2.		(ППКРС) ПК 3.3.	DV 2.4	(ППКРС) ПК 3.4.	DV 2 F	(ППКРС) ПК 3.5.	ПК 3.6.	(ППКРС) ПК 3.6.	ПК 3.7.
WIE-50		(ППКРС)	ПК 3.2.	(ППКРС)	ПК 3.3.	(ППКРС)	ПК 3.4.	(ППКРС)	ПК 3.5.	(ППКРС)		(ППКРС)	11K 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)	ΠK 4.5.	ПК 4.5. (ППКРС)	ПК 4.6.	ΠK 5.1.
	a the constitution of the contract of the cont	ΠK 5.2.	ПК 5.3.	ΠK 5.4.	ΠK 5.5.	ΠK 5.6.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ΠK 6.4.	ПК 6.5.	= 1	-
		OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 08.	OK 09.	OK 10.	ОК 11. ПК 2.8.	ΠK 1.1.
		ПК 1.2. ПК 3.2.	ΠK 1.3. ΠK 3.3.	ПК 1.4.	ΠK 2.1. ΠK 3.5.	ПК 2.2. ПК 3.6.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ΠK 2.5. ΠK 4.2.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ΠK 4.5.	ПК 4.6.
	Подготовка выпускной квалификационной работы	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ΠK 5.6.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ΠK 6.3.	ПК 6.4.	ΠK 6.5.	ПК 1.1.
	і інді отовка выпускном квалицикационном работы	ПК 1.2.	ΠK 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ΠK 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ΠK 2.5.	ПК 2.6.	ΠK 2.7.	ΠK 2.8.	(ППКРС)
	İ	(NUKPC)	(ППКРС)	(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)		
,		OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	ОК 07.	OK 08.	OK 09.	OK 10.	OK 11.	ПК 1.1.
	1	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ΠK 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ΠK 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.	NK 4.5.	ПК 4.6.
		I III J.Z.											TK 1.1.
	Защита выпускной квалификационной работы и демонстрационный экзамен	ΓΙΚ 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ΠK 5.4.	ПК 5.5.	ΠK 5.6.	ПК 6.1.	ΠK 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.	(ППКРС)
		ПК 5.1. ПК 1.2.	ПК 5.2. ПК 1.3.	ΠK 1.4.	ΠK 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ΠK 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	(ППКРС) ПК 3.1.
		ΓΙΚ 5.1.	ПК 5.2.									1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	(ППКРС)

Nō	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