МИНИСТЕРСТВО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ И ЗАНЯТОСТИ НАСЕЛЕНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ

Утверждаю

Директор

Матвеева Валентина Геннадьевна

17.05.2023

заседанием педагогического совета
Протокол № 9 от 17.05.2023

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированых рабочих, служащих

краевое государственное автономное профессиональное образовательное учреждение "Дальнегорский индустриально-технологический колледж"

наименование образовательного учреждения (организации)

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09 — *код*

Повар, кондитер — *наименование профессии*

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация: повар - кондитер

форма обучения Очная **Срок получения образования по ОП** 3г 10м **год начала подготовки по УП** 2023

профиль получаемого профессионального образования естественнонаучный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС от 09.12.2016 № 1569

Виды деятельности
приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

МИНИСТЕРСТВО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ И ЗАНЯТОСТИ НАСЕЛЕНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ

Утверждаю

Директор

Матвеева Валентина Геннадьевна

17.05.2023

заседанием педагогического совета
Протокол № 9 от 17.05.2023

КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

программы подготовки квалифицированых рабочих, служащих

краевое государственное автономное профессиональное образовательное учреждение "Дальнегорский индустриально-технологический колледж"

наименование образовательного учреждения (организации)

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09 — Повар, кондитер

код — *наименование профессии*

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация: повар - кондитер

форма обучения Очная **Срок получения образования по ОП** 3г 10м **год начала подготовки по УП** 2023

профиль получаемого профессионального образования естественнонаучный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС от 09.12.2016 № 1569

1 Календарный учебный график

Курс	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август			
	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 сен - 5 окт	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 окт - 2 ноя	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 дек - 4 янв	5 - 11	12 - 18	19 - 25	26 янв - 1 фев	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 фев - 1 мар	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29	30 мар - 5 апр	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 апр - 3 май	4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 июн - 5 июл	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 июл -2 авг	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 31
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
I																		К	К													У		У		У		У		У		У		К	К	К	К	К	К	К	К	К
																	А																										А									
II	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	К	К	У		У		У		У		У		У		У	У	У	У	У	У						П								
																																						А	А				П								
																	У																											П								
																																												П								
																																						А	А					П								
																	А																						П					А								
III	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У						К	К	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	А										П								
																																		А										П								
	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У															У		У		У		У	А										П								
														П	П	П	П																	А										П								
																																		П										П								
													А																															А								
IV	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У				П			У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У									П								
																	П																											П								
	У		У		У	У	У	У	У	У	У	У	У				П																	У	У									П								
																	П																											П								
														А			П																		А										П								
														П			А																		П										А								

Обозначения:

- Обучение по циклам
- А — Промежуточная аттестация
- К — Каникулы

Практическая подготовка

- У — Учебная практика
- П — Производственная практика

- Г — Государственная итоговая аттестация
- * — Неделя отсутствует

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по циклам			Промежуточная аттестация			Практическая подготовка						ГИА	Каникулы	Всего
							Учебная практика (Производственное обучение)			Производственная практика			Прове-дение		
	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем			
	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	**нед.**	нед.	нед.	нед.	нед.
I	39 2/3	16 5/6	22 5/6	1/3	1/6	1/6	1		1					11	52
II	31	13 5/6	17 1/6	1	1/6	5/6	5	3	2	4		4		11	52
III	19 5/6	8 5/6	11	1 1/6	1/6	1	7	4	3	13	4	9		11	52
IV	22 1/3	9 2/3	12 2/3	2/3	1/3	1/3	7	4	3	9	3	6	2	2	43
Всего	**112 5/6**	**49 1/6**	**63 2/3**	**3 1/6**	**5/6**	**2 1/3**	**20**	**11**	**9**	**26**	**7**	**19**	**2**	**35**	199

Индекс	Наименование циклов, разделов,☐ дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации						Учебная нагрузка обучающихся, ч.							
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Другие	Максимальная	Самост.	Обязательная					Промежут. аттестация
										Всего	в том числе				
											Лекции, уроки	Пр. занятия	Пр. работы	Консульт.	
1	2	3	4	5	6	7	9	10	12	15	17	18	19	24	25
	Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)														
ОЦ	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ	5	3	19			23	2170	200	1948	739	929	184	96	22
ОД	Общеобразовательные дисциплины (предметы)	5	3	19			23	2170	200	1948	739	929	184	96	22
ОД.01	Русский язык	4		2			13	108		106	49	37	12	8	2
ОД.02	Литература	4		2			13	180	16	162	76	63	15	8	2
ОД.03.У	Математика	4						4							4
ОД.03.1	Геометрия			2			1	116	10	106	52	42	9	3	
ОД.03.2	Алгебра и начала математического анализа			4			3	150	28	122	59	47	12	4	
ОД.03.3	Вероятность и статистика			2				38	4	34	15	15	3	1	
ОД.04	Иностранный язык			4			1-3	171	15	156		136	12	8	
ОД.05	Информатика			24			13	144	4	140	16	104	12	8	
ОД.06	Физика			24			13	144	4	140	94	26	12	8	
ОД.07.У	Химия	4		2			13	252	36	212	74	106	24	8	4
ОД.08.У	Биология	4		2			13	224	28	192	94	71	19	8	4
ОД.09	История			24			13	144	4	140	84	36	12	8	
ОД.10	Обществознание			24			13	108		108	50	38	12	8	
ОД.11	География			2			1	108	8	100	44	43	9	4	
ОД.12	Физическая культура		1-3	4				171	11	160	12	125	15	8	
ОД.13	Основы безопасности жизнедеятельности			2			1	72	2	70	20	40	6	4	
*	Индивидуальный проект (не является учебным предметом)						12	36	30						6
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	13	3	34			10	3662	58	1870	791	818	171	90	78
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	3	3	16			6	1004	20	966	363	454	93	56	18
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии	6		5				72	2	64	36	18	6	4	6
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	2					1	72	2	64	42	12	6	4	6
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места			2			1	72	2	70	46	14	6	4	
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности			8				36		36	18	13	3	2	
ОП.05	Основы калькуляции и учета			1				36	2	34	16	13	3	2	
ОП.06	Охрана труда / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний			8				36		36	18	13	3	2	
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности			68			57	72		72		52	12	8	
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности			7				68		68	18	42	6	2	
ОП.09	Физическая культура		5-7	8				108		108		88	12	8	
ОП.10	Рисование и лепка			6				36		36	6	25	3	2	
ОП.11	Основы предпринимательской деятельности и финансовой грамотности			8				72		72	34	30	6	2	
ОП.12	Детское, школьное и диетическое питание			5				36	2	34	16	13	3	2	
ОП.13	Кухни народов мира			8				72	4	68	28	32	6	2	
ОП.14	Приготовление и оформление блюд по стандартам конкурса профессионального мастерства	6					5	72	2	64	20	34	6	4	6
ОП.15	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии			8			7	72	2	70	10	50	6	4	
ОП.16	Экологические основы природопользования			8				36		36	28	3	3	2	
ОП.17	Ключевые компетенции цифровой экономики			8				36	2	34	27	2	3	2	
ПЦ	Профессиональный цикл	10		18			4	2658	38	904	428	364	78	34	60
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	2		4				294	4	98	46	37	9	6	12
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов			2				36	2	34	16	13	3	2	
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов	3		2				72	2	64	30	24	6	4	6
УП.01.01	Учебная практика			3		РП	час	72		72	нед	2			
ПП.01.01	Производственная практика			4		РП	час	108		108	нед	3			
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю	4						6							6
	Всего часов по МДК							108		98					
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	2		4			2	690	14	232	108	93	21	10	12
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			3				36		36	16	15	3	2	
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	6		4			35	216	14	196	92	78	18	8	6
УП.02.01	Учебная практика			5		РП	час	180		180	нед	5			
ПП.02.01	Производственная практика			6		РП	час	252		252	нед	7			
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю	6						6							6
	Всего часов по МДК							252		232					
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	2		4			1	546	8	238	114	98	18	8	12
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			5				36		36	16	15	3	2	
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	7		6			5	216	8	202	98	83	15	6	6
УП.03.01	Учебная практика			7		РП	час	108		108	нед	3			
ПП.03.01	Производственная практика			7		РП	час	180		180	нед	5			
ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю	7						6							6
	Всего часов по МДК							252		238					

Распределение по курсам и семестрам

Индекс	Курс 1														Курс 2														Курс 3												Курс 4											
	Семестр 1								Семестр 2								Семестр 3								Семестр 4								Семестр 5								Семестр 6								Семестр 7								Семестр 8							
	16 5/6 нед								22 5/6 (1) нед								13 5/6 (3) нед								17 1/6 (6) нед								8 5/6 (8) нед								11 (12) нед								9 2/3 (7) нед								12 2/3 (9) нед							
	Максим.	Самост.	Обязательная	в том числе				Промежут. аттестация	Максим.	Самост.	Обязательная	в том числе				Промежут. аттестация	Максим.	Самост.	Обязательная	в том числе				Промежут. аттестация	Максим.	Самост.	Обязательная	в том числе				Промежут. аттестация	Максим.	Самост.	Обязательная	в том числе				Промежут. аттестация	Максим.	Самост.	Обязательная	в том числе				Промежут. аттестация	Максим.	Самост.	Обязательная	в том числе				Промежут. аттестация	Максим.	Самост.	Обязательная	в том числе				Промежут. аттестация
				Лекции, уроки	Пр. занятия	Пр. работы	Консульт.					Лекции, уроки	Пр. занятия	Пр. работы	Консульт.					Лекции, уроки	Пр. занятия	Пр. работы	Консульт.					Лекции, уроки	Пр. занятия	Пр. работы	Консульт.					Лекции, уроки	Пр. занятия	Пр. работы	Консульт.					Лекции, уроки	Пр. занятия	Пр. работы	Консульт.					Лекции, уроки	Пр. занятия	Пр. работы	Консульт.				
1	27	28	30	31	32	33	38	39	41	42	44	45	46	47	52	53	55	56	58	59	60	61	66	67	69	70	72	73	74	75	80	81	83	84	86	87	88	89	94	95	97	98	100	101	102	103	108	109	111	112	114	115	116	117	122	123	125	126	128	129	130	131	136	137
Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)	36		35.52						36		32.58						36		34.99						36		29.71						36		35.32						36		34.91						36		35.38						36		35.05					
ОЦ	508	12	496	190	234	46	26		680	70	610	229	300	55	26		388	12	376	143	173	38	22		594	106	466	177	222	45	22	22																																
ОД	508	12	496	190	234	46	26		680	70	610	229	300	55	26		388	12	376	143	173	38	22		594	106	466	177	222	45	22	22																																
ОД.01	30		30	14	11	3	2		22		22	10	7	3	2		30		30	14	11	3	2		26		24	11	8	3	2	2																																
ОД.02	34		34	16	13	3	2		50	4	46	24	17	3	2		34		34	16	13	3	2		62	12	48	20	20	6	2	2																																
ОД.03.У																									4							4																																
ОД.03.1	60	2	58	28	22	6	2		56	8	48	24	20	3	1																																																
ОД.03.2																	48	4	44	21	15	6	2		102	24	78	38	32	6	2																																
ОД.03.3									38	4	34	15	15	3	1																																															
ОД.04	34		34		29	3	2		55	7	48		43	3	2		34		34		29	3	2		48	8	40		35	3	2																																
ОД.05	34		34	4	25	3	2		38	2	36	4	27	3	2		34		34	4	25	3	2		38	2	36	4	27	3	2																																
ОД.06	34		34	22	7	3	2		38	2	36	24	7	3	2		34		34	24	5	3	2		38	2	36	24	7	3	2																																
ОД.07.У	48	2	46	16	22	6	2		96	12	84	30	44	8	2		34		34	12	16	4	2		74	22	48	16	24	6	2	4																																
ОД.08.У	48		48	24	18	4	2		64	6	58	28	23	5	2		34		34	16	12	4	2		78	22	52	26	18	6	2	4																																
ОД.09	34		34	20	9	3	2		38	2	36	22	9	3	2		34		34	20	9	3	2		38	2	36	22	9	3	2																																
ОД.10	30		30	14	11	3	2		22		22	10	7	3	2		30		30	14	11	3	2		26		26	12	9	3	2																																
ОД.11	46		46	20	21	3	2		62	8	54	24	22	6	2																																															
ОД.12	34		34	2	27	3	2		55	5	50	4	38	6	2		34		34	2	27	3	2		48	6	42	4	33	3	2																																
ОД.13	34		34	10	19	3	2		38	2	36	10	21	3	2																																															
*	8	8							8	8							8	8							12	6						6																																
ПП	104	2	102	60	27	9	6		184	8	134	76	38	12	8	6	224	2	108	50	43	9	6	6	270	4	44	20	19	3	2	6	612	12	312	120	144	30	18		864	12	384	146	186	36	16	36	612	6	342	114	184	30	14	12	792	12	444	205	177	42	20	12
ОПЦ	104	2	102	60	27	9	6		76	4	66	44	12	6	4	6																	154	6	148	44	79	15	10		164		152	34	93	15	10	12	156	2	154	24	107	15	8		350	6	344	157	136	33	18	
ОП.01																																	34	2	32	18	9	3	2		38		32	18	9	3	2	6																
ОП.02	34		34	22	7	3	2		38	2	30	20	5	3	2	6																																														
ОП.03	34		34	22	7	3	2		38	2	36	24	7	3	2																																															
ОП.04																																																										36		36	18	13	3	2	
ОП.05	36	2	34	16	13	3	2																																																							
ОП.06																																																									36		36	18	13	3	2	
ОП.07																																	18		18		13	3	2		18		18		13	3	2		18		18		13	3	2		18		18		13	3	2	
ОП.08																																																			68		68	18	42	6	2									
ОП.09																																	32		32		27	3	2		34		34		29	3	2		22		22		17	3	2		20		20		15	3	2	
ОП.10																																									36		36	6	25	3	2																	
ОП.11																																																									72		72	34	30	6	2	
ОП.12																																	36	2	34	16	13	3	2																									
ОП.13																																																									72	4	68	28	32	6	2	
ОП.14																																	34	2	32	10	17	3	2		38		32	10	17	3	2	6																
ОП.15																																																		48	2	46	6	35	3	2		24		24	4	15	3	2	
ОП.16																																																									36		36	28	3	3	2	
ОП.17																																																									36	2	34	27	2	3	2	
ПЦ									108	4	68	32	26	6	4		224	2	108	50	43	9	6	6	270	4	44	20	19	3	2	6	458	6	164	76	65	15	8		700	12	232	112	93	21	6	24	456	4	188	90	77	15	6	12	442	6	100	48	41	9	2	12
ПМ.01									108	4	68	32	26	6	4		72		30	14	11	3	2	6	114							6																																
МДК.01.01									36	2	34	16	13	3	2																																																
МДК.01.02									36	2	34	16	13	3	2		36		30	14	11	3	2	6																																							
УП.01.01	час		нед						час		36	нед	1				час		36	нед	1				час			нед					час			нед					час			нед					час			нед					час			нед			
ПП.01.01	час		нед						час			нед					час			нед					час		108	нед	3				час			нед					час			нед					час			нед					час			нед			
ПМ.01.ЭК																									6							6																															
ПМ.02																	152	2	78	36	32	6	4		156	4	44	20	19	3	2		166	4	54	26	20	6	2		216	4	56	26	22	6	2	12																		
МДК.02.01																	36		36	16	15	3	2																																								
МДК.02.02																	44	2	42	20	17	3	2		48	4	44	20	19	3	2		58	4	54	26	20	6	2		66	4	56	26	22	6	2	6																		
УП.02.01	час		нед						час			нед					час		72	нед	2				час		72	нед	2				час		36	нед	1				час			нед					час			нед					час			нед			
ПП.02.01	час		нед						час			нед					час			нед					час		36	нед	1				час		72	нед	2				час		144	нед	4				час			нед					час			нед			
ПМ.02.ЭК																																									6							6													
ПМ.03																																	112	2	74	34	30	6	4		190	4	78	38	32	6	2		244	2	86	42	36	6	2	12								
МДК.03.01																																	36		36	16	15	3	2																									
МДК.03.02																																	40	2	38	18	15	3	2		82	4	78	38	32	6	2		94	2	86	42	36	6	2	6								
УП.03.01	час		нед						час			нед					час			нед					час			нед					час		36	нед	1				час		36	нед	1				час		36	нед	1				час			нед			
ПП.03.01	час		нед						час			нед					час			нед					час			нед					час			нед					час		72	нед	2				час		108	нед	3				час			нед			
ПМ.03.ЭК																																																	6							6							

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации: Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Другие	Учебная нагрузка обучающихся, ч.: Максимальная	Самост.	Обязательная: Всего	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Пр. работы	Консультации	Промежут. аттестация
1	2	3	4	5	6	7	9	10	12	15	17	18	19	24	25
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	2		3				474	4	134	64	54	12	4	12
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков			5				36		36	16	15	3	2	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	6						108	4	98	48	39	9	2	6
УП.04.01	Учебная практика			6		РП	час	144		144	нед	4			
ПП.04.01	Производственная практика			6		РП	час	180		180	нед	5			
ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю	6						6							6
	Всего часов по МДК							144		134					
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	2		3			1	654	8	202	96	82	18	6	12
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента			7				36		36	16	15	3	2	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	8					7	180	8	166	80	67	15	4	6
УП.05.01	Учебная практика			8		РП	час	216		216	нед	6			
ПП.05.01	Производственная практика			8		РП	час	216		216	нед	6			
ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю	8						6							6
	Всего часов по МДК							216		202					
	Практическая подготовка						час	1656		1656	нед	46			
	Учебная и производственная практики						час	1656		1656	нед	46			
	Учебная практика						час	720		720	нед	20			
	Концентрированная						час	720		720	нед	20			
	Рассредоточенная						час				нед				
	Производственная практика						час	936		936	нед	26			
	Концентрированная						час	936		936	нед	26			
	Рассредоточенная						час				нед				
	Государственная итоговая аттестация						час	72		72	нед	2			
	Демонстрационный экзамен						час	72		72	нед	2			
	КОНСУЛЬТАЦИИ по О							96							
	КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП							90							
	ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ	18	6	51			33	5904	258	3818	1530	1747	355	186	100
	Экзамены (без учета физ. культуры)														
	Зачеты (без учета физ. культуры)														
	Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)														
	Курсовые проекты (без учета физ. культуры)														
	Курсовые работы (без учета физ. культуры)														

Распределение по курсам и семестрам

Индекс / Наименование	Курс 1, Семестр 1, 16 5/6 нед								Курс 1, Семестр 2, 22 5/6 (1) нед								Курс 2, Семестр 3, 13 5/6 (3) нед								Курс 2, Семестр 4, 17 1/6 (6) нед							
	Максим.	Самост.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Пр. работы	Консульт.	Промежут. аттестация	Максим.	Самост.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Пр. работы	Консульт.	Промежут. аттестация	Максим.	Самост.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Пр. работы	Консульт.	Промежут. аттестация	Максим.	Самост.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Пр. работы	Консульт.	Промежут. аттестация
1	27	28	30	31	32	33	38	39	41	42	44	45	46	47	52	53	55	56	58	59	60	61	66	67	69	70	72	73	74	75	80	81
ПМ.04																																
МДК.04.01																																
МДК.04.02																																
УП.04.01	час			нед					час			нед					час			нед					час			нед				
ПП.04.01	час			нед					час			нед					час			нед					час			нед				
ПМ.04.ЭК																																
Всего часов по МДК																																
ПМ.05																																
МДК.05.01																																
МДК.05.02																																
УП.05.01	час			нед					час			нед					час			нед					час			нед				
ПП.05.01	час			нед					час			нед					час			нед					час			нед				
ПМ.05.ЭК																																
Всего часов по МДК																																
Практическая подготовка	час			нед					час		36	нед	1				час		108	нед	3				час		216	нед	6			
Учебная и производственная практики	час			нед					час		36	нед	1				час		108	нед	3				час		216	нед	6			
Учебная практика	час			нед					час		36	нед	1				час		108	нед	3				час		72	нед	2			
Концентрированная	час			нед					час		36	нед	1				час		108	нед	3				час		72	нед	2			
Рассредоточенная	час			нед					час			нед					час			нед					час			нед				
Производственная практика	час			нед					час			нед					час			нед					час		144	нед	4			
Концентрированная	час			нед					час			нед					час			нед					час		144	нед	4			
Рассредоточенная	час			нед					час			нед					час			нед					час			нед				
Государственная итоговая аттестация	час			нед					час			нед					час			нед					час			нед				
Демонстрационный экзамен	час			нед					час			нед					час			нед					час			нед				
КОНСУЛЬТАЦИИ по О	26								26								22								22							
КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП	6								8								6								2							
ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ	612	14	598	250	261	55	32		864	78	744	305	338	67	34	6	612	14	484	193	216	47	28	6	864	110	510	197	241	48	24	28
Экзамены (без учета физ. культуры)									1								1								5							
Зачеты (без учета физ. культуры)																																
Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)	1								9								2								8							
Курсовые проекты (без учета физ. культуры)																																
Курсовые работы (без учета физ. культуры)																																

Индекс / Наименование	Курс 3, Семестр 5, 8 5/6 (8) нед								Курс 3, Семестр 6, 11 (12) нед								Курс 4, Семестр 7, 9 2/3 (7) нед								Курс 4, Семестр 8, 12 2/3 (9) нед							
	Максим.	Самост.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Пр. работы	Консульт.	Промежут. аттестация	Максим.	Самост.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Пр. работы	Консульт.	Промежут. аттестация	Максим.	Самост.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Пр. работы	Консульт.	Промежут. аттестация	Максим.	Самост.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Пр. работы	Консульт.	Промежут. аттестация
1	83	84	86	87	88	89	94	95	97	98	100	101	102	103	108	109	111	112	114	115	116	117	122	123	125	126	128	129	130	131	136	137
ПМ.04	180		36	16	15	3	2		294	4	98	48	39	9	2	12																
МДК.04.01	36		36	16	15	3	2																									
МДК.04.02									108	4	98	48	39	9	2	6																
УП.04.01	час		72	нед	2				час		72	нед	2				час			нед					час			нед				
ПП.04.01	час		72	нед	2				час		108	нед	3				час			нед					час			нед				
ПМ.04.ЭК									6							6																
Всего часов по МДК																																
ПМ.05																	212	2	102	48	41	9	4		442	6	100	48	41	9	2	12
МДК.05.01																	36		36	16	15	3	2									
МДК.05.02																	68	2	66	32	26	6	2		112	6	100	48	41	9	2	6
УП.05.01	час			нед					час			нед					час		108	нед	3				час		108	нед	3			
ПП.05.01	час			нед					час			нед					час			нед					час		216	нед	6			
ПМ.05.ЭК																									6							6
Всего часов по МДК																																
Практическая подготовка	час		288	нед	8				час		432	нед	12				час		252	нед	7				час		324	нед	9			
Учебная и производственная практики	час		288	нед	8				час		432	нед	12				час		252	нед	7				час		324	нед	9			
Учебная практика	час		144	нед	4				час		108	нед	3				час		144	нед	4				час		108	нед	3			
Концентрированная	час		144	нед	4				час		108	нед	3				час		144	нед	4				час		108	нед	3			
Рассредоточенная	час			нед					час			нед					час			нед					час			нед				
Производственная практика	час		144	нед	4				час		324	нед	9				час		108	нед	3				час		216	нед	6			
Концентрированная	час		144	нед	4				час		324	нед	9				час		108	нед	3				час		216	нед	6			
Рассредоточенная	час			нед					час			нед					час			нед					час			нед				
Государственная итоговая аттестация	час			нед					час			нед					час			нед					час		72	нед	2			
Демонстрационный экзамен	час			нед					час			нед					час			нед					час		72	нед	2			
КОНСУЛЬТАЦИИ по О																																
КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП	18								16								14								20							
ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ	612	12	312	120	144	30	18		864	12	384	146	186	36	16	36	612	6	342	114	184	30	14	12	864	12	444	205	177	42	20	12
Экзамены (без учета физ. культуры)									6								2								2							
Зачеты (без учета физ. культуры)																																
Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)	4								6								3								7							
Курсовые проекты (без учета физ. культуры)																																
Курсовые работы (без учета физ. культуры)																																

Комплексные экзамены/зачеты

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК	
1	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	2	[2]	ОУП.01 Русский язык
				[2]	ОУП.02 Литература
2	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	2	[2]	ОУП.03.1 Геометрия
				[2]	ОУП.03.3 Вероятность и статистика
3	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	2	[2]	ОУП.07 Химия
				[2]	ОУП.08 Биология
				[2]	ОУП.06 Физика
4	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	2	[2]	МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
				[2]	МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов
5	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	2	[2]	ОУП.09 История
				[2]	ОУП.10 Обществознание
6	Экз	Комплексный экзамен	4	[4]	ОУП.01 Русский язык
				[4]	ОУП.02 Литература
7	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	5	[5]	МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
				[5]	МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
8	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	7	[7]	УП.03.01 Учебная практика
				[7]	ПП.03.01 Производственная практика
9	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	8	[8]	ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
				[8]	ОП.11 Основы предпринимательской деятельности и финансовой грамотности
10	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	8	[8]	УП.05.01 Учебная практика
				[8]	ПП.05.01 Производственная практика
11	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	8	[8]	ОП.15 Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии
				[8]	ОП.17 Ключевые компетенции цифровой экономики

Компетенции

Индекс	Содержание
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Физическая культура
ОП.10	Рисование и лепка
ОП.11	Основы предпринимательской деятельности и финансовой грамотности
ОП.12	Детское, школьное и диетическое питание
ОП.13	Кухни народов мира
ОП.14	Приготовление и оформление блюд по стандартам конкурса профессионального мастерства
ОП.15	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии
ОП.16	Экологические основы природопользования
ОП.17	Ключевые компетенции цифровой экономики
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Физическая культура
ОП.10	Рисование и лепка
ОП.11	Основы предпринимательской деятельности и финансовой грамотности
ОП.12	Детское, школьное и диетическое питание
ОП.13	Кухни народов мира
ОП.14	Приготовление и оформление блюд по стандартам конкурса профессионального мастерства
ОП.15	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии
ОП.17	Ключевые компетенции цифровой экономики
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов

Индекс	Содержание
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Физическая культура
ОП.11	Основы предпринимательской деятельности и финансовой грамотности
ОП.15	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии
ОП.17	Ключевые компетенции цифровой экономики
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности

Индекс	Содержание
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Физическая культура
ОП.17	Ключевые компетенции цифровой экономики
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Физическая культура
ОП.11	Основы предпринимательской деятельности и финансовой грамотности
ОП.14	Приготовление и оформление блюд по стандартам конкурса профессионального мастерства
ОП.17	Ключевые компетенции цифровой экономики
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика

Индекс		Содержание
ОК 06.		Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
	ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии
	ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.06	Охрана труда / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
	ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.09	Физическая культура
	ОП.16	Экологические основы природопользования
	МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов
	УП.01.01	Учебная практика
	ПП.01.01	Производственная практика
	МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	УП.02.01	Учебная практика
	ПП.02.01	Производственная практика
	МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	УП.03.01	Учебная практика
	ПП.03.01	Производственная практика
	МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
	УП.04.01	Учебная практика
	ПП.04.01	Производственная практика
	МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
	УП.05.01	Учебная практика
	ПП.05.01	Производственная практика
ОК 07.		Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
	ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии
	ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.06	Охрана труда / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
	ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.16	Экологические основы природопользования
	МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов
	УП.01.01	Учебная практика
	ПП.01.01	Производственная практика
	МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	УП.02.01	Учебная практика
	ПП.02.01	Производственная практика
	МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	УП.03.01	Учебная практика
	ПП.03.01	Производственная практика
	МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
	УП.04.01	Учебная практика
	ПП.04.01	Производственная практика
	МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
	УП.05.01	Учебная практика
	ПП.05.01	Производственная практика

Индекс	Содержание
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Физическая культура
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Физическая культура
ОП.15	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии
ОП.17	Ключевые компетенции цифровой экономики
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Физическая культура
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков

Индекс		Содержание
	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
	УП.04.01	Учебная практика
	ПП.04.01	Производственная практика
	МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
	УП.05.01	Учебная практика
	ПП.05.01	Производственная практика
ОК 11.		Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
	ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.11	Основы предпринимательской деятельности и финансовой грамотности
ПК 1.1.		Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
	ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии
	ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.06	Охрана труда / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
	ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.12	Детское, школьное и диетическое питание
	ОП.13	Кухни народов мира
	ОП.14	Приготовление и оформление блюд по стандартам конкурса профессионального мастерства
	МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов
	УП.01.01	Учебная практика
	ПП.01.01	Производственная практика
ПК 1.2.		Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
	ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии
	ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.05	Основы калькуляции и учета
	ОП.06	Охрана труда / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
	ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОП.12	Детское, школьное и диетическое питание
	ОП.13	Кухни народов мира
	ОП.14	Приготовление и оформление блюд по стандартам конкурса профессионального мастерства
	МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов
	УП.01.01	Учебная практика
	ПП.01.01	Производственная практика
ПК 1.3.		Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
	ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии
	ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.05	Основы калькуляции и учета
	ОП.06	Охрана труда / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
	ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОП.12	Детское, школьное и диетическое питание
	ОП.13	Кухни народов мира
	ОП.14	Приготовление и оформление блюд по стандартам конкурса профессионального мастерства
	МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов
	УП.01.01	Учебная практика
	ПП.01.01	Производственная практика
ПК 1.4.		Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
	ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии
	ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.05	Основы калькуляции и учета

Индекс		Содержание
	ОП.06	Охрана труда / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
	ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОП.12	Детское, школьное и диетическое питание
	ОП.13	Кухни народов мира
	ОП.14	Приготовление и оформление блюд по стандартам конкурса профессионального мастерства
	МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов
	УП.01.01	Учебная практика
	ПП.01.01	Производственная практика
ПК 2.1.		Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
	ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии
	ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.06	Охрана труда / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
	ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.12	Детское, школьное и диетическое питание
	ОП.13	Кухни народов мира
	ОП.14	Приготовление и оформление блюд по стандартам конкурса профессионального мастерства
	МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	УП.02.01	Учебная практика
	ПП.02.01	Производственная практика
ПК 2.2.		Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
	ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии
	ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.05	Основы калькуляции и учета
	ОП.06	Охрана труда / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
	ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОП.12	Детское, школьное и диетическое питание
	ОП.13	Кухни народов мира
	ОП.14	Приготовление и оформление блюд по стандартам конкурса профессионального мастерства
	МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	УП.02.01	Учебная практика
	ПП.02.01	Производственная практика
ПК 2.3.		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
	ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии
	ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.05	Основы калькуляции и учета
	ОП.06	Охрана труда / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
	ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОП.12	Детское, школьное и диетическое питание
	ОП.13	Кухни народов мира
	ОП.14	Приготовление и оформление блюд по стандартам конкурса профессионального мастерства
	МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	УП.02.01	Учебная практика
	ПП.02.01	Производственная практика
ПК 2.4.		Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
	ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии
	ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.05	Основы калькуляции и учета
	ОП.06	Охрана труда / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
	ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОП.12	Детское, школьное и диетическое питание

Индекс		Содержание
	ОП.13	Кухни народов мира
	ОП.14	Приготовление и оформление блюд по стандартам конкурса профессионального мастерства
	МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	УП.02.01	Учебная практика
	ПП.02.01	Производственная практика
ПК 2.5.		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
	ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии
	ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.05	Основы калькуляции и учета
	ОП.06	Охрана труда / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
	ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОП.12	Детское, школьное и диетическое питание
	ОП.13	Кухни народов мира
	ОП.14	Приготовление и оформление блюд по стандартам конкурса профессионального мастерства
	МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	УП.02.01	Учебная практика
	ПП.02.01	Производственная практика
ПК 2.6.		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
	ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии
	ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.05	Основы калькуляции и учета
	ОП.06	Охрана труда / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
	ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОП.12	Детское, школьное и диетическое питание
	ОП.13	Кухни народов мира
	ОП.14	Приготовление и оформление блюд по стандартам конкурса профессионального мастерства
	МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	УП.02.01	Учебная практика
	ПП.02.01	Производственная практика
ПК 2.7.		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
	ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии
	ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.05	Основы калькуляции и учета
	ОП.06	Охрана труда / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
	ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОП.12	Детское, школьное и диетическое питание
	ОП.13	Кухни народов мира
	ОП.14	Приготовление и оформление блюд по стандартам конкурса профессионального мастерства
	МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	УП.02.01	Учебная практика
	ПП.02.01	Производственная практика
ПК 2.8.		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.
	ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии
	ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.05	Основы калькуляции и учета
	ОП.06	Охрана труда / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
	ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОП.12	Детское, школьное и диетическое питание
	ОП.13	Кухни народов мира
	ОП.14	Приготовление и оформление блюд по стандартам конкурса профессионального мастерства
	МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

Индекс		Содержание
	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	УП.02.01	Учебная практика
	ПП.02.01	Производственная практика
ПК 3.1.		Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
	ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии
	ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.06	Охрана труда / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
	ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.12	Детское, школьное и диетическое питание
	ОП.13	Кухни народов мира
	ОП.14	Приготовление и оформление блюд по стандартам конкурса профессионального мастерства
	МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	УП.03.01	Учебная практика
	ПП.03.01	Производственная практика
ПК 3.2.		Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
	ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии
	ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.05	Основы калькуляции и учета
	ОП.06	Охрана труда / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
	ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОП.12	Детское, школьное и диетическое питание
	ОП.13	Кухни народов мира
	ОП.14	Приготовление и оформление блюд по стандартам конкурса профессионального мастерства
	МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	УП.03.01	Учебная практика
	ПП.03.01	Производственная практика
ПК 3.3.		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
	ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии
	ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.05	Основы калькуляции и учета
	ОП.06	Охрана труда / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
	ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОП.12	Детское, школьное и диетическое питание
	ОП.13	Кухни народов мира
	ОП.14	Приготовление и оформление блюд по стандартам конкурса профессионального мастерства
	МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	УП.03.01	Учебная практика
	ПП.03.01	Производственная практика
ПК 3.4.		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
	ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии
	ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.05	Основы калькуляции и учета
	ОП.06	Охрана труда / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
	ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОП.12	Детское, школьное и диетическое питание
	ОП.13	Кухни народов мира
	ОП.14	Приготовление и оформление блюд по стандартам конкурса профессионального мастерства
	МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	УП.03.01	Учебная практика
	ПП.03.01	Производственная практика

Индекс		Содержание
ПК 3.5.		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
	ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии
	ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.05	Основы калькуляции и учета
	ОП.06	Охрана труда / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
	ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОП.12	Детское, школьное и диетическое питание
	ОП.13	Кухни народов мира
	ОП.14	Приготовление и оформление блюд по стандартам конкурса профессионального мастерства
	МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	УП.03.01	Учебная практика
	ПП.03.01	Производственная практика
ПК 3.6.		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
	ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОП.05	Основы калькуляции и учета
	ОП.06	Охрана труда / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
	ОП.12	Детское, школьное и диетическое питание
	ОП.13	Кухни народов мира
	ОП.14	Приготовление и оформление блюд по стандартам конкурса профессионального мастерства
	МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	УП.03.01	Учебная практика
	ПП.03.01	Производственная практика
ПК 4.1.		Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
	ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии
	ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.06	Охрана труда / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
	ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.12	Детское, школьное и диетическое питание
	ОП.13	Кухни народов мира
	ОП.14	Приготовление и оформление блюд по стандартам конкурса профессионального мастерства
	МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
	УП.04.01	Учебная практика
	ПП.04.01	Производственная практика
ПК 4.2.		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
	ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии
	ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.05	Основы калькуляции и учета
	ОП.06	Охрана труда / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
	ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОП.12	Детское, школьное и диетическое питание
	ОП.13	Кухни народов мира
	ОП.14	Приготовление и оформление блюд по стандартам конкурса профессионального мастерства
	МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
	УП.04.01	Учебная практика
	ПП.04.01	Производственная практика
ПК 4.3.		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
	ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии
	ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.05	Основы калькуляции и учета

Индекс		Содержание
	ОП.06	Охрана труда / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
	ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОП.12	Детское, школьное и диетическое питание
	ОП.13	Кухни народов мира
	ОП.14	Приготовление и оформление блюд по стандартам конкурса профессионального мастерства
	МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
	УП.04.01	Учебная практика
	ПП.04.01	Производственная практика
ПК 4.4.		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
	ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии
	ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.05	Основы калькуляции и учета
	ОП.06	Охрана труда / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
	ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОП.12	Детское, школьное и диетическое питание
	ОП.13	Кухни народов мира
	ОП.14	Приготовление и оформление блюд по стандартам конкурса профессионального мастерства
	МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
	УП.04.01	Учебная практика
	ПП.04.01	Производственная практика
ПК 4.5.		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.
	ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии
	ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.05	Основы калькуляции и учета
	ОП.06	Охрана труда / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
	ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОП.12	Детское, школьное и диетическое питание
	ОП.13	Кухни народов мира
	ОП.14	Приготовление и оформление блюд по стандартам конкурса профессионального мастерства
	МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
	УП.04.01	Учебная практика
	ПП.04.01	Производственная практика
ПК 5.1.		Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
	ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии
	ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.06	Охрана труда / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
	ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.10	Рисование и лепка
	ОП.12	Детское, школьное и диетическое питание
	ОП.13	Кухни народов мира
	ОП.14	Приготовление и оформление блюд по стандартам конкурса профессионального мастерства
	МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
	УП.05.01	Учебная практика
	ПП.05.01	Производственная практика
ПК 5.2.		Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
	ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии
	ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.05	Основы калькуляции и учета
	ОП.06	Охрана труда / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний

Индекс		Содержание
	ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОП.12	Детское, школьное и диетическое питание
	ОП.13	Кухни народов мира
	ОП.14	Приготовление и оформление блюд по стандартам конкурса профессионального мастерства
	МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
	УП.05.01	Учебная практика
	ПП.05.01	Производственная практика
ПК 5.3.		Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
	ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии
	ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.05	Основы калькуляции и учета
	ОП.06	Охрана труда / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
	ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОП.10	Рисование и лепка
	ОП.12	Детское, школьное и диетическое питание
	ОП.13	Кухни народов мира
	ОП.14	Приготовление и оформление блюд по стандартам конкурса профессионального мастерства
	МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
	УП.05.01	Учебная практика
	ПП.05.01	Производственная практика
ПК 5.4.		Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
	ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии
	ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.05	Основы калькуляции и учета
	ОП.06	Охрана труда / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
	ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОП.10	Рисование и лепка
	ОП.12	Детское, школьное и диетическое питание
	ОП.13	Кухни народов мира
	ОП.14	Приготовление и оформление блюд по стандартам конкурса профессионального мастерства
	МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
	УП.05.01	Учебная практика
	ПП.05.01	Производственная практика
ПК 5.5.		Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.
	ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии
	ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.05	Основы калькуляции и учета
	ОП.06	Охрана труда / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
	ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОП.10	Рисование и лепка
	ОП.12	Детское, школьное и диетическое питание
	ОП.13	Кухни народов мира
	ОП.14	Приготовление и оформление блюд по стандартам конкурса профессионального мастерства
	МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
	УП.05.01	Учебная практика
	ПП.05.01	Производственная практика

Матрица компетенций

ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 1.1.
		ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.
		ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 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	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	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 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	Основы товароведения продовольственных товаров	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	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 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.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	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 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	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.		
ОП.05	Основы калькуляции и учета	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.2.	ПК 2.3.
		ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 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	Охрана труда / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	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 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	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 09.	ОК 10.	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 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.08	Безопасность жизнедеятельности	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 2.1.
		ПК 3.1.	ПК 4.1.	ПК 5.1.									
ОП.09	Физическая культура	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.			
ОП.10	Рисование и лепка	ОК 01.	ОК 02.	ПК 5.1.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.						
ОП.11	Основы предпринимательской деятельности и финансовой грамотности	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 05.	ОК 11.							
ОП.12	Детское, школьное и диетическое питание	ОК 01.	ОК 02.	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 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.13	Кухни народов мира	ОК 01.	ОК 02.	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 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.14	Приготовление и оформление блюд по стандартам конкурса профессионального мастерства	ОК 01.	ОК 02.	ОК 05.	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 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.15	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 09.								
ОП.16	Экологические основы природопользования	ОК 01.	ОК 06.	ОК 07.									
ОП.17	Ключевые компетенции цифровой экономики	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 09.						
ПЦ	**Профессиональный цикл**	**ОК 01.**	**ОК 02.**	**ОК 03.**	**ОК 04.**	**ОК 05.**	**ОК 06.**	**ОК 07.**	**ОК 09.**	**ОК 10.**	**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 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.											
ПМ.01	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**	**ОК 01.**	**ОК 02.**	**ОК 03.**	**ОК 04.**	**ОК 05.**	**ОК 06.**	**ОК 07.**	**ОК 09.**	**ОК 10.**	**ПК 1.1.**	**ПК 1.2.**	**ПК 1.3.**
		ПК 1.4.											
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 1.4.											
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 1.4.											
УП.01.01	*Учебная практика*	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 1.4.											
ПП.01.01	*Производственная практика*	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 1.4.											
ПМ.02	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	**ОК 01.**	**ОК 02.**	**ОК 03.**	**ОК 04.**	**ОК 05.**	**ОК 06.**	**ОК 07.**	**ОК 09.**	**ОК 10.**	**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 приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	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 и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.
		ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.							
УП.02.01	*Учебная практика*	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	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*	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	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	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	**ОК 01.**	**ОК 02.**	**ОК 03.**	**ОК 04.**	**ОК 05.**	**ОК 06.**	**ОК 07.**	**ОК 09.**	**ОК 10.**	**ПК 3.1.**	**ПК 3.2.**	**ПК 3.3.**
		ПК 3.4.	**ПК 3.5.**	**ПК 3.6.**									
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.
		ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.									

МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.
		ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.									
УП.03.01	*Учебная практика*	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.
		ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.									
ПП.03.01	*Производственная практика*	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.
		ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.									
ПМ.04	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**	**ОК 01.**	**ОК 02.**	**ОК 03.**	**ОК 04.**	**ОК 05.**	**ОК 06.**	**ОК 07.**	**ОК 09.**	**ОК 10.**	**ПК 4.1.**	**ПК 4.2.**	**ПК 4.3.**
		ПК 4.4.	**ПК 4.5.**										
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.
		ПК 4.4.	ПК 4.5.										
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.
		ПК 4.4.	ПК 4.5.										
УП.04.01	*Учебная практика*	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.
		ПК 4.4.	ПК 4.5.										
ПП.04.01	*Производственная практика*	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.
		ПК 4.4.	ПК 4.5.										
ПМ.05	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**	**ОК 01.**	**ОК 02.**	**ОК 03.**	**ОК 04.**	**ОК 05.**	**ОК 06.**	**ОК 07.**	**ОК 09.**	**ОК 10.**	**ПК 5.1.**	**ПК 5.2.**	**ПК 5.3.**
		ПК 5.4.	**ПК 5.5.**										
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.
		ПК 5.4.	ПК 5.5.										
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.
		ПК 5.4.	ПК 5.5.										
УП.05.01	*Учебная практика*	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.
		ПК 5.4.	ПК 5.5.										
ПП.05.01	*Производственная практика*	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.
		ПК 5.4.	ПК 5.5.										