

Директор пиццерии "Грилья-Хаус"
Эрмьялиева Э.Н.
Протокол № 5 от 14 мая 2025 года



Утверждаю

Директор АГПК

О.П. Жигульская

20.05.2025 год



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Лиманский филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Астраханской области "Астраханский государственный политехнический колледж"

наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15

Поварское и кондитерское дело

код

наименование специальности

по программе базовой подготовки

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация:

специалист по поварскому и кондитерскому делу

форма обучения

Очная

Нормативный срок освоения ОПОП

3г 10м

год начала подготовки по УП

2024

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

[illegible]

Обозначения:

1

=

0

8

X

III

*

2 Сводные данные по бюджету времени

[illegible]

I	40	16 5/6	23 1/6	1	1/6	5/6											11	52			
II	30	17	13	1	1/3	2/3	4 1/2		4 1/2	6		6					10 1/2	52			
III	31	12	19	2	1	1	3 1/2	2	1 1/2	5	2	3					10 1/2	52			
IV	19	9	10	2	1	1	3	2	1	11	5	6				4	2	2	43		
Bced	120	54 5/6	65 1/6	6	2 1/2	3 1/2	11	4	7	22	7	15				4	2	34	199		

Project Information		Financial Summary										Operational Data										Compliance & Audit										Risk Management									
Project Name		Total Budget		Actual Spend		Variance		Forecast		Status		Phase 1		Phase 2		Phase 3		Phase 4		Phase 5		Compliance		Audit		Risk Level		Mitigation		Impact		Severity		Frequency		Probability		Consequence			
Project Alpha		\$1,000,000		\$850,000		\$150,000		\$900,000		On Track		Planning		Design		Procurement		Construction		Commissioning		Compliance		Audit		Risk Level		Mitigation		Impact		Severity		Frequency		Probability		Consequence			
Project Beta		\$2,500,000		\$2,200,000		\$300,000		\$2,300,000		On Track		Planning		Design		Procurement		Construction		Commissioning		Compliance		Audit		Risk Level		Mitigation		Impact		Severity		Frequency		Probability		Consequence			
Project Gamma		\$500,000		\$450,000		\$50,000		\$450,000		On Track		Planning		Design		Procurement		Construction		Commissioning		Compliance		Audit		Risk Level		Mitigation		Impact		Severity		Frequency		Probability		Consequence			
Project Delta		\$750,000		\$700,000		\$50,000		\$700,000		On Track		Planning		Design		Procurement		Construction		Commissioning		Compliance		Audit		Risk Level		Mitigation		Impact		Severity		Frequency		Probability		Consequence			
Project Epsilon		\$1,200,000		\$1,100,000		\$100,000		\$1,100,000		On Track		Planning		Design		Procurement		Construction		Commissioning		Compliance		Audit		Risk Level		Mitigation		Impact		Severity		Frequency		Probability		Consequence			
Project Zeta		\$3,000,000		\$2,800,000		\$200,000		\$2,800,000		On Track		Planning		Design		Procurement		Construction		Commissioning		Compliance		Audit		Risk Level		Mitigation		Impact		Severity		Frequency		Probability		Consequence			
Project Eta		\$1,500,000		\$1,400,000		\$100,000		\$1,400,000		On Track		Planning		Design		Procurement		Construction		Commissioning		Compliance		Audit		Risk Level		Mitigation		Impact		Severity		Frequency		Probability		Consequence			
Project Theta		\$2,000,000		\$1,900,000		\$100,000		\$1,900,000		On Track		Planning		Design		Procurement		Construction		Commissioning		Compliance		Audit		Risk Level		Mitigation		Impact		Severity		Frequency		Probability		Consequence			
Project Iota		\$1,800,000		\$1,700,000		\$100,000		\$1,700,000		On Track		Planning		Design		Procurement		Construction		Commissioning		Compliance		Audit		Risk Level		Mitigation		Impact		Severity		Frequency		Probability		Consequence			
Project Kappa		\$2,200,000		\$2,100,000		\$100,000		\$2,100,000		On Track		Planning		Design		Procurement		Construction		Commissioning		Compliance		Audit		Risk Level		Mitigation		Impact		Severity		Frequency		Probability		Consequence			
Project Lambda		\$1,600,000		\$1,500,000		\$100,000		\$1,500,000		On Track		Planning		Design		Procurement		Construction		Commissioning		Compliance		Audit		Risk Level		Mitigation		Impact		Severity		Frequency		Probability		Consequence			
Project Mu		\$1,400,000		\$1,300,000		\$100,000		\$1,300,000		On Track		Planning		Design		Procurement		Construction		Commissioning		Compliance		Audit		Risk Level		Mitigation		Impact		Severity		Frequency		Probability		Consequence			
Project Nu		\$1,900,000		\$1,800,000		\$100,000		\$1,800,000		On Track		Planning		Design		Procurement		Construction		Commissioning		Compliance		Audit		Risk Level		Mitigation		Impact		Severity		Frequency		Probability		Consequence			
Project Xi		\$1,700,000		\$1,600,000		\$100,000		\$1,600,000		On Track		Planning		Design		Procurement		Construction		Commissioning		Compliance		Audit		Risk Level		Mitigation		Impact		Severity		Frequency		Probability		Consequence			
Project Omicron		\$1,300,000		\$1,200,000		\$100,000		\$1,200,000		On Track		Planning		Design		Procurement		Construction		Commissioning		Compliance		Audit		Risk Level		Mitigation		Impact		Severity		Frequency		Probability		Consequence			
Project Pi		\$1,100,000		\$1,000,000		\$100,000		\$1,000,000		On Track		Planning		Design		Procurement		Construction		Commissioning		Compliance		Audit		Risk Level		Mitigation		Impact		Severity		Frequency		Probability		Consequence			
Project Rho		\$1,000,000		\$950,000		\$50,000		\$950,000		On Track		Planning		Design		Procurement		Construction		Commissioning		Compliance		Audit		Risk Level		Mitigation		Impact		Severity		Frequency		Probability		Consequence			
Project Sigma		\$900,000		\$850,000		\$50,000		\$850,000		On Track		Planning		Design		Procurement		Construction		Commissioning		Compliance		Audit		Risk Level		Mitigation		Impact		Severity		Frequency		Probability		Consequence			
Project Tau		\$800,000		\$750,000		\$50,000		\$750,000		On Track		Planning		Design		Procurement		Construction		Commissioning		Compliance		Audit		Risk Level		Mitigation		Impact		Severity		Frequency		Probability		Consequence			
Project Upsilon		\$700,000		\$650,000		\$50,000		\$650,000		On Track		Planning		Design		Procurement		Construction		Commissioning		Compliance		Audit		Risk Level		Mitigation		Impact		Severity		Frequency		Probability		Consequence			
Project Phi		\$600,000		\$550,000		\$50,000		\$550,000		On Track		Planning		Design		Procurement		Construction		Commissioning		Compliance		Audit		Risk Level		Mitigation		Impact		Severity		Frequency		Probability		Consequence			
Project Chi		\$500,000		\$450,000		\$50,000		\$450,000		On Track		Planning		Design		Procurement		Construction		Commissioning		Compliance		Audit		Risk Level		Mitigation		Impact		Severity		Frequency		Probability		Consequence			
Project Psi		\$400,000		\$350,000		\$50,000		\$350,000		On Track		Planning		Design		Procurement		Construction		Commissioning		Compliance		Audit		Risk Level		Mitigation		Impact		Severity		Frequency		Probability		Consequence			
Project Omega		\$300,000		\$250,000		\$50,000		\$250,000		On Track		Planning		Design		Procurement		Construction		Commissioning		Compliance		Audit		Risk Level		Mitigation		Impact		Severity		Frequency		Probability		Consequence			
Project A		\$200,000		\$150,000		\$50,000		\$150,000		On Track		Planning		Design		Procurement		Construction		Commissioning		Compliance		Audit		Risk Level		Mitigation		Impact		Severity		Frequency		Probability		Consequence			
Project B		\$100,000		\$75,000		\$25,000		\$75,000		On Track		Planning		Design		Procurement		Construction		Commissioning		Compliance		Audit		Risk Level		Mitigation		Impact		Severity		Frequency		Probability		Consequence			
Project C		\$50,000		\$35,000		\$15,000		\$35,000		On Track		Planning		Design		Procurement		Construction		Commissioning		Compliance		Audit		Risk Level		Mitigation		Impact		Severity		Frequency		Probability		Consequence			
Project D		\$25,000		\$15,000		\$10,000		\$15,000		On Track		Planning		Design		Procurement		Construction		Commissioning		Compliance		Audit		Risk Level		Mitigation		Impact		Severity		Frequency		Probability		Consequence			
Project E		\$12,500		\$7,500		\$5,000		\$7,500		On Track		Planning		Design		Procurement		Construction		Commissioning		Compliance		Audit		Risk Level		Mitigation		Impact		Severity		Frequency		Probability		Consequence			
Project F		\$6,250		\$3,750		\$2,500		\$3,750		On Track		Planning		Design		Procurement		Construction		Commissioning		Compliance		Audit		Risk Level		Mitigation		Impact		Severity		Frequency		Probability		Consequence			
Project G		\$3,125		\$1,875		\$1,250		\$1,875		On Track		Planning		Design		Procurement		Construction		Commissioning		Compliance		Audit		Risk Level		Mitigation		Impact		Severity		Frequency		Probability		Consequence			
Project H		\$1,562		\$937		\$625		\$937		On Track		Planning		Design		Procurement		Construction		Commissioning		Compliance		Audit		Risk Level		Mitigation		Impact		Severity		Frequency		Probability		Consequence			
Project I		\$781		\$468		\$312		\$468		On Track		Planning		Design		Procurement		Construction		Commissioning		Compliance		Audit		Risk Level		Mitigation		Impact		Severity		Frequency		Probability		Consequence			
Project J		\$390		\$234		\$156		\$234		On Track		Planning		Design		Procurement		Construction		Commissioning		Compliance		Audit		Risk Level		Mitigation		Impact		Severity		Frequency		Probability		Consequence			
Project K		\$195		\$117		\$78		\$117		On Track		Planning		Design		Procurement		Construction		Commissioning		Compliance		Audit		Risk Level		Mitigation		Impact		Severity		Frequency		Probability		Consequence			
Project L		\$97		\$58		\$39		\$58		On Track		Planning		Design		Procurement		Construction		Commissioning		Compliance		Audit		Risk Level		Mitigation		Impact		Severity		Frequency		Probability		Consequence			
Project M		\$48		\$29		\$19		\$29		On Track		Planning		Design		Procurement		Construction		Commissioning		Compliance		Audit		Risk Level		Mitigation		Impact		Severity		Frequency		Probability		Consequence			
Project N		\$24		\$14		\$10		\$14		On Track		Planning		Design		Procurement		Construction		Commissioning		Compliance		Audit		Risk Level		Mitigation		Impact		Severity		Frequency		Probability		Consequence			
Project O		\$12		\$7		\$5		\$7		On Track		Planning		Design		Procurement		Construction		Commissioning		Compliance		Audit		Risk Level		Mitigation		Impact		Severity		Frequency		Probability		Consequence			
Project P		\$6		\$3		\$3		\$3		On Track		Planning		Design		Procurement		Construction		Commissioning		Compliance		Audit		Risk Level		Mitigation		Impact		Severity		Frequency		Probability		Consequence			
Project Q		\$3		\$1		\$2		\$1		On Track		Planning		Design		Procurement		Construction		Commissioning		Compliance		Audit		Risk Level		Mitigation		Impact		Severity		Frequency		Probability		Consequence			
Project R		\$1		\$0		\$1		\$0		On Track		Planning		Design		Procurement		Construction		Commissioning		Compliance		Audit		Risk Level		Mitigation		Impact		Severity		Frequency		Probability		Consequence			
Project S		\$0		\$0		\$0		\$0		On Track		Planning		Design		Procurement		Construction		Commissioning		Compliance		Audit		Risk Level		Mitigation		Impact		Severity		Frequency		Probability		Consequence			
Project T		\$0		\$0		\$0		\$0		On Track		Planning		Design		Procurement		Construction		Commissioning		Compliance		Audit		Risk Level		Mitigation		Impact		Severity		Frequency		Probability		Consequence			
Project U		\$0		\$0		\$0		\$0		On Track		Planning		Design		Procurement		Construction		Commissioning		Compliance		Audit		Risk Level		Mitigation		Impact		Severity		Frequency		Probability		Consequence			
Project V		\$0		\$0		\$0		\$0		On Track		Planning		Design		Procurement		Construction		Commissioning		Compliance		Audit		Risk Level		Mitigation		Impact		Severity		Frequency		Probability		Consequence			
Project W		\$0		\$0		\$0		\$0		On Track		Planning		Design		Procurement		Construction		Commissioning		Compliance		Audit		Risk Level		Mitigation		Impact		Severity		Frequency		Probability		Consequence			
Project X		\$0		\$0		\$0		\$0		On Track		Planning		Design		Procurement		Construction		Commissioning		Compliance		Audit		Risk Level		Mitigation		Impact		Severity		Frequency		Probability		Consequence			
Project Y		\$0		\$0		\$0		\$0		On Track		Planning		Design		Procurement		Construction		Commissioning		Compliance		Audit		Risk Level		Mitigation		Impact		Severity		Frequency		Probability		Consequence			
Project Z		\$0		\$0		\$0		\$0		On Track		Planning		Design		Procurement		Construction		Commissioning		Compliance		Audit		Risk Level		Mitigation		Impact		Severity		Frequency		Probability		Consequence			
Project AA		\$0		\$0		\$0		\$0		On Track		Planning		Design		Procurement		Construction		Commissioning		Compliance		Audit		Risk Level		Mitigation		Impact		Severity		Frequency		Probability		Consequence			
Project AB		\$0		\$0		\$0		\$0		On Track		Planning		Design		Procurement		Construction		Commissioning		Compliance		Audit		Risk Level		Mitigation		Impact		Severity		Frequency		Probability		Consequence			
Project AC		\$0		\$0		\$0		\$0		On Track		Planning		Design		Procurement		Construction		Commissioning		Compliance		Audit		Risk Level		Mitigation		Impact		Severity		Frequency		Probability		Consequence			
Project AD		\$0		\$0		\$0		\$0		On Track		Planning		Design		Procurement		Construction		Commissioning		Compliance		Audit		Risk Level		Mitigation		Impact		Severity		Frequency		Probability		Consequence			
Project AE		\$0		\$0		\$0		\$0		On Track		Planning		Design		Procurement		Construction		Commissioning		Compliance		Audit		Risk Level		Mitigation		Impact		Severity		Frequency		Probability		Consequence			
Project AF		\$0		\$0		\$0		\$0		On Track		Planning		Design		Procurement		Construction		Commissioning		Compliance		Audit		Risk Level		Mitigation		Impact		Severity		Frequency		Probability		Consequence			
Project AG		\$0		\$0		\$0		\$0		On Track		Planning		Design		Procurement		Construction		Commissioning		Compliance		Audit		Risk Level		Mitigation		Impact		Severity		Frequency		Probability		Consequence			
Project AH		\$0		\$0		\$0		\$0		On Track		Planning		Design		Procurement		Construction		Commissioning		Compliance		Audit		Risk Level		Mitigation		Impact		Severity		Frequency		Probability		Consequence			
Project AI		\$0		\$0		\$0		\$0		On Track		Planning		Design		Procurement		Construction		Commissioning		Compliance		Audit		Risk Level		Mitigation													

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК	
1	Экз	Комплексный экзамен	4	[4]	МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
				[4]	МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
2	Экз	Комплексный экзамен	5	[5]	МДК.07.01 Основы профессиональной деятельности повара
				[5]	МДК.08.01 Основы профессиональной деятельности кондитера
3	Экз	Комплексный экзамен	4	[4]	ЕН.01 Химия
				[4]	МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
4	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6]	УП.03.01 Учебная практика ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
				[6]	ПП.03.01 Производственная практика 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
5	Экз	Комплексный экзамен	6	[6]	ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья
				[6]	ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга
6	Экз	Комплексный экзамен	6	[6]	МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
				[6]	МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
7	Экз	Комплексный экзамен	7	[7]	МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
				[7]	МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
8	Экз	Комплексный экзамен	7	[7]	МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
				[7]	МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

9	ЭкзМод	Комплексный экзамен по модулю	7	[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
				[7]	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
10	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	7	[7]	УП.05.01 Учебная практика 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
				[7]	ПП.05.01 Производственная практика 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
11	Экз	Комплексный экзамен	2	[2]	ОУП.12 Химия
				[2]	ОУП.08 Информатика
12	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	2	[2]	ОУП.03 История
				[2]	ОУП.04 Обществознание
13	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	5	[5]	УП.07.01 Учебная практика ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар)
				[5]	ПП.07.01 Производственная практика ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар)
14	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4]	УП.01.01 Учебная практика ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
				[4]	ПП.01.01 Производственная практика ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
15	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	5	[5]	УП.08.01 Учебная практика ПМ.08 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (12901 Кондитер)
				[5]	ПП.08.01 Производственная практика ПМ.08 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (12901 Кондитер)

16	Экз	Комплексный экзамен	6	[6]	МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
				[6]	МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
17	Экз	Комплексный экзамен	7	[7]	МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
				[7]	МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
18	Экз	Комплексный экзамен	7	[7]	МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
				[7]	МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
19	Экз	Комплексный экзамен	1	[1]	ОУП.08 Информатика
				[1]	ОУП.12 Химия

Индекс	Содержание
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОУП.04	Обществознание
ОУП.08	Информатика
ОУП.11	Физика
ОУП.12	Химия
ДУПКВ.02.01	Раздел 1. Экономика
ДУПКВ.02.02	Раздел 2. Право
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОГСЭ.05	Психология общения
ОГСЭ.06	Русский язык и культура речи / Коммуникативный практикум
ЕН.01	Химия
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Основы исследовательской деятельности / Основы интеллектуального труда
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организация питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Сервисная деятельность
ОП.11	Конфликтология
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПП.01.01	Производственная практика ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.02.01	Учебная практика 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
ПП.02.01	Производственная практика ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.03.01	Учебная практика ПМ.03 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
ПП.03.01	Производственная практика ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
УП.04.01	Учебная практика 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

ПП.04.01	Производственная практика ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
УП.05.01	Учебная практика 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
ПП.05.01	Производственная практика ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
УП.06.01	Учебная практика ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПП.06.01	Производственная практика ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПП.06.02	Производственная практика ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
МДК.07.01	Основы профессиональной деятельности повара
УП.07.01	Учебная практика ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар)
ПП.07.01	Производственная практика ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар)
МДК.08.01	Основы профессиональной деятельности кондитера
УП.08.01	Учебная практика ПМ.08 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (12901 Кондитер)
ПП.08.01	Производственная практика ПМ.08 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (12901 Кондитер)
ПМц.09.01	Цифровые технологии и ресурсы Интернет
ПП.09.01	Производственная практика ПМц.09 Формирование ключевых компетенций для цифровой экономики
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОУП.08	Информатика
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОГСЭ.05	Психология общения
ОГСЭ.06	Русский язык и культура речи / Коммуникативный практикум
ЕН.01	Химия
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Основы исследовательской деятельности / Основы интеллектуального труда
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организация питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Сервисная деятельность
ОП.11	Конфликтология
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПП.01.01	Производственная практика ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
УП.06.01	Учебная практика ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПП.06.01	Производственная практика ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПП.06.02	Производственная практика ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

МДК.07.01	Основы профессиональной деятельности повара
УП.07.01	Учебная практика ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар)
ПП.07.01	Производственная практика ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар)
МДК.08.01	Основы профессиональной деятельности кондитера
УП.08.01	Учебная практика ПМ.08 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (12901 Кондитер)
ПП.08.01	Производственная практика ПМ.08 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (12901 Кондитер)
ПМц.09.01	Цифровые технологии и ресурсы Интернет
ПП.09.01	Производственная практика ПМц.09 Формирование ключевых компетенций для цифровой экономики
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОУП.01	Русский язык
ОУП.03	История
ОУП.04	Обществознание
ОУП.07	Математика
ОУП.08	Информатика
ДУПКВ.02.01	Раздел 1. Экономика
ДУПКВ.02.02	Раздел 2. Право
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОГСЭ.04	Физическая культура
ОГСЭ.05	Психология общения
ОГСЭ.06	Русский язык и культура речи / Коммуникативный практикум
ЕН.01	Химия
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Основы исследовательской деятельности / Основы интеллектуального труда
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организация питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Сервисная деятельность
ОП.11	Конфликтология
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПП.01.01	Производственная практика ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОУП.01	Русский язык
ОУП.03	История
ОУП.08	Информатика
ДУПКВ.02.02	Раздел 2. Право
ОГСЭ.02	История

ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОГСЭ.05	Психология общения
ОГСЭ.06	Русский язык и культура речи / Коммуникативный практикум
ЕН.01	Химия
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Основы исследовательской деятельности / Основы интеллектуального труда
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организация питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Сервисная деятельность
ОП.11	Конфликтология
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПП.01.01	Производственная практика ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.02.01	Учебная практика 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
ПП.02.01	Производственная практика ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.03.01	Учебная практика ПМ.03 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
ПП.03.01	Производственная практика ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
УП.04.01	Учебная практика 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
ПП.04.01	Производственная практика ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
УП.05.01	Учебная практика 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
ПП.05.01	Производственная практика ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
УП.06.01	Учебная практика ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

ПП.06.01	Производственная практика ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПП.06.02	Производственная практика ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
МДК.07.01	Основы профессиональной деятельности повара
УП.07.01	Учебная практика ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар)
ПП.07.01	Производственная практика ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар)
МДК.08.01	Основы профессиональной деятельности кондитера
УП.08.01	Учебная практика ПМ.08 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (12901 Кондитер)
ПП.08.01	Производственная практика ПМ.08 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (12901 Кондитер)
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОУП.01	Русский язык
ОУП.02	Литература
ОУП.03	История
ОУП.04	Обществознание
ОУП.06	Иностранный язык
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОГСЭ.05	Психология общения
ОГСЭ.06	Русский язык и культура речи / Коммуникативный практикум
ЕН.01	Химия
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Основы исследовательской деятельности / Основы интеллектуального труда
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организация питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Сервисная деятельность
ОП.11	Конфликтология
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПП.01.01	Производственная практика ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
УП.06.01	Учебная практика ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПП.06.01	Производственная практика ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПП.06.02	Производственная практика ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
МДК.07.01	Основы профессиональной деятельности повара
УП.07.01	Учебная практика ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар)
ПП.07.01	Производственная практика ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар)
МДК.08.01	Основы профессиональной деятельности кондитера
УП.08.01	Учебная практика ПМ.08 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (12901 Кондитер)

ПП.08.01	Производственная практика ПМ.08 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (12901 Кондитер)
ПМц.09.01	Цифровые технологии и ресурсы Интернет
ПП.09.01	Производственная практика ПМц.09 Формирование ключевых компетенций для цифровой экономики
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОУП.01	Русский язык
ОУП.02	Литература
ОУП.03	История
ОУП.04	Обществознание
ОУП.07	Математика
ОУП.10	Основы безопасности и защиты Родины
ДУПКВ.02.01	Раздел 1. Экономика
ДУПКВ.02.02	Раздел 2. Право
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОГСЭ.04	Физическая культура
ОГСЭ.05	Психология общения
ОГСЭ.06	Русский язык и культура речи / Коммуникативный практикум
ЕН.01	Химия
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Основы исследовательской деятельности / Основы интеллектуального труда
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организация питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Сервисная деятельность
ОП.11	Конфликтология
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПП.01.01	Производственная практика ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
УП.06.01	Учебная практика ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПП.06.01	Производственная практика ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПП.06.02	Производственная практика ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
МДК.07.01	Основы профессиональной деятельности повара
УП.07.01	Учебная практика ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар)
ПП.07.01	Производственная практика ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар)
МДК.08.01	Основы профессиональной деятельности кондитера
УП.08.01	Учебная практика ПМ.08 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (12901 Кондитер)
ПП.08.01	Производственная практика ПМ.08 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (12901 Кондитер)

ПМц.09.01	Цифровые технологии и ресурсы Интернет
ПП.09.01	Производственная практика ПМц.09 Формирование ключевых компетенций для цифровой экономики
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОУП.05	География
ОУП.10	Основы безопасности и защиты Родины
ОУП.12	Химия
ОУП.13	Биология
ДУПКВ.02.01	Раздел 1. Экономика
ЕН.01	Химия
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Основы исследовательской деятельности / Основы интеллектуального труда
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организация питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Сервисная деятельность
ОП.11	Конфликтология
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПП.01.01	Производственная практика ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.02.01	Учебная практика 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
ПП.02.01	Производственная практика ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.03.01	Учебная практика ПМ.03 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
ПП.03.01	Производственная практика ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
УП.04.01	Учебная практика 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
ПП.04.01	Производственная практика ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
УП.05.01	Учебная практика 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
ПП.05.01	Производственная практика ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
УП.06.01	Учебная практика ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПП.06.01	Производственная практика ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПП.06.02	Производственная практика ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
МДК.07.01	Основы профессиональной деятельности повара
УП.07.01	Учебная практика ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар)
ПП.07.01	Производственная практика ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар)
МДК.08.01	Основы профессиональной деятельности кондитера
УП.08.01	Учебная практика ПМ.08 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (12901 Кондитер)
ПП.08.01	Производственная практика ПМ.08 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (12901 Кондитер)
ПМц.09.01	Цифровые технологии и ресурсы Интернет
ПП.09.01	Производственная практика ПМц.09 Формирование ключевых компетенций для цифровой экономики
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы

ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
-------	---

ОУП.09	Физическая культура
ОГСЭ.04	Физическая культура
ЕН.01	Химия
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Основы исследовательской деятельности / Основы интеллектуального труда
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организация питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Сервисная деятельность
ОП.11	Конфликтология
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы

ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках
-------	---

ОУП.01	Русский язык
ОУП.06	Иностранный язык
ОУП.08	Информатика
ОУП.12	Химия
ДУПКВ.01	Родной язык / Родная литература
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ЕН.01	Химия
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Основы исследовательской деятельности / Основы интеллектуального труда
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организация питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Сервисная деятельность
ОП.11	Конфликтология
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПП.01.01	Производственная практика ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
УП.06.01	Учебная практика ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПП.06.01	Производственная практика ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПП.06.02	Производственная практика ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПМц.09.01	Цифровые технологии и ресурсы Интернет
ПП.09.01	Производственная практика ПМц.09 Формирование ключевых компетенций для цифровой экономики
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.03	Техническое оснащение организация питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
ОП.08	Охрана труда
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПП.01.01	Производственная практика ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организация питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
ОП.08	Охрана труда
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПП.01.01	Производственная практика ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы

ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организация питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
ОП.08	Охрана труда
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПП.01.01	Производственная практика ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 1.4.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организация питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
ОП.08	Охрана труда
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПП.01.01	Производственная практика ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.03	Техническое оснащение организация питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
ОП.08	Охрана труда
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.02.01	Учебная практика 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
ПП.02.01	Производственная практика 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
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организация питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
ОП.08	Охрана труда

МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.02.01	Учебная практика 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
ПП.02.01	Производственная практика 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
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организация питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
ОП.08	Охрана труда
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.02.01	Учебная практика 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
ПП.02.01	Производственная практика 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
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организация питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
ОП.08	Охрана труда
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.02.01	Учебная практика 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
ПП.02.01	Производственная практика 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
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организация питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний

ОП.08	Охрана труда
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.02.01	Учебная практика 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
ПП.02.01	Производственная практика 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
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организация питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
ОП.08	Охрана труда
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.02.01	Учебная практика 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
ПП.02.01	Производственная практика 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
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организация питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
ОП.08	Охрана труда
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.02.01	Учебная практика 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
ПП.02.01	Производственная практика 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
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 2.8.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организация питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга

	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
	ОП.08	Охрана труда
	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	УП.02.01	Учебная практика 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
	ПП.02.01	Производственная практика 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
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 3.1.		Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОП.03	Техническое оснащение организация питания
	ОП.04	Организация обслуживания
	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
	ОП.08	Охрана труда
	МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	УП.03.01	Учебная практика ПМ.03 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
	ПП.03.01	Производственная практика 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
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 3.2.		Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОП.03	Техническое оснащение организация питания
	ОП.04	Организация обслуживания
	ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
	ОП.08	Охрана труда
	МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	УП.03.01	Учебная практика ПМ.03 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
	ПП.03.01	Производственная практика 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
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 3.3.		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОП.03	Техническое оснащение организация питания
	ОП.04	Организация обслуживания
	ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний

ОП.08	Охрана труда
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.03.01	Учебная практика ПМ.03 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
ПП.03.01	Производственная практика 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
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организация питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
ОП.08	Охрана труда
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.03.01	Учебная практика ПМ.03 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
ПП.03.01	Производственная практика 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
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организация питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
ОП.08	Охрана труда
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.03.01	Учебная практика ПМ.03 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
ПП.03.01	Производственная практика 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
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организация питания
ОП.04	Организация обслуживания

ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
ОП.08	Охрана труда
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.03.01	Учебная практика ПМ.03 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
ПП.03.01	Производственная практика 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
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 3.7.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организация питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
ОП.08	Охрана труда
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.03.01	Учебная практика ПМ.03 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
ПП.03.01	Производственная практика 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
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.03	Техническое оснащение организация питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
ОП.08	Охрана труда
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
УП.04.01	Учебная практика 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
ПП.04.01	Производственная практика 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
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организация питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний

МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
УП.04.01	Учебная практика 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
ПП.04.01	Производственная практика 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
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 4.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
УП.04.01	Учебная практика 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
ПП.04.01	Производственная практика 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
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организация питания
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
ОП.08	Охрана труда
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
УП.05.01	Учебная практика 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
ПП.05.01	Производственная практика 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
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организация питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
ОП.08	Охрана труда
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
УП.05.01	Учебная практика 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
ПП.05.01	Производственная практика 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
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы

ПК 5.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОП.03	Техническое оснащение организация питания
	ОП.04	Организация обслуживания
	ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
	ОП.08	Охрана труда
	МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	УП.05.01	Учебная практика 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
	ПП.05.01	Производственная практика 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
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 5.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОП.03	Техническое оснащение организация питания
	ОП.04	Организация обслуживания
	ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
	ОП.08	Охрана труда
	МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	УП.05.01	Учебная практика 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
	ПП.05.01	Производственная практика 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
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 5.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОП.03	Техническое оснащение организация питания
	ОП.04	Организация обслуживания
	ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
	ОП.08	Охрана труда
	МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	УП.05.01	Учебная практика 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
	ПП.05.01	Производственная практика 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
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.	

МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
УП.05.01	Учебная практика 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
ПП.05.01	Производственная практика 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
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
УП.06.01	Учебная практика ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПП.06.01	Производственная практика ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 6.2.	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
УП.06.01	Учебная практика ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПП.06.01	Производственная практика ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 6.3.	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
УП.06.01	Учебная практика ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПП.06.01	Производственная практика ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 6.4.	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
УП.06.01	Учебная практика ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПП.06.01	Производственная практика ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 6.5.	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте.
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
УП.06.01	Учебная практика ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПП.06.01	Производственная практика ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы

ОУП	Обязательные учебные предметы	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ОК 09			
ОУП.01	Русский язык	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 09							
ОУП.02	Литература	ОК 05	ОК 06										
ОУП.03	История	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06								
ОУП.04	Обществознание	ОК 01	ОК 03	ОК 05	ОК 06								
ОУП.05	География	ОК 07											
ОУП.06	Иностранный язык	ОК 05	ОК 09										
ОУП.07	Математика	ОК 03	ОК 06										
ОУП.08	Информатика	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 09							
ОУП.09	Физическая культура	ОК 08											
ОУП.10	Основы безопасности и защиты Родины	ОК 06	ОК 07										
ОУП.11	Физика	ОК 01											
ОУП.12	Химия	ОК 01	ОК 07	ОК 09									
ОУП.13	Биология	ОК 07											
ДУПКВ	Дополнительные учебные предметы, курсы по выбору	ОК 01	ОК 03	ОК 04	ОК 06	ОК 07	ОК 09						
ДУПКВ.01	Родной язык / Родная литература	ОК 09											
ДУПКВ.02	Введение в специальность												
ДУПКВ.02.01	Раздел 1. Экономика	ОК 01	ОК 03	ОК 06	ОК 07								
ДУПКВ.02.02	Раздел 2. Право	ОК 01	ОК 03	ОК 04	ОК 06								
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 08	ОК 09				
ОГСЭ.01	Основы философии	ОК 01	ОК 03	ОК 06									
ОГСЭ.02	История	ОК 03	ОК 04	ОК 06									
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 09					
ОГСЭ.04	Физическая культура	ОК 03	ОК 06	ОК 08									
ОГСЭ.05	Психология общения	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06						
ОГСЭ.06	Русский язык и культура речи / Коммуникативный практикум	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06						
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			
ЕН.01	Химия	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ОК 09			
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ОК 09			
ЕН.03	Основы исследовательской деятельности / Основы интеллектуального труда	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ОК 09			
		ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ОК 09	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
ОП	Общепрофессиональный цикл	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.

ОП	Общепрофессиональный цикл	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 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.
		ПК 5.4.	ПК 5.5.										
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ОК 09	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 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 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.
		ПК 5.4.	ПК 5.5.										
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ОК 09	ПК 1.2.	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 3.1.	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 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	
ОП.03	Техническое оснащение организация питания	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ОК 09	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 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 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.
		ПК 5.4.	ПК 5.5.										
ОП.04	Организация обслуживания	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ОК 09	ПК 1.1.	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 5.2.	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 08	ОК 09	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.
		ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.
		ПК 3.7.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.			
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ОК 09	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.
		ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.
		ПК 5.4.	ПК 5.5.										
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ОК 09			
ОП.08	Охрана труда	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ОК 09	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 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 4.3.	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 05	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ОК 09			
ОП.10	Сервисная деятельность	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ОК 09			
ОП.11	Конфликтология	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ОК 09			
ПЦ	Профессиональный цикл	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 09	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.
		ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.
		ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.
		ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.				

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 09	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ОК 01	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 09	ПК 1.1.	ПК 1.2.			
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ОК 01	ОК 02	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 09	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	
УП.01.01	Учебная практика 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 09	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.
ПП.01.01	Производственная практика 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 09	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ОК 01	ОК 04	ОК 07	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 04	ОК 07	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 04	ОК 07	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 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 04	ОК 07	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 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 04	ОК 07	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 04	ОК 07	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 04	ОК 07	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 04	ОК 07	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 ПМ.03 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 04	ОК 07	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 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 04	ОК 07	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 04	ОК 07	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 04	ОК 07	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 04	ОК 07	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.			
УП.04.01	Учебная практика 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 04	ОК 07	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.			
ПП.04.01	Производственная практика 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 04	ОК 07	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 04	ОК 07	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	ОК 01	ОК 04	ОК 07	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 04	ОК 07	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.			
УП.05.01	Учебная практика 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 04	ОК 07	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.			
ПП.05.01	Производственная практика 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 04	ОК 07	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 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 09	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	ОК 01	ОК 02	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 09	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.
УП.06.01	Учебная практика ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ОК 01	ОК 02	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 09	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.
ПП.06.01	Производственная практика ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ОК 01	ОК 02	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 09	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.
ПП.06.02	Производственная практика ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ОК 01	ОК 02	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 09					
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар, 12901 Кондитер)	ОК 01	ОК 02	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07						
МДК.07.01	Основы профессиональной деятельности повара	ОК 01	ОК 02	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07						
УП.07.01	Учебная практика ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар)	ОК 01	ОК 02	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07						
ПП.07.01	Производственная практика ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар)	ОК 01	ОК 02	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07						
ПМ.08	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (12901 Кондитер)	ОК 01	ОК 02	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07						
МДК.08.01	Основы профессиональной деятельности кондитера	ОК 01	ОК 02	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 04						
УП.08.01	Учебная практика ПМ.08 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (12901 Кондитер)	ОК 01	ОК 02	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07						

[illegible]

	№	Наименование
		Кабинеты:
	1	Социально-экономических, математических и естественнонаучных дисциплин;
	2	Безопасности жизнедеятельности;
	3	Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей;
		Мастерские:
	1	Мастерская/зона по видам работ Поварское дело
	2	Мастерская/зона по видам работ Кондитерское дело
	3	Мастерская/зона по видам работ Хлебопечение
		Спортивный комплекс:
	1	Спортивный комплекс
		Оснащение помещений, задействованных при организации самостоятельной и воспитательной работы:
	1	Читальный зал/Библиотека/Актный зал
	2	Кабинет «Самостоятельной и воспитательной работы»

	Пояснения
	Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (далее учебный план) – документ, который определяет перечень, трудоемкость, последовательность и распределение по периодам обучения учебных предметов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности обучающихся и формы их промежуточной аттестации (п. 22 статьи 2 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»). Настоящий учебный план государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Астраханской области «Астраханский государственный политехнический колледж» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело №1565 от 09.12.2016, а также приказа от 17 мая 2012 г. N 413 Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (зарегистрирован в Минюсте РФ № 44828 от 20.12.2016), с учетом примерной образовательной программы СПО (ПОП СПО).
	Нормативную правовую основу разработки учебного плана по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело составляют: - Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; - Приказ Минобрнауки России от 09 декабря 2016 года №1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело»; - Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации №885/390 от 05 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»); - Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24 сентября 2020 г. №519 «О внесении изменений в Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N 413»;
	- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 11 декабря 2020 г. №712 «Изменения, которые вносятся в некоторые федеральные государственные образовательные стандарты общего образования по вопросам воспитания обучающихся»;
	- Приказ Министерства просвещения России от 08 ноября 2021 г. N800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (ред. от 05.05.2022); - Приказ Министерства просвещения РФ от 17 мая 2022 г. N336 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установлении соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования, указанных в перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. №1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»; - Приказ Министерства просвещения РФ от 24 августа 2022 г. N762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»; - Приказ Министерства просвещения РФ от 14 октября 2022 г. N906 «Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов» (зарегистрировано в Минюсте 24.11.2022 N 71119);
	Обязательная часть образовательной программы направлена на формирование общих и профессиональных компетенций, предусмотренных главой III ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, и составляет не более 70 процентов от общего объема времени, отведенного на ее освоение. - Письмо Министерства просвещения России от 14 июня 2024 г N 05-1971 «О направлении рекомендаций» (вместе с «Рекомендациями по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования»); - СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания, утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 января 2021 г. № 2 (зарегистрировано в Минюсте России 29 января 2021г N 62296); - СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи, утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 г. № 28 (зарегистрировано в Минюсте России 18 декабря 2020г N 61573); - Комплект оценочной документации для проведения государственной итоговой аттестации (промежуточной аттестации) по образовательным программам среднего профессионального образования в форме демонстрационного экзамена базового и профильного уровней, разработанный ФГБОУ ДПО ИРПО (2023г); - Устав ГБПОУ АО «Астраханский государственный политехнический колледж»; - Локальные нормативные акты ГБПОУ АО «АГПК», регламентирующие реализацию образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. При условии полного успешного освоения ОПОП-П выпускнику присваивается квалификация «специалист по поварскому и кондитерскому делу».
	Обязательная часть образовательной программы направлена на формирование общих и профессиональных компетенций, предусмотренных главой III ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, и составляет не более 70 процентов от общего объема времени, отведенного на ее освоение. Нормативный срок освоения программы подготовки специалистов среднего звена на базе основного общего образования составляет 3 года 10 месяцев. Реализация образовательной программы осуществляется образовательной организацией как самостоятельно, так и посредством сетевой формы. Образовательная программа реализуется на государственном языке Российской Федерации. Колледжем предусмотрено ежегодное обновление учебного плана, являющегося неотъемлемой частью основной образовательной программы с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, технологий и социальной сферы. Организация учебного процесса и режим занятий: - начало учебных занятий – 1 сентября, окончание в соответствии с календарным учебным графиком; - шестидневная учебная неделя; - объем образовательной программы составляет 36 академических часов в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной работы по освоению программы подготовки специалистов среднего звена и промежуточную аттестацию; - объем аудиторной учебной нагрузки обучающихся составляет не более 36 академических часов в неделю; - объем часов самостоятельной работы составляет не менее 1 часа в каждом цикле учебного плана. Время, отводимое на самостоятельную работу обучающегося, не относится к времени, отводимому на работу во взаимодействии, но входит в объем часов учебного плана.

	Обязательная часть образовательной программы направлена на формирование общих и профессиональных компетенций, предусмотренных главой III ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, и составляет не более 70 процентов от общего объема времени, отведенного на ее освоение. Видами самостоятельной работы обучающихся могут быть конспектирование, реферирование литературы, аннотирование книг, статей, выполнение заданий поисково-исследовательского характера, углубленный анализ научно-методической литературы, проведение эксперимента, работа на лекции, подготовка конспектов выступлений на семинаре, рефератов, лабораторно-практические занятия, учебно-исследовательская работа при выполнении курсовой и дипломной работ, выполнение заданий по наблюдению и сбору материалов в процессе практики и др. В рамках аудиторных часов дисциплины с обучающимися могут проводиться консультации
	Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний по каждому предмету, дисциплине и междисциплинарному курсу разрабатываются преподавателем самостоятельно и доводятся до сведения студентов в начале обучения. Текущий контроль осуществляется в процессе изучения дисциплины или междисциплинарного курса и проводится за счёт часов, отведенных учебным планом на изучение конкретной дисциплины или МДК. Цель текущего контроля - проверить степень и качество усвоения изучаемого материала и формируемые компетенции. В процессе текущего контроля проверяется и оценивается самостоятельная работа обучающихся. Формы текущего контроля: опрос, контрольная работа, презентации, анализ деловых производственных ситуаций, выполнение расчетных заданий, тесты, деловые игры, компьютерные практикумы, защита индивидуальных профессиональных заданий и т.д. Учебным планом предусмотрены следующие формы промежуточной аттестации: экзамен, в том числе комплексный, зачет, дифференцированный зачет (по результатам освоения практик). Количество экзаменов в учебном году не превышает 8, а зачётов и дифференцированных зачётов 10.
	При планировании образовательного процесса и разработке учебного плана колледж имеет право: - распределять общий объем времени, отведенный на реализацию образовательной программы, включая обязательную и вариативную части; - определять перечень учебных дисциплин, МДК, профессиональных модулей, объем нагрузки по ним и порядок их реализации с учетом ПОП по специальности; - корректировать номенклатуру и объем нагрузки осваиваемых учебных дисциплин математического и естественнонаучного цикла, а также общепрофессионального цикла и профессиональных модулей, обозначенных ПОП, в рамках времени, отводимого ФГОС СПО по циклам предусмотренных с учетом требований заказчиков кадров; - планировать реализацию образовательной программы только по тем видам профессиональной деятельности (профессиональным модулям), которые определяют выбранную образовательную траекторию и необходимы для обеспечения получения выбранной квалификации в соответствии с Таблицей 2 раздела III ФГОС СПО (при наличии выбора квалификаций, указанного в п.1.12/1.11 ФГОС СПО); - определять объем образовательной программы с применением системы зачетных единиц (одна зачетная единица соответствует 32-36 академическим часам); - определять номенклатуру адаптационных дисциплин, обеспечивающих коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.
	Обязательная часть образовательной программы направлена на формирование общих и профессиональных компетенций, предусмотренных главой III ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, и составляет не более 70 процентов от общего объема времени, отведенного на ее освоение. Вариативная часть образовательной программы (не менее 30 процентов) дает возможность расширения основного(ых) вида(ов) деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, согласно квалификации, указанной в пункте 1.1 ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, углубления подготовки обучающегося, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда. Конкретное соотношение объемов обязательной части и вариативной части образовательной программы колледж определяет самостоятельно в соответствии с требованиями ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, а также с учетом ПОП.
	Структура и объем образовательной программы Получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах образовательной программы среднего профессионального образования. Общеобразовательный цикл сформирован на основе требований федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования с учетом получаемой специальности среднего профессионального образования. Общеобразовательный цикл является частью ОП СПО, которая включает в себя обязательные учебные дисциплины учебного плана ОП СПО на базе основного общего образования, а также индивидуальный проект с выделением отдельных часов в учебном плане, в совокупности, обеспечивающие достижение результатов на базовом уровне, требования к которым установлены ФГОС СОО. Общий объем образовательной программы для реализации требований ФГОС СПО на базе основного общего образования увеличен на 1476 часов, при этом срок обучения увеличен на 1 год. Из них на реализацию общеобразовательного цикла учебным планом отведено 1476 часов. Исходя из методических рекомендаций по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования (утв. Министерством просвещения РФ 14 июня 2024 г.) в качестве профиля получаемого образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело выбран социально-экономический профиль.
	В соответствии с требованиями ФГОС СОО и с учетом Федеральной основной образовательной программы: Общеобразовательный цикл учебного плана предусматривает изучение 13 обязательных учебных предметов: «Русский язык», «Литература», «История», «Обществознание», «География», «Иностранный язык», «Математика», «Информатика», «Физическая культура», «Основы безопасности и защиты Родины», «Физика», «Химия», «Биология». Учебный план профиля обучения содержит 3 учебных предмета, изучаемых на углубленном уровне: «Иностранный язык», «Информатика» и «Химия». В первом семестре обучения учебным планом предусмотрено проведение комплексного экзамена по предметам «Иностранный язык», «Информатика» и экзамена по «Химии», во втором семестре - экзаменов по предметам «Русский язык», «Химия», «Введение в специальность» и комплексного экзамена по предметам «Иностранный язык», «Информатика».
	Вариативной частью плана предусмотрено изучение дополнительных учебных предметов, курсов по выбору «Родной язык/Родная литература», «Введение в специальность». Предмет «Введение в специальность» состоит из 2-х разделов: «Раздел 1. Экономика», «Раздел 2. Право». При выставлении итоговой оценки в диплом указывается наименование учебного предмета «Введение в специальность» и проставляется оценка как среднее арифметическое годовых оценок по двум учебным курсам выпускника. Распределение часов в общеобразовательном цикле специальности основано на учебной нагрузке, определенной базовой частью ФООП СОО.

	В рамках освоения общеобразовательного цикла предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального проекта по предмету «Обществознание» в течение 1 года обучения. В течение всего периода обучения для обучающихся предусмотрено проведение аудиторных и внеаудиторных консультаций, а также выполнение ими самостоятельной работы. При реализации общеобразовательного цикла следует учитывать требования санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 и СанПиН 2.4.3648-20. Общий гуманитарный и социально-экономический цикл – 637 час; математический и общий естественнонаучный цикл – 283 час.; общепрофессиональный цикл – 866 час.; профессиональный цикл – 2462 час. Государственная итоговая аттестация – 216 час.
	Общий объем образовательной программы: на базе основного общего образования, включая получение среднего общего образования в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования 5940 часов. Общий объем образовательной программы без учета часов общеобразовательного цикла согласно ФГОС составляет 4464 часа. 1290 часов вариативной части (включая теоретическое и практическое обучение) распределены следующим образом: 56 часов на ОГСЭ.07 Русский язык и культура речи/Коммуникативный практикум, 51 час на ЕН.03 Основы исследовательской деятельности / Основы интеллектуального труда, 73 часа на ОП.10 Сервисная деятельность, 63 часа на ОП.11 Конфликтология, 182 часа на МДК 07.01 Основы профессиональной деятельности повара. Остальные часы распределены в учебном плане между дисциплинами и профессиональными модулями с учетом кратности часов неделям обучения согласно календарному графику: общий гуманитарный и социально-экономический цикл – 205 часов; математический и общий естественнонаучный цикл – 103 час.; общепрофессиональный цикл – 254 час.; профессиональный цикл – 728 часов.
	В общем гуманитарном и социально-экономическом, математическом и общем естественнонаучном, общепрофессиональном и профессиональном циклах (далее - учебные циклы) образовательной программы выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельной работы обучающихся. На проведение учебных занятий и практик при освоении учебных циклов образовательной программы в очной форме обучения выделено не менее 70 процентов от объема учебных циклов образовательной программы, предусмотренного таблицей «Структура и объем образовательной программы» ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.
	В учебные циклы включается промежуточная аттестация обучающихся, которая осуществляется в рамках освоения указанных циклов в соответствии с разработанными колледжем фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижения запланированных по отдельным дисциплинам (модулям) и практикам результатов обучения. Обязательная часть социально-гуманитарного цикла образовательной предусматривает изучение следующих дисциплин: «Основы философии», «История», «Психология общения», «Иностранный язык в профессиональной деятельности», «Физическая культура». Дисциплина «Физическая культура» должна способствовать формированию физической культуры выпускника и способности направленного использования средств физической культуры и спорта для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовке к профессиональной деятельности, предупреждению профессиональных заболеваний. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья образовательная организация устанавливает особый порядок освоения дисциплины «Физическая культура» с учетом состояния их здоровья.
	В учебном плане предусмотрено включение адаптационных дисциплин ОГСЭ.06 Русский язык и культура речи / Коммуникативный практикум и ЕН.03 Основы исследовательской деятельности / Основы интеллектуального труда, обеспечивающих коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья. Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы в очной форме обучения предусматривает изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» в объеме не менее 68 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) – не менее 48 академических часов, для подгрупп девушек это время может быть использовано на освоение основ медицинских знаний. Профессиональный цикл образовательной программы включает профессиональные модули, которые формируются в соответствии с основными видами деятельности, предусмотренными ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.
	Комплексными формами контроля являются: экзамены: в 1-ом семестре – ОУП.08 Информатика и ОУП.12 Химия; в 2-ом семестре – ОУП.08 Информатика и ОУП.12 Химия; в 4-ом семестре – МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента и МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; ЕН.01 Химия и МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов; в 5-ом семестре – МДК.07.01 Основы профессиональной деятельности повара и МДК.08.01 Основы профессиональной деятельности кондитера; в 6-ом семестре – МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента и МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья и ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга; в 7-ом семестре – МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента и МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента; МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; 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 и 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.

	дифференцированные зачеты: в 2-ом семестре – ОУП.03 История и ОУП.04 Обществознание; в 4 -ом семестре – УП 01.01 Учебная практика ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента и ПП.01.101 Производственная практика ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; в 5-ом семестре - УП.08.01 Учебная практика ПМ.08 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (12901 Кондитер) и ПП.08.01 Производственная практика ПМ.08 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (12901 Кондитер)в 6-ом семестре – УП.03.01 Учебная практика ПМ.03 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 и ПП.03.01 Производственная практика 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; в 7-ом семестре – УП.05.01 Учебная практика 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 и ПП.05.01 Производственная практика 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.	
	Выполнение курсовых проектов предусматривается в 4-ом семестре по МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента и в 8-ом семестре по МДК 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала. Дисциплины, изучаемые на протяжении нескольких семестров, не имеют соответствующее количество форм контроля. В этом случае преподаватели дополнительно используют текущие формы контроля (рейтинговые или накопительные системы оценивания), результаты которых учитываются в промежуточной аттестации по окончании освоения учебных дисциплин или профессиональных модулей.	
	Освоение профессиональных модулей завершается учебной или производственной практикой и сдачей экзамена по модулю. Практика является обязательным разделом учебного плана и обеспечивает практикоориентированную подготовку обучающихся. В профессиональный цикл образовательной программы входят следующие виды практик: учебная практика и производственная практика. Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Часть профессионального цикла образовательной программы, выделяемого на проведение практик, определяется образовательной организацией в объеме не менее 25 процентов от профессионального цикла образовательной программы. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Условия прохождения практики определяются договорами, заключенными между колледжем и предприятиями (организациями). Для руководства практикой назначаются руководители практики от колледжа и предприятия.	
	Учебным планом предусмотрено 1188 часов всех видов практик, что соответствует следующему распределению: учебная практика - 11 недель (396 часов); производственная практика - 22 недели (792 часа). Учебная практика и производственная практика проводятся при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются концентрированно. Учебная практика: УП.01.01 в 4-ом семестре 2 недели (72 часа); УП.02.01 в 4-ом семестре 2,5 недели (90 часов), УП.03.01 в 6-ом семестре 1,5 недели (54 часа); УП.04.01 в 7-ом семестре 1 неделя (36 часов); УП.05.01 в 7-ом семестре 1 неделя (36 часов); УП.06.01 в 8-ом семестре 1 неделя (36 часов); УП.07.01 в 5-ом семестре 1 неделя (36 часов); УП.08.01 в 5-ом семестре 1 неделя (36 часов). Производственная практика: ПП.01.01 в 4-ом семестре 2 недели (72 часа); ПП.02.01 в 4-ом семестре 4 недели (144 часа), ПП.03.01 в 6-ом семестре 3 недели (108 часов), ПП 04.01 в 7-ом семестре 2 недели (72 часа); ПП 05.01 в 7-ом семестре 3 недели (108 часов); ПП 06.01 в 8-ом семестре 1 неделя (36 часов); ПП 06.02 в 8-ом семестре 4 недели (144 часа);ПП 07.01 в 5-ом семестре 1 неделя (36 часов); ПП 08.01 в 5-ом семестре 1 неделя (36 часов); ПП 09.01 в 8-ом семестре 1 неделя (36 часов).	
	Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы). На государственную итоговую аттестацию отводится 6 недель. Из них 4 недели - подготовка к демонстрационному экзамену и защите дипломного проекта (работы) 2 недели отводится на демонстрационный экзамен и защиту дипломного проекта (работы). Тематика дипломного проекта (работы) должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.	
	Согласовано	
	Зам. директора по ООД и СВ	Кузнецова Е.А.
	МК сервисных технологий и дизайна	Расторгуева И.М.