ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00FDE795C3EE3BCC11B0FF41641812804A
Владелец: КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДАЛЬНЕГОРСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ"
Действителен: с 15.04.2024 до 09.07.2025

МИНИСТЕРСТВО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ И ЗАНЯТОСТИ НАСЕЛЕНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ

Утверждаю
Директор
В.Г. Матвеева
23.01.2024

заседанием педагогического совета
Протокол № 4 от 23.01.2024

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

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

наименование образовательного учреждения (организации)

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09 — *код*

Повар, кондитер — *наименование специальности*

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация: повар - кондитер

форма обучения Очная **Срок получения образования по ОП** 2г 10м **год начала подготовки по УП** 2024

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
освоение профессии 16472 Пекарь

МИНИСТЕРСТВО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ И ЗАНЯТОСТИ НАСЕЛЕНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ

Утверждаю

Директор

В.Г. Матвеева

23.01.2024

заседанием педагогического совета
Протокол № 4 от 23.01.2024

КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

программы подготовки специалистов среднего звена

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

наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

43.01.09 Повар, кондитер

код *наименование специальности*

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация: повар - кондитер

форма обучения Очная **Срок получения образования по ОП** 2г 10м **год начала подготовки по УП** 2024

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

Обозначения:

- Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам
- А — Промежуточная аттестация
- К — Каникулы
- У — Учебная практика
- Т — Производственная практика
- И — Государственная итоговая аттестация
- * — Неделя отсутствует

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам			Промежуточная аттестация			Практики						ГИА		Каникулы	Всего
							Учебная практика			Производственная практика			Подго-товка	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.	нед.
I	38 1/3	16 5/6	21 1/2	2/3	1/6	1/2	2		2						11	52
II	30 1/6	12 5/6	17 1/3	5/6	1/6	2/3	4	2	2	6	2	4			11	52
III	23 2/3	9 1/2	14 1/6	1 1/3	1/2	5/6	6	3	3	9	4	5		1	2	43
Всего	**92 1/6**	**39 1/6**	**53**	**2 5/6**	**5/6**	**2**	**12**	**5**	**7**	**15**	**6**	**9**		**1**	**24**	**147**

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации: Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Контрольные работы	Другие	Учебная нагрузка обучающихся, ч.: Объём ОП	Самост.(с.р.+и.п.)	С преподавателем: Всего	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Консультации	Промежут. аттестация	Индивид. проект (входит в с.р.)
1	2	3	4	5	8	9	10	12	15	17	18	19	24	25	26
	Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)														
ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	5		11		19	1476	104	1356	553	642	113	48	16	32
ОД	Общие учебные дисциплины	5		11		19	1476	104	1356	553	642	113	48	16	32
ОД.01	Русский язык	2				1	72	2	68	26	32	6	4	2	
ОД.02	Литература	2				1	108	8	98	42	43	9	4	2	
ОД.03	Математика	2		1			4							4	
ОД.03.1	Геометрия					1	72	2	70	32	30	6	2		
ОД.03.2	Алгебра и начала математического анализа					12	124	6	118	56	49	9	4		
ОД.03.3	Вероятность и статистика					2	32	2	30	13	12	3	2		
ОД.04	Иностранный язык			2		1	108	6	102		89	9	4		
ОД.05	Информатика			4		23	144	10	134	28	93	11	2		
ОД.06	Физика			2		1	108	4	104	68	23	9	4		
ОД.07	Химия	4		2		13	144	6	134	58	58	12	6	4	
ОД.08	Биология	2				1	108	4	100	70	20	6	4	4	
ОД.09	История			2		1	136	8	128	74	41	9	4		
ОД.10	Обществознание			4		3	72	4	68	30	32	6			
ОД.11	География			4		3	72	4	68	30	32	6			
ОД.12	Физическая культура			12			72	4	68	6	52	6	4		
ОД.13	Основы безопасности и защиты Родины			2		1	68	2	66	20	36	6	4		
*	Индивидуальный проект (не является учебной дисциплиной)					12	32	32							32
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	16		30		13	2916	112	1766	760	807	165	34	66	
ОП	Общепрофессиональный цикл	1		15		2	648	16	626	224	340	54	8	6	
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены			3			36		36	18	15	3			
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров			1			36		36	16	15	3	2		
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места			1			36		36	16	15	3	2		
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности			5			36		36	10	23	3			
ОП.05	Основы калькуляции и учета			1			36		36	16	15	3	2		
ОП.06	Охрана труда			3			36		36	12	21	3			
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности			3			36		36		33	3			
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности			3			36		36	4	29	3			
ОП.09	Физическая культура			3			36		36	4	29	3			
ОП.10	*Детское, школьное и диетическое питание			4			36	2	34	16	15	3			
ОП.11	*Кухни народов мира			4			36	2	34	16	15	3			
ОП.12	*Основы профессиональной адаптации и коммуникации			6		5	72	4	68	32	30	6			
ОП.13	*Информационные технологии в профессиональной деятельности	6				5	72	2	64	16	40	6	2	6	
ОП.14	*Основы бережливого производства			6			36	2	34	16	15	3			
ОП.15	*Основы финансовой грамотности			6			36	2	34	16	15	3			
ОП.16	*Профессиональное здоровье			6			36	2	34	16	15	3			
ПЦ	Профессиональный цикл	15		15		11	2268	96	1140	536	467	111	26	60	
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	2		3		2	333	9	174	81	69	18	6	6	
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов			2			34		34	16	13	3	2		
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	4				23	152	9	140	65	56	15	4	3	
УП.01.01	Учебная практика			3		час	72		72	нед	2				
ПП.01.01	Производственная практика			4		час	72		72	нед	2				
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю	4					3							3	
	Всего часов по МДК						186		174						
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	2		3		2	373	9	178	81	73	18	6	6	
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			2			36		36	16	15	3	2		
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	4				23	154	9	142	65	58	15	4	3	
УП.02.01	Учебная практика			3		час	72		72	нед	2				
ПП.02.01	Производственная практика			4		час	108		108	нед	3				
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю	4					3							3	
	Всего часов по МДК						190		178						

Распределение по курсам и семестрам

Индекс	Курс 1, Семестр 1, 16 5/6 нед: Объём ОП	Самост.	С препод.	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Консульт.	Промежут. аттестация	Индивид. проект	Семестр 2, 21 1/2 (2) нед: Объём ОП	Самост.	С препод.	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Консульт.	Промежут. аттестация	Индивид. проект
1	27	28	30	31	32	33	38	39	40	41	42	44	45	46	47	52	53	54
Итого час/нед	36		35.05							36		33.4						
ОП	504	6	482	197	222	41	22		16	652	46	578	250	258	46	24	12	16
ОД	504	6	482	197	222	41	22		16	652	46	578	250	258	46	24	12	16
ОД.01	34		34	12	17	3	2			38	2	34	14	15	3	2	2	
ОД.02	40		40	20	15	3	2			68	8	58	22	28	6	2	2	
ОД.03										4							4	
ОД.03.1	72	2	70	32	30	6	2											
ОД.03.2	56	2	54	24	23	5	2			68	4	64	32	26	4	2		
ОД.03.3										32	2	30	13	12	3	2		
ОД.04	48		48		40	6	2			60	6	54		49	3	2		
ОД.05										40	2	38	10	23	3	2		
ОД.06	40		40	28	7	3	2			68	4	64	40	16	6	2		
ОД.07	34		34	14	15	3	2			38	2	36	16	15	3	2		
ОД.08	40		40	26	9	3	2			68	4	60	44	11	3	2	4	
ОД.09	56	2	54	30	19	3	2			80	6	74	44	22	6	2		
ОД.10																		
ОД.11																		
ОД.12	34		34	2	27	3	2			38	4	34	4	25	3	2		
ОД.13	34		34	9	20	3	2			34	2	32	11	16	3	2		
*	16								16	16								16
ПП	108		108	48	45	9	6			212		140	64	56	12	8		
ОП	108		108	48	45	9	6											
ОП.01																		
ОП.02	36		36	16	15	3	2											
ОП.03	36		36	16	15	3	2											
ОП.04																		
ОП.05	36		36	16	15	3	2											
ОП.06																		
ОП.07																		
ОП.08																		
ОП.09																		
ОП.10																		
ОП.11																		
ОП.12																		
ОП.13																		
ОП.14																		
ОП.15																		
ОП.16																		
ПЦ										212		140	64	56	12	8		
ПМ.01										104		68	32	26	6	4		
МДК.01.01										34		34	16	13	3	2		
МДК.01.02										34		34	16	13	3	2		
УП.01.01	час			нед						час		36	нед	1				
ПП.01.01	час			нед						час			нед					
ПМ.01.ЭК																		
Всего часов по МДК																		
ПМ.02										108		72	32	30	6	4		
МДК.02.01										36		36	16	15	3	2		
МДК.02.02										36		36	16	15	3	2		
УП.02.01	час			нед						час		36	нед	1				
ПП.02.01	час			нед						час			нед					
ПМ.02.ЭК																		
Всего часов по МДК																		

Индекс	Курс 2, Семестр 3, 12 5/6 (4) нед: Объём ОП	Самост.	С препод.	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Консульт.	Промежут. аттестация	Семестр 4, 17 1/3 (6) нед: Объём ОП	Самост.	С препод.	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Консульт.	Промежут. аттестация
1	55	56	58	59	60	61	66	67	69	70	72	73	74	75	80	81
Итого час/нед	36		35.53						36		33					
ОП	148	4	144	54	77	13			172	16	152	52	85	13	2	4
ОД	148	4	144	54	77	13			172	16	152	52	85	13	2	4
ОД.01																
ОД.02																
ОД.03																
ОД.03.1																
ОД.03.2																
ОД.03.3																
ОД.04																
ОД.05	46	2	44	8	32	4			58	6	52	10	38	4		
ОД.06																
ОД.07	34	2	32	14	15	3			38	2	32	14	13	3	2	4
ОД.08																
ОД.09																
ОД.10	34		34	16	15	3			38	4	34	14	17	3		
ОД.11	34		34	16	15	3			38	4	34	14	17	3		
ОД.12																
ОД.13																
*																
ПП	464	8	312	102	179	31			692	38	420	198	175	41	6	18
ОП	180		180	38	127	15			72	4	68	32	30	6		
ОП.01	36		36	18	15	3										
ОП.02																
ОП.03																
ОП.04																
ОП.05																
ОП.06	36		36	12	21	3										
ОП.07	36		36		33	3										
ОП.08	36		36	4	29	3										
ОП.09	36		36	4	29	3										
ОП.10									36	2	34	16	15	3		
ОП.11									36	2	34	16	15	3		
ОП.12																
ОП.13																
ОП.14																
ОП.15																
ОП.16																
ПЦ	284	8	132	64	52	16			620	34	352	166	145	35	6	18
ПМ.01	120	4	44	21	17	6			109	5	62	28	26	6	2	6
МДК.01.01																
МДК.01.02	48	4	44	21	17	6			70	5	62	28	26	6	2	3
УП.01.01	час		36	нед	1				час			нед				
ПП.01.01	час		36	нед	1				час		36	нед	1			
ПМ.01.ЭК									3							3
Всего часов по МДК																
ПМ.02	120	4	44	21	17	6			145	5	62	28	26	6	2	6
МДК.02.01																
МДК.02.02	48	4	44	21	17	6			70	5	62	28	26	6	2	3
УП.02.01	час		36	нед	1				час			нед				
ПП.02.01	час		36	нед	1				час		72	нед	2			
ПМ.02.ЭК									3							3
Всего часов по МДК																

Индекс	Курс 3, Семестр 5, 9 1/2 (7) нед: Объём ОП	Самост.	С препод.	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Консульт.	Промежут. аттестация	Семестр 6, 14 1/6 (8) нед: Объём ОП	Самост.	С препод.	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Консульт.	Промежут. аттестация
1	83	84	86	87	88	89	94	95	97	98	100	101	102	103	108	109
Итого час/нед	36		34.74						36		32.19					
ОП																
ОД																
ОД.01																
ОД.02																
ОД.03																
ОД.03.1																
ОД.03.2																
ОД.03.3																
ОД.04																
ОД.05																
ОД.06																
ОД.07																
ОД.08																
ОД.09																
ОД.10																
ОД.11																
ОД.12																
ОД.13																
*																
ПП	612	12	330	142	154	30	4	18	828	54	456	206	198	42	10	30
ОП	104		104	34	61	9			184	12	166	72	77	15	2	6
ОП.01																
ОП.02																
ОП.03																
ОП.04	36		36	10	23	3										
ОП.05																
ОП.06																
ОП.07																
ОП.08																
ОП.09																
ОП.10																
ОП.11																
ОП.12	34		34	16	15	3			38	4	34	16	15	3		
ОП.13	34		34	8	23	3			38	2	30	8	17	3	2	6
ОП.14									36	2	34	16	15	3		
ОП.15									36	2	34	16	15	3		
ОП.16									36	2	34	16	15	3		
ПЦ	508	12	226	108	93	21	4	18	644	42	290	134	121	27	8	24
ПМ.01																
МДК.01.01																
МДК.01.02																
УП.01.01	час			нед					час			нед				
ПП.01.01	час			нед					час			нед				
ПМ.01.ЭК																
Всего часов по МДК																
ПМ.02																
МДК.02.01																
МДК.02.02																
УП.02.01	час			нед					час			нед				
ПП.02.01	час			нед					час			нед				
ПМ.02.ЭК																
Всего часов по МДК																

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации: Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Контрольные работы	Другие	Учебная нагрузка обучающихся, ч.: Объём ОП	Самост.(с.р.+и.п.)	С преподавателем: Всего	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Консультации	Промежут. аттестация	Индивид. проект (входит в с.р.)
1	2	3	4	5	8	9	10	12	15	17	18	19	24	25	26
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	3		2		2	448	18	232	112	94	22	4	18	
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	4				3	128	6	116	56	46	12	2	6	
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	5				4	134	12	116	56	48	10	2	6	
УП.03.01	Учебная практика			5		час	72		72	нед	2				
ПП.03.01	Производственная практика			5		час	108		108	нед	3				
ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю	5					6							6	
	Всего часов по МДК						262		232						
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	3		2		3	450	24	228	108	92	24	4	18	
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	5				4	132	10	116	56	46	12	2	6	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	6				45	132	14	112	52	46	12	2	6	
УП.04.01	Учебная практика			5		час	72		72	нед	2				
ПП.04.01	Производственная практика			6		час	108		108	нед	3				
ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю	6					6							6	
	Всего часов по МДК						264		228						
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	3		2		2	412	28	232	108	100	20	4	8	
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	6				5	132	14	116	54	50	10	2	2	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	6				5	133	14	116	54	50	10	2	3	
УП.05.01	Учебная практика			6		час	72		72	нед	2				
ПП.05.01	Производственная практика			6		час	72		72	нед	2				
ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю	6					3							3	
	Всего часов по МДК						265		232						
ПМ.06	Освоение профессии 16472 Пекарь	2		3			252	8	96	46	39	9	2	4	
МДК.06.01	Составление рецептуры хлебобулочных изделий			6			36	2	34	16	15	3			
МДК.06.02	Выпечка хлебобулочных изделий	6					69	6	62	30	24	6	2	1	
УП.06.01	Учебная практика			6		час	72		72	нед	2				
ПП.06.01	Производственная практика			6		час	72		72	нед	2				
ПМ.06.ЭК	Экзамен по модулю	6					3							3	
	Всего часов по МДК						105		96						
	Учебная и производственная практики					час	972		972	нед	27				
	Учебная практика					час	432		432	нед	12				
	Концентрированная					час	432		432	нед	12				
	Рассредоточенная					час				нед					
	Производственная практика					час	540		540	нед	15				
	Концентрированная					час	540		540	нед	15				
	Рассредоточенная					час				нед					
	Государственная итоговая аттестация					час	36		36	нед	1				
	Демонстрационный экзамен					час	36		36	нед	1				
	КОНСУЛЬТАЦИИ по О						48								
	КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП						34								
	ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ	21		41		32	4428	216	3122	1313	1449	278	82	82	32
	Экзамены (без учета физ. культуры)														
	Зачеты (без учета физ. культуры)														
	Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)														

Распределение по курсам и семестрам

Индекс	Наименование	Курс 1, Семестр 1, 16 5/6 нед: Объём ОП	Самост.	С препод.	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Консульт.	Промежут. аттестация	Индивид. проект	Курс 1, Семестр 2, 21 1/2 (2) нед: Объём ОП	Самост.	С препод.	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Консульт.	Промежут. аттестация	Индивид. проект	Курс 2, Семестр 3, 12 5/6 (4) нед: Объём ОП	Самост.	С препод.	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Консульт.	Промежут. аттестация
1	2	27	28	30	31	32	33	38	39	40	41	42	44	45	46	47	52	53	54	55	56	58	59	60	61	66	67
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента																			44		44	22	18	4		
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок																			44		44	22	18	4		
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок																										
УП.03.01	Учебная практика	час			нед						час			нед						час			нед				
ПП.03.01	Производственная практика	час			нед						час			нед						час			нед				
ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю																										
	Всего часов по МДК																										
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента																										
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	час			нед						час			нед						час			нед				
ПП.04.01	Производственная практика	час			нед						час			нед						час			нед				
ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю																										
	Всего часов по МДК																										
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента																										
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий																										
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий																										
УП.05.01	Учебная практика	час			нед						час			нед						час			нед				
ПП.05.01	Производственная практика	час			нед						час			нед						час			нед				
ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю																										
	Всего часов по МДК																										
ПМ.06	Освоение профессии 16472 Пекарь																										
МДК.06.01	Составление рецептуры хлебобулочных изделий																										
МДК.06.02	Выпечка хлебобулочных изделий																										
УП.06.01	Учебная практика	час			нед						час			нед						час			нед				
ПП.06.01	Производственная практика	час			нед						час			нед						час			нед				
ПМ.06.ЭК	Экзамен по модулю																										
	Всего часов по МДК																										
	Учебная и производственная практики	час			нед						час		72	нед	2					час		144	нед	4			
	Учебная практика	час			нед						час		72	нед	2					час		72	нед	2			
	Концентрированная	час			нед						час		72	нед	2					час		72	нед	2			
	Рассредоточенная	час			нед						час			нед						час			нед				
	Производственная практика	час			нед						час			нед						час		72	нед	2			
	Концентрированная	час			нед						час			нед						час		72	нед	2			
	Рассредоточенная	час			нед						час			нед						час			нед				
	Государственная итоговая аттестация	час			нед						час			нед						час			нед				
	Демонстрационный экзамен	час			нед						час			нед						час			нед				
	КОНСУЛЬТАЦИИ по О	22									24																
	КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП	6									8																
	ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ	612	6	590	245	267	50	28		16	864	46	718	314	314	58	32	12	16	612	12	456	156	256	44		
	Экзамены (без учета физ. культуры)										**3**																
	Зачеты (без учета физ. культуры)																										
	Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)	**3**									**7**									**5**							

Индекс	Наименование	Курс 2, Семестр 4, 17 1/3 (6) нед: Объём ОП	Самост.	С препод.	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Консульт.	Промежут. аттестация	Курс 3, Семестр 5, 9 1/2 (7) нед: Объём ОП	Самост.	С препод.	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Консульт.	Промежут. аттестация	Курс 3, Семестр 6, 14 1/6 (8) нед: Объём ОП	Самост.	С препод.	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Консульт.	Промежут. аттестация
1	2	69	70	72	73	74	75	80	81	83	84	86	87	88	89	94	95	97	98	100	101	102	103	108	109
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	232	14	140	68	56	14	2	6	172	4	48	22	20	4	2	12								
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	84	6	72	34	28	8	2	6																
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	76	8	68	34	28	6			58	4	48	22	20	4	2	6								
УП.03.01	Учебная практика	час		36	нед	1				час		36	нед	1				час			нед				
ПП.03.01	Производственная практика	час		36	нед	1				час		72	нед	2				час			нед				
ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю									6							6								
	Всего часов по МДК																								
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	134	10	88	42	37	9			178	4	96	46	39	9	2	6	138	10	44	20	16	6	2	12
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	62	8	54	26	22	6			70	2	62	30	24	6	2	6								
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	36	2	34	16	15	3			36	2	34	16	15	3			60	10	44	20	16	6	2	6
УП.04.01	Учебная практика	час		36	нед	1				час		36	нед	1				час			нед				
ПП.04.01	Производственная практика	час			нед					час		36	нед	1				час		72	нед	2			
ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю																	6							6
	Всего часов по МДК																								
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента									158	4	82	40	34	8			254	24	150	68	66	12	4	8
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий									44	2	42	20	18	4			88	12	74	34	32	6	2	2
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий									42	2	40	20	16	4			91	12	76	34	34	6	2	3
УП.05.01	Учебная практика	час			нед					час		36	нед	1				час		36	нед	1			
ПП.05.01	Производственная практика	час			нед					час		36	нед	1				час		36	нед	1			
ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю																	3							3
	Всего часов по МДК																								
ПМ.06	Освоение профессии 16472 Пекарь																	252	8	96	46	39	9	2	4
МДК.06.01	Составление рецептуры хлебобулочных изделий																	36	2	34	16	15	3		
МДК.06.02	Выпечка хлебобулочных изделий																	69	6	62	30	24	6	2	1
УП.06.01	Учебная практика	час			нед					час			нед					час		72	нед	2			
ПП.06.01	Производственная практика	час			нед					час			нед					час		72	нед	2			
ПМ.06.ЭК	Экзамен по модулю																	3							3
	Всего часов по МДК																								
	Учебная и производственная практики	час		216	нед	6				час		252	нед	7				час		288	нед	8			
	Учебная практика	час		72	нед	2				час		108	нед	3				час		108	нед	3			
	Концентрированная	час		72	нед	2				час		108	нед	3				час		108	нед	3			
	Рассредоточенная	час			нед					час			нед					час			нед				
	Производственная практика	час		144	нед	4				час		144	нед	4				час		180	нед	5			
	Концентрированная	час		144	нед	4				час		144	нед	4				час		180	нед	5			
	Рассредоточенная	час			нед					час			нед					час			нед				
	Государственная итоговая аттестация	час			нед					час			нед					час		36	нед	1			
	Демонстрационный экзамен	час			нед					час			нед					час		36	нед	1			
	КОНСУЛЬТАЦИИ по О	2																							
	КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП	6								4								10							
	ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ	864	54	572	250	260	54	8	22	612	12	330	142	154	30	4	18	864	54	456	206	198	42	10	30
	Экзамены (без учета физ. культуры)	**4**								**3**								**5**							
	Зачеты (без учета физ. культуры)																								
	Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)	**5**								**3**								**7**							

Комплексные экзамены/зачеты

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК	
1	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	1	[1]	ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров
				[1]	ОП.05 Основы калькуляции и учета
2	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	1	[1]	ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров
				[1]	ОП.05 Основы калькуляции и учета
3	Экз	Комплексный экзамен	2	[2]	ОД.01 Русский язык
				[2]	ОД.02 Литература
4	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	3	[3]	УП.01.01 Учебная практика
				[3]	УП.02.01 Учебная практика
5	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	3	[3]	ОП.06 Охрана труда
				[3]	ОП.08 Безопасность жизнедеятельности
6	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4]	ОП.10 *Детское, школьное и диетическое питание
				[4]	ОП.11 *Кухни народов мира
7	Экз	Комплексный экзамен	4	[4]	МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
				[4]	МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
8	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4]	ПП.01.01 Производственная практика
				[4]	ПП.02.01 Производственная практика
9	ЭкзМод	Комплексный экзамен по модулю	4	[4]	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
				[4]	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
10	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	5	[5]	УП.03.01 Учебная практика
				[5]	УП.04.01 Учебная практика
11	Экз	Комплексный экзамен	6	[6]	МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
				[6]	МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
				[6]	МДК.06.02 Выпечка хлебобулочных изделий
12	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6]	УП.05.01 Учебная практика
				[6]	УП.06.01 Учебная практика
13	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6]	ПП.04.01 Производственная практика
				[6]	ПП.05.01 Производственная практика
				[6]	ПП.06.01 Производственная практика
14	ЭкзМод	Комплексный экзамен по модулю	6	[6]	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
				[6]	ПМ.06 Освоение профессии 16472 Пекарь

Компетенции

Индекс	Содержание
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОД.02	Литература
ОД.03	Математика
ОД.04	Иностранный язык
ОД.05	Информатика
ОД.06	Физика
ОД.07	Химия
ОД.08	Биология
ОД.09	История
ОД.10	Обществознание
ОД.11	География
ОД.12	Физическая культура
ОД.13	Основы безопасности и защиты Родины
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.10	*Детское, школьное и диетическое питание
ОП.11	*Кухни народов мира
ОП.12	*Основы профессиональной адаптации и коммуникации
ОП.13	*Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.14	*Основы бережливого производства
ОП.16	*Профессиональное здоровье
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных 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
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
МДК.06.01	Составление рецептуры хлебобулочных изделий
МДК.06.02	Выпечка хлебобулочных изделий
УП.06.01	Учебная практика
ПП.06.01	Производственная практика
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОД.02	Литература
ОД.03	Математика
ОД.04	Иностранный язык
ОД.05	Информатика
ОД.06	Физика
ОД.07	Химия
ОД.08	Биология
ОД.09	История
ОД.10	Обществознание
ОД.11	География
ОД.13	Основы безопасности и защиты Родины

ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.10	*Детское, школьное и диетическое питание
ОП.11	*Кухни народов мира
ОП.12	*Основы профессиональной адаптации и коммуникации
ОП.13	*Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.14	*Основы бережливого производства
ОП.16	*Профессиональное здоровье
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных 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
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
МДК.06.01	Составление рецептуры хлебобулочных изделий
МДК.06.02	Выпечка хлебобулочных изделий
УП.06.01	Учебная практика
ПП.06.01	Производственная практика
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
ОД.02	Литература
ОД.03	Математика
ОД.06	Физика
ОД.10	Обществознание
ОД.11	География
ОД.13	Основы безопасности и защиты Родины
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
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.10	*Детское, школьное и диетическое питание
ОП.11	*Кухни народов мира
ОП.13	*Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.15	*Основы финансовой грамотности
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных 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
	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	УП.05.01	Учебная практика
	ПП.05.01	Производственная практика
	МДК.06.01	Составление рецептуры хлебобулочных изделий
	МДК.06.02	Выпечка хлебобулочных изделий
	УП.06.01	Учебная практика
	ПП.06.01	Производственная практика
ОК 04		Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
	ОД.01	Русский язык
	ОД.02	Литература
	ОД.03	Математика
	ОД.04	Иностранный язык
	ОД.06	Физика
	ОД.07	Химия
	ОД.08	Биология
	ОД.09	История
	ОД.10	Обществознание
	ОД.11	География
	ОД.12	Физическая культура
	ОД.13	Основы безопасности и защиты Родины
	ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.10	*Детское, школьное и диетическое питание
	ОП.11	*Кухни народов мира
	ОП.12	*Основы профессиональной адаптации и коммуникации
	ОП.14	*Основы бережливого производства
	ОП.15	*Основы финансовой грамотности
	ОП.16	*Профессиональное здоровье
	МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных 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
	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	УП.05.01	Учебная практика
	ПП.05.01	Производственная практика
	МДК.06.01	Составление рецептуры хлебобулочных изделий
	МДК.06.02	Выпечка хлебобулочных изделий
	УП.06.01	Учебная практика
	ПП.06.01	Производственная практика
ОК 05		Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
	ОД.01	Русский язык
	ОД.02	Литература
	ОД.03	Математика

ОД.06	Физика
ОД.09	История
ОД.10	Обществознание
ОД.11	География
ОП.12	*Основы профессиональной адаптации и коммуникации
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОД.02	Литература
ОД.03	Математика
ОД.09	История
ОД.10	Обществознание
ОД.11	География
ОП.06	Охрана труда
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОД.03	Математика
ОД.06	Физика
ОД.07	Химия
ОД.08	Биология
ОД.10	Обществознание
ОД.11	География
ОД.13	Основы безопасности и защиты Родины
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.06	Охрана труда
ОП.14	*Основы бережливого производства
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных 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
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
МДК.06.01	Составление рецептуры хлебобулочных изделий
МДК.06.02	Выпечка хлебобулочных изделий
УП.06.01	Учебная практика
ПП.06.01	Производственная практика
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОД.12	Физическая культура
ОД.13	Основы безопасности и защиты Родины
ОП.06	Охрана труда
ОП.09	Физическая культура
ОП.16	*Профессиональное здоровье
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОД.01	Русский язык
ОД.02	Литература

ОД.04	Иностранный язык
ОД.10	Обществознание
ОД.11	География
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.12	*Основы профессиональной адаптации и коммуникации
ОП.13	*Информационные технологии в профессиональной деятельности
ПК 1.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ОД.01	Русский язык
ОД.02	Литература
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
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
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Физическая культура
ОП.10	*Детское, школьное и диетическое питание
ОП.12	*Основы профессиональной адаптации и коммуникации
ОП.13	*Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.14	*Основы бережливого производства
ОП.15	*Основы финансовой грамотности
ОП.16	*Профессиональное здоровье
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных 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
ОД.07	Химия
ОД.08	Биология
ОП.10	*Детское, школьное и диетическое питание
ОП.11	*Кухни народов мира
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных 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.10	*Детское, школьное и диетическое питание
ОП.11	*Кухни народов мира
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных 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.10	*Детское, школьное и диетическое питание
ОП.11	*Кухни народов мира
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных 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
ОД.04	Иностранный язык
ОД.10	Обществознание
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности

ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	*Детское, школьное и диетическое питание
ОП.13	*Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.14	*Основы бережливого производства
ОП.15	*Основы финансовой грамотности
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.10	*Детское, школьное и диетическое питание
ОП.11	*Кухни народов мира
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
ОД.03	Математика
ОД.09	История
ОП.10	*Детское, школьное и диетическое питание
ОП.11	*Кухни народов мира
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.10	*Детское, школьное и диетическое питание
ОП.11	*Кухни народов мира
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.11	*Кухни народов мира
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.11	*Кухни народов мира
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.11	*Кухни народов мира
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.11	*Кухни народов мира
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 3.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ОД.05	Информатика
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	*Детское, школьное и диетическое питание
ОП.13	*Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.15	*Основы финансовой грамотности
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.10	*Детское, школьное и диетическое питание
ОП.11	*Кухни народов мира
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.10	*Детское, школьное и диетическое питание
ОП.11	*Кухни народов мира
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
ОД.11	География
ОП.11	*Кухни народов мира
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 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ОП.11	*Кухни народов мира
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.11	*Кухни народов мира
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
ОД.13	Основы безопасности и защиты Родины
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.13	*Информационные технологии в профессиональной деятельности
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.10	*Детское, школьное и диетическое питание
ОП.11	*Кухни народов мира
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.10	*Детское, школьное и диетическое питание
ОП.11	*Кухни народов мира
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.10	*Детское, школьное и диетическое питание
ОП.11	*Кухни народов мира
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.10	*Детское, школьное и диетическое питание
ОП.11	*Кухни народов мира
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.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.13	*Информационные технологии в профессиональной деятельности
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
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.10	*Детское, школьное и диетическое питание
ОП.11	*Кухни народов мира
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
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.10	*Детское, школьное и диетическое питание
ОП.11	*Кухни народов мира
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
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.11	*Кухни народов мира
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
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.11	*Кухни народов мира
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05.01	Учебная практика

	ПП.05.01	Производственная практика
ПК 6.1		Приготавливать тесто различными способами и разделывать его, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования, деления теста вручную
	ОД.12	Физическая культура
	ОП.13	*Информационные технологии в профессиональной деятельности
	МДК.06.01	Составление рецептуры хлебобулочных изделий
	МДК.06.02	Выпечка хлебобулочных изделий
	УП.06.01	Учебная практика
	ПП.06.01	Производственная практика
ПК 6.2		Проводить термическую обработку изделий из теста и отделку поверхностей готовых изделий
	ОД.06	Физика
	МДК.06.01	Составление рецептуры хлебобулочных изделий
	МДК.06.02	Выпечка хлебобулочных изделий
	УП.06.01	Учебная практика
	ПП.06.01	Производственная практика

Матрица компетенций

ОД	Общие учебные дисциплины	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 2.1
		ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 6.1	ПК 6.2						
ОД.01	Русский язык	ОК 04	ОК 05	ОК 09	ПК 1.1								
ОД.02	Литература	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 09	ПК 1.1				
ОД.03	Математика	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ПК 2.3				
ОД.04	Иностранный язык	ОК 01	ОК 02	ОК 04	ОК 09	ПК 2.1							
ОД.05	Информатика	ОК 01	ОК 02	ПК 3.1									
ОД.06	Физика	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 07	ПК 6.2					
ОД.07	Химия	ОК 01	ОК 02	ОК 04	ОК 07	ПК 1.2							
ОД.08	Биология	ОК 01	ОК 02	ОК 04	ОК 07	ПК 1.2							
ОД.09	История	ОК 01	ОК 02	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ПК 2.3						
ОД.10	Обществознание	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 09	ПК 2.1			
ОД.11	География	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 09	ПК 3.4			
ОД.12	Физическая культура	ОК 01	ОК 04	ОК 08	ПК 6.1								
ОД.13	Основы безопасности и защиты Родины	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 07	ОК 08	ПК 4.1					
*	Индивидуальный проект (не является учебной дисциплиной)												

ОП	Общепрофессиональный цикл	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ОК 09	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 2.7	ПК 2.8	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3
		ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 3.6	ПК 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	ПК 6.1										
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 07	ПК 1.1						
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 07	ПК 1.1						
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 07	ПК 1.1						
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	ОК 03	ПК 1.1										
ОП.05	Основы калькуляции и учета	ОК 03	ОК 09	ПК 1.1									
ОП.06	Охрана труда	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ПК 1.1	ПК 2.1							
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ОК 09	ПК 1.1	ПК 2.1	ПК 3.1								
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	ОК 06	ОК 09	ПК 1.1	ПК 2.1	ПК 3.1	ПК 4.1	ПК 5.1					
ОП.09	Физическая культура	ОК 08	ПК 1.1										
ОП.10	*Детское, школьное и диетическое питание	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	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 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5	ПК 5.2	ПК 5.3			

ОП.11	*Кухни народов мира	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	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.12	*Основы профессиональной адаптации и коммуникации	ОК 01	ОК 02	ОК 04	ОК 05	ОК 09	ПК 1.1						
ОП.13	*Информационные технологии в профессиональной деятельности	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 09	ПК 1.1	ПК 2.1	ПК 3.1	ПК 4.1	ПК 5.1	ПК 6.1		
ОП.14	*Основы бережливого производства	ОК 01	ОК 02	ОК 04	ОК 07	ПК 1.1	ПК 2.1						
ОП.15	*Основы финансовой грамотности	ОК 03	ОК 04	ПК 1.1	ПК 2.1	ПК 3.1							
ОП.16	*Профессиональное здоровье	ОК 01	ОК 02	ОК 04	ОК 08	ПК 1.1							
ПЦ	**Профессиональный цикл**	**ОК 01**	**ОК 02**	**ОК 03**	**ОК 04**	**ОК 07**	**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**	**ПК 6.1**	**ПК 6.2**	
ПМ.01	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного**	**ОК 01**	**ОК 02**	**ОК 03**	**ОК 04**	**ОК 07**	**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 07	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4			
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 07	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 07	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 07	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 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 приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ОК 01	ОК 02	ОК 03	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 и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ОК 01	ОК 02	ОК 03	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											
УП.02.01	*Учебная практика*	ОК 01	ОК 02	ОК 03	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*	ОК 01	ОК 02	ОК 03	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	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	**ОК 01**	**ОК 02**	**ОК 03**	**ОК 04**	**ОК 07**	**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 07	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 07	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 07	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 07	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 07**	**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 07	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 07	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 07	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 07	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 07**	**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	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 07	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	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 07	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 07	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 07	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5		
ПМ.06	**Освоение профессии 16472 Пекарь**	**ОК 01**	**ОК 02**	**ОК 03**	**ОК 04**	**ОК 07**	**ПК 6.1**	**ПК 6.2**					
МДК.06.01	Составление рецептуры хлебобулочных изделий	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 07	ПК 6.1	ПК 6.2					
МДК.06.02	Выпечка хлебобулочных изделий	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 07	ПК 6.1	ПК 6.2					
УП.06.01	*Учебная практика*	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 07	ПК 6.1	ПК 6.2					
ПП.06.01	*Производственная практика*	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 07	ПК 6.1	ПК 6.2					
	Государственная итоговая аттестация												
	Демонстрационный экзамен												