Министерство образования и науки Астраханской области

Утверждаю

директор

В.Г. Кузнецова

24.04.2020

Протокол №5

учебный план

программы подготовки квалифицированых рабочих, служащих

Енотаевский филиал государственного автономного образовательного учреждения Астраханской области высшего образован "Астраханский государственный архитектурно-строительный университет"

наименование образовательного учреждения (организации)

	по профе	ссии среднего п	рофессионального обра	330Вания		
43.01.09	Повар, кондитер					
код	наименование профессии					
уровень образования	основное общее образовани	іе	уровень образования, нес	обходимый для прие	ема на обучение по ППССЗ	
квалификация:	повар <> кондитер					
форма обучения	Очная	Срок получен	ия СПО по ППКРС:	3г 10м	год начала подготовк	2020
профиль получаемого і	профессионального образован	Р	естественнонаучный		_	
			при реализации программы ср	реднего общего обра	зования	
Приказ об утверждении	ФГОС от 09	9.12.2016 №	1569			

	Министерство об	бразования и науки Астраханской области	Утверждаю
			директор
			В.Г. Кузнецова
Протокол №			4/24/2020
	y	ЧЕБНЫЙ ПЛАН	
	рилиал государственного а образования "Астрахански	одготовки квалифицированых рабочих, служа автономного образовательного учреждения й государственный архитектурно-строител менование образовательного учреждения (организации)	я Астраханской области высшего
		ссии среднего профессионального образовани	я
43.01.09	Повар, кондитер		
код	наименование профессии		
уровень образования	основное общее образовани	уровень образования, необходимый	і́ для приема на обучение по ППССЗ
квалификация:	повар <> кондитер		
форма обучения	Очная	Срок получения СПО по ППКРС: 3г	10м год начала подготов 2020

№ 1569

от 09.12.2016

естественнонаучный

при реализации программы среднего общего образования

профиль получаемого профессионального образования

Приказ об утверждении ФГОС

Форма обучения: очная

10 мес.

Срок обучения: 3 года

начала подготовки: 2020

УТВЕРЖДАЮ:

1 Календарный учебный график

	C	ен	тяб	брь			ктя	ябр	Ъ	_	Но	ябр	ЭЬ			Де	ка	брь	Ι,	<u>, </u>	Ян	вар	Ъ			Фег	вра.	ПЬ	0		М	арт			Ĺ	Αп	релі	Ь	·~		М	Іай			Ин	ОНЬ		5		Июл	Ь	l .		Ав	густ		
Кур	1				07 - 77				97 - 07										87 - 77			12 - 18	19 - 25	96	1 0	. 7	9 - 15	16 - 22	23 фев - 1 мар	2 - 8	6	16 -	23 -	30 Mar	2 2	٠- ٥	13 -	20 - 26	27 ап	4 - 10	11 - 17		25 -	1 -	8 - 14		22 -	29 ию-	6 - 12	13	20 -	27 ин		10 -	17	24	
-	T	Ť	i	i	Ŧ	5 6				9 1	= 1				1	Ŧ	Ŧ		7 1	Ť		20	21	22	Ŧ						i	Ť	30	1	1 3	Ŧ	33			36			Ť	40	i i			44				+		50]
0	*	*	*	*	k >	k >	k >	* >	*	*	*	*	*	*	*	٠,	k	*	* >	k :	*	*	*	*	: >	k	*	*	*	*	*	*	*	*	: ;	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	
I																			ŀ	(К																				У	У	У	П	П	П	Α	К	К	К	К	К	К	К	К	К	
П																``	y y y	у -	y y y y A	(К	К															-	A A	А у у у у	у у у П П	П	П	П	П	П	П	П П А А	K	К	К	К	К	К	К	К	К	
III														A	У	′ \	y	у	У	(К	К									у у у		у	У	, !	у у у П	П	П	П	П	П	П	П	П	П П А А	A	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	
IV)	y	У	УН	(К	К	К												}	y	У	У	П	П	П	П	П	П	Α	Γ	Γ	*	*	*	*	*	*	*	*	*	

Обозначения Обучение по циклам	у Учебная практика	
А Промежуточная аттестация	П Производственная практика	Г Государственная итоговая аттестация
К Каникулы		* Неделя отсутствует

2 Сводные данные по бюджету времени

									Прак	тики			ГИА				
Курс		Обучение по цикл	пам	Промеж	куточная атт	естация	(Произв	я практі водствен учение)		Произв пр	одствені актика	ная	Прове- дение	Каникулы	Всего	Студен	Групг
	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем				тов	
	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.		
Ι	34	17	17	1		1	3		3	3		3		11	52	25	1
II	27 5/6	14 1/6	13 2/3	1 1/6	1/6	1	4	2 2/3	1 1/3	7		7		12	52	25	1
III	20 1/3	12 5/6	7 1/2	1 2/3	1/6	1 1/2	8	4	4	9		9		13	52	25	1
IV	24	14	10	1		1	6	3	3	6		6	2	4	43	25	1
сег	106 1/6	2423	3259	4 5/6			21			25			2	40	199		

			Фо	рмы	контр	оля		Уче	бная на	грузка	обуча	зющи	іхся,	ч.										16	1	
				I		1			1	06									C	1				Ку	/pc 1	
					Я			<u>-</u>		06	язател				- -				Семе	•				\longrightarrow		
2.4	14	Наименование циклов, разделов,	_		зачеты	ME R	eM	Ž.			в том	1 ЧИС.	ле	ı	poekt c.p.)				17							
2;1	Индекс	дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	16H	ETb.		10d (C)	190	ď.		ОКИ	ᄧ	КN	ž	. ₹	d S	ьем		ная		в то	м чис				eΜ	
		Приктик	Экзамены	Зачеты	Диффер.	Другие формы контроля	Общий объем	Самост.(с.р.+и.п.)	Всего	, yp	занятия	занятия	Tal	Промежут. аттестация	Индивид. проект (входит в с.р.)	Общий объем	Самост.	ель	<u> -</u> _	ГИЯ	_ ⊏	гац	ř.	вид ект	Общий объем	Самост.
			Ψ	()	ф	<u>γ</u> σ, ×	п9С	MOC		Ž.	. 33		5	OME	BX 5	Ž	ЗМ	зат	Лекции, уроки	똢	Лаб. аняти	.d. ¥	¥ E	ндиви <i>р</i> проект	Ž	Jam
					Д	7		යි		Лекции, уроки	Пр.	Лаб.	консультации	П а	ż 🔾	190		Обязательная	Лek УF	Пр.занятия	౼	консультац ии	Промежут. аттесташия	Индивид. проект	190	
	1	2	3	4	5	6	8	10	13	14	15	16	17	19	20	21	22	24	25	26	27		30 30	31	32	33
2		Итого час/нед (с учетом консультаций в период	обуч	ения	по ц	иклам)									36		35,4							36	
3	ОД	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	5		10		2160	20	2140	1397	697	8	8	30	20	490		482	277	201	4			8	370	
5	ОУД	Общие учебные дисциплины	4		4		1303	20	1283	750	503		6	24	20	325		317	146	171				8	279	
6	ОУД.01	Русский язык	4				134		134	102	24		2	6		18		18	14	4					30	
7	ОУД.02	Литература	4				210	4	206	165	33		2	6	4	71		69	48	21				2	30	
8	ОУД.03 У	Иностранный язык	5				171	4	167		161			6	4	38		36		36				2	30	
9	ОУД.04 У	Математика	4				296		296	248	40		2	6		57		57	32	25					45	
10	ОУД.05	История			4		171	4	167	125	42				4	52		50	24	26				2	34	
11	ОУД.06	Физическая культура		123	4		185		185	8	177					51		51	2	49					72	
12	ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности			2		76	4	72	56	16				4	38		36	26	10				2	38	
13	ОУД.08	Астрономия			7		60	4	56	46	10				4											
16	ОУД	Учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей	1		5		701		701	559	126	8	2	6		165		165	131	30	4				91	
17	ОУД.09	Информатика			3		168		168	100	68					42		42	22	20					30	
18	ОУД.10	Естествознание, в том числе:			18																					
19	ОУД.10.1	физика			1		123		123	109	10	4				123		123	109	10	4					
20	ОУД.10.2 У	химия	3				188		188	158	18	4	2	6											61	
21	ОУД.10.3	биология			8		132		132	120	12															
22	ОУД.11	Родная литература			5		90		90	72	18															
25	УД	Дополнительные учебные дисциплины			1		156		156	88	68															
26	УД.01	Основы проектной деятельности / Технология			8		156		156	88	68															
30	ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	5		30		3492	22	3470	1174	260	236		144		122	2	120	98	20	2				494	2
32	ОП	Общепрофессиональный цикл			10		526	8	518	294	198	26				90	2	88	72	14	2				114	2

33	ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		2		48	2	46	34	10	2		30	2	28	22	4	2		18	
34	ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров		2		48		48	32		16									48	
35	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		2		48	2	46	34	4	8									48	2
36	ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности \ Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний		8		60		60	52	8											
37	ОП.05	Основы калькуляции и учета		5		66	2	64	52	12											
38	ОП.06	Охрана труда		1		60		60	50	10			60		60	50	10				
39	ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности		7		60		60		60											
40	ОП.08	Безопасность жизнедеятельности		7		60		60	21	39											
41	ОП.09	Физическая культура		5		40		40	2	38											
42	ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии		5		36	2	34	17	17											
45	ПЦ	Профессиональный цикл	5	20		2966	14	2952	880	62	210	144	32		32	26	6			380	
47	ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	1	4		412		412	112	18	30	36	32		32	26	6			380	
49	МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		2		88		88	70	18			32		32	26	6			56	
50	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		2		72		72	42		30									72	
53	УП.01.01	Учебная практика		2 1	РΠ		час	108	нед	3			час			нед				час	
54	УП*																				
56	ПП.01.01	Производственная практика		2 1	РΠ		час	108	нед	3			час			нед				час	
59	ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю	2			36		36				36								36	
60		Всего часов по МДК				160		160													
62	ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	1	4		624	2	622	148	16	44	18									

1												-	-						1			-			
	MELC 02 04	Организация приготовления, подготовки к			.		0.0	_	00																
64	МДК.02.01	реализации и презентации горячих блюд,			4		82	2	80	64	16														
		кулинарных изделий, закусок																							
		Процессы приготовления, подготовки к			.		420		420	0.4															
65	МДК.02.02	реализации и презентации горячих блюд,			4		128		128	84		44													
		кулинарных изделий, закусок																						\longrightarrow	
68	УП.02.01	Учебная практика			_	РΠ		час	144	нед	4				час			нед						час	
71	ПП.02.01	Производственная практика			4	РΠ		час	252	нед	7				час			нед						час	
74	ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю	4				18		18					18											
75		Всего часов по МДК					210		208																
		Приготовление, оформление и подготовка к																							
77	ПМ.03	реализации холодных блюд, кулинарных	1		4		645	6	639	207	10	44		18											
′′	1111.05	изделий, закусок разнообразного ассортимента	1				013	٠	033	207	10	''		10											
		, ,																							
		Организация приготовления, подготовки к			_			_																	
79	МДК.03.01	реализации и презентации холодных блюд,			5		97	2	95	85	10														
ŀ		кулинарных изделий, закусок																							
00	M III (02 02	Процессы приготовления, подготовки к			_		170	4	100	122		44													
80	МДК.03.02	реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			6		170	4	166	122		44													
83	УП.03.01	Учебная практика			6	РΠ		час	180	нед				L	час			нед						час	-+
86	ПП.03.01			_	_	РΠ			180		5														-
		Производственная практика			O	PH		час	100	нед					час			нед						час	
87	ПП*																				1		1		
89	ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю	6				18		18					18											
90		Всего часов по МДК					267		261								1								
		Приготовление, оформление и подготовка к																							
92	ПМ.04	реализации холодных и горячих сладких блюд,	1		4		466	2	464	138	8	30		36											
		десертов, напитков разнообразного																							
ŀ		ассортимента Организация приготовления, подготовки к			-																-		-	\longrightarrow	-
94	МДК.04.01	реализации горячих и холодных сладких блюд,			6		114	2	112	104	8														
27	идк.от.от	десертов, напитков			١		117	2	112	104	0														
ŀ		Процессы приготовления, подготовки к																						$\overline{}$	
95	млк 04 02	реализации горячих и холодных сладких блюд,			6		64		64	34		30													
,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,		десертов, напитков					٠.		٠.	•															
98	УП.04.01	Учебная практика			6	РΠ		час	108	нед	3				час			нед						час	
#	ПП.04.01	Производственная практика			_	РΠ		час	144	нед	4				час			нед						час	
#	ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю	6				36	1	36					36											
L		,																							

L		Всего часов по МДК				178		176																
	ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	1	4		819	4	815	275	10	62		36											
;	МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		8		223	4	219	209	10														
	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		8		128		128	66		62													
	УП.05.01	Учебная практика		8	РΠ		час	216	нед	6	j				час			нед					час	
	ПП.05.01	Производственная практика		8	РΠ		час	216	нед	6	5				час			нед					час	
Г	ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю	8			36		36					36											
L		Всего часов по МДК				351		347																
		Учебная и производственная практики				час		1656	нед			46			час			нед					час	
		Учебная практика (Производственное обучение)				час		756	нед			21			час			нед					час	
Ī		Концентрированная				час		756	нед			21			час			нед					час	
		Рассредоточенная				час			нед						час			нед					час	
ſ		Производственная практика				час		900	нед			25			час			нед					час	
Ī		Концентрированная				час		900	нед			25			час			нед					час	
Ī		Рассредоточенная				час			нед						час			нед					час	
		Государственная итоговая аттестация				72		72																
		защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена					час	72	нед	2	2				час			нед					час	
F		КОНСУЛЬТАЦИИ по О КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП																						
-		ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ	10	40		5724	42	5682	2571	957	244	8	174	20	612	2	602	375	221	6		8	864	2
_		Экзамены (без учета физ. культуры)			•											•			•		1			
		Зачеты (без учета физ. культуры)																						
		Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)																	3					

																					ı	Распре	еделе	ение по	о курса	м и с	еместр	ам						
															Кур	oc 2																	ŀ	Курс 3
		естр 2									естр 3									естр									естр 5					
	17 (6	б) не,	Д						14	1/6 (2	2 2/3)	нед						13	3 2/3 (8 1/3) нед						12	2 5/6	(4) H	нед				
ьная													. 15	- - -	рем		ьная			ом чи Т			- 4 ⊢	урем	٠	ьная			ом чи Т		- 15	ц н	урем	
Обязател	Обязательная Пекции, уроки проект проект проект проект проект Общий объем Общии, уроки Пр.занятия проект Обязательная Пр.занятия проект проек												Индивид проект	Общий объем	Самост.	Обязательная	Лекции, уроки	пр.занятия	Лаб. занятия	консультац ии	Промежут. аттестация	Индивид. проект	мәчдо йишдО	Самост.	Обязательная	Лекции, vboки	Пр.занятия	Лаб. занятия	консультац ии	Промежут. аттестация	Индиви <i>р</i> Моровка	Общий объем		
35	36	37	38	39	41	42	43	44	46	47	48	49	50	52	53	54	55	57	58	59	60	61	63	64	65	66	68	69	70	71	72	74	75	76
35,6							36		36							36		35,9							36		35,5							36
362	203	158	1			8	480		480	333	136	3	2	6		335		335	258	53		6	18		137		137	72	59			6	l	
271	131	140				8	257		257	169	88					335		335	258	53		6	18		47		47		41			6	i	
30	20	10					44		44	34	10					42		42	34			2	6										ı	
28	20	8				2	39		39	35	4					70		70	62			2	6											
28		28				2	26		26		26					30		30		30					47		47		41			6		
45	39	6					64		64	55	9					130		130	122			2	6											
32	20	12				2	47		47	43	4					38		38	38															
72	2	70					37		37	2	35					25		25	2	23													1	
36	30	6				2																											1	
91	72	18	1				223		223	164	48	3	2	6											90		90	72	18					
30	20	10					96		96	58	38																						i	
61	52	8	1				127		127	106	10	3	2	6																				
																									90		90	72	18					
492	164	22	54		36		132		132	20	16					492	2	490	128		44		18		475	8	467	226	+	12	L_	igsqcurl	Ш	792
112	78	10	24																						142	4	138	71	67				 	14

18	12	6																							
48	32		16																						
46	34	4	8																						
																								i	
																	66	2	64	52	12				
																									14
																	40		40	2	38				
																	36	2	34	17	17				
380	86	12	30	36	132	132	20	16			492	2	490	128	44	18	333	4	329	155	18	12			778
380	86	12	30	36																					
56	44	12																							
72	42		30																						
108	нед	3	,		час		нед				час			нед	'		час			нед		,		\square	час
108	нед	3			час		нед				час			нед			час			нед					час
36	пед	ر		36	час		нед				час			пед			час			пед		<u> </u>		\dashv	час
							<u> </u>			<u> </u>						 <u> </u>	 			<u> </u>					
					132	132	20	16			492	2	490	128	44	18									

																										T	
				36	36	20	16				46	2	44	44													
											128		128	84		44											
нед				час	96	нед	2	2	2/3	1	час		48	нед	1		1	./3	час			нед					час
нед				час		нед					час		252	нед	7				час			нед					час
											18		18					18									
																			259	2	257	127	10	12			386
																			97	2	95	85	10				
																			54		54	42		12			116
нед				час		нед					час			нед					час		108	нед	3				час
нед				час		нед					час			нед					час			нед					час
1			,	1		,													1								
																									Ш		18
																			74	2	72	28	8				392
										<u> </u>															Ш	_	
																			38	2	36	28	8				76
																											64
нед				час		нед					час			нед					час		36	нед	1				час
нед				час		нед					час			нед					час			нед					час
	 																								i Τ		36

																																_
																											\vdash				+	_
																											<u> </u>					
	нед						час		нед					час			нед						час			нед	<u> </u>					ac
	нед					ı	час		нед			-		час			нед				ı	1	час			нед					48	ac
216	нед			6			час	96	нед		-	2 2/3		час		300	нед			8 1/3	}		час		144	нед			4		l us	ac
108	нед			3			час	96	нед			2 2/3		час		48	нед			1 1/3	3		час		144	нед	<u> </u>		4		48	ac
108	нед			3			час	96	нед			2 2/3		час		48	нед			1 1/3	3		час		144	нед			4		48	ac
	нед						час		нед					час			нед						час			нед					ча	ЭC
108	нед			3			час		нед					час		252	нед			7			час			нед					ча	ЭC
108	нед			3			час		нед					час		252	нед			7			час			нед	<u> </u>				48	ac
	нед					1	час		нед					час			нед					1	час			нед	<u> </u>				48	ac
																				<u> </u>											-	
	нед						час		нед					час			нед						час			нед					48	ac
	'									•					•									'								_
			I I								_ [_ [_ [_	+	_
854	367	180	55		36	8	612	612	353	152	3	2	6	827	2	825	386	53	44	6	36		612	8	604	298	144	12		6	79	92
		1								Ĺ								4									1					
	7	7								L								4									4					

																Кур	c 4										Максим	
-		Сем	естр	6							Сем	естр 7	7			14,7				Семе	естр 8						учеб	
		7 1/2										3) не								10 (9							нагр	рузка
	ая		В 1	ом чи	сле			ем		ая		ВТ	ом чи	сле			eΜ		ая		ВТ	ом чи	сле			ЦМК		
Самост.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	консультац ии	Промежут.	Индивид. проект	Общий объем	Самост.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	консультац ии	Промежут. аттестация	Индивид. проект	Общий объем	Самост.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	консультац	Промежут.	Индивид. проект		Обяз. часть	Вар. часть
77	79	80	81	82	83	85	86	87	88	90	91	92	93	94	96	97	98	99	101	102	103	104	105	107	108	131	132	133
	35,8							36,1		35,6							36		36							_		
								240		236	186	50				4	108		108	68	40							
								60		56	46	10				4												
																										1		
																										1		
																										1		
																										1		
																										1		
																										1		
								60		56	46	10				4												
								106		106	100	6					26		26	20	6							
								106		106	100	6					26		26	20	6							
																							1					
								74		74	40	34					82		82	48	34						156	
								74		74	40	34					82		82	48	34					1	156	
4	788	200	4	62		54		373	4	369	146	105	10				612		612	192	8	52		36			2304	1188
	14	10	4					106		106	11	95					60		60	52	8						324	202

																					2	36	12
																					2	36	12
																					2	36	12
															60	60	52	8			2	36	24
																					2	32	34
																					2	36	24
							60		60		60										2	36	24
	14	10	4				46		46	11	35										2	36	24
			-			H															2	40	
																						.0	
																							36
4	774	190		62	54		267	4	263	135	10	10			552	552	140		52	36		1980	986
																						230	182
																					2	14	74
																					2	72	
		нед					час			нед					час		нед			'	2	72	36
		нед					час			нед					час		нед				2	36	72
																						36	
														-									
																						576	48

12 34 48 2 128 2 128 34 48 34 30 36 32 18 36 36 36 36 36 36 36 3																				
Head Head																		2	34	48
Heal Heal																		2	128	
Heal Heal			нед				l	час		нед			час		нед			2	144	
4 382 80 32 18 379 266 4 112 80 32 18 2 49 48 4 112 80 32 42 48 48 48 49 48 4 112 80 32 42 42 42 42 42 42 43 42 43 42 43 43 42 43 43 43 44															1 1					
4 382 80 32 18 32 18 30 32 48 48 4 112 80 32 32 49 48 48 4 112 80 32 49 48 48 4 112 80 32 49 48 48 4 112 80 32 49 48 48 4 112 80 32 49 48 48 48 4 112 80 48 5 49 48 48 49 48 48 49 48 48 48 49 48 48 48 48 48 48 48 48 48 48 48 48 48			под					iac		пед			iac		под			_		
1																			10	
1																				
4 112 80 32 4 112 80 32 2 96 74 72 180 180 18 18 18 18 18 18 18 18 18 18 18 18 18 18 258 208 76 77 77 77 72	4	382	80		32	18													379	266
72 нед 2 час нед час нед 2 108 72 180 нед 5 час нед час нед 2 108 72 392 110 30 36 36 258 208 76 76 6 2 32 82 64 34 30 30 4 42 42 42 нед 42 42 42 нед 2 72 36 144 нед 4 44 44 44 44 44 44 нед 42 72 72 72 72																		2	49	48
180 нед 5 час нед час нед 2 108 72 18 18 18 18 18 18 18 392 110 30 36 258 208 76 76 76 2 32 82 64 34 30 4	4	112	80		32													2	96	74
18		72	нед	2				час		нед			час		нед			2	108	72
18		180	нед	5				час		нед			час		нед			2	108	72
392 110 30 36																				
392 110 30 36		18				18													18	
76 76 76 2 32 82 64 34 30 4 <td< td=""><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>l .</td><td></td><td></td><td>l</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></td<>							l .			l										
64 34 30 час нед час нед час нед час нед 2 72 <td></td> <td>392</td> <td>110</td> <td></td> <td>30</td> <td>36</td> <td></td> <td>258</td> <td>208</td>		392	110		30	36													258	208
72 нед 2 час нед час нед час нед 2 72 36 144 нед 4 час нед час нед 2 72 72		76	76															2	32	82
144 нед 4 час нед час нед 2 72 72		64	34		30													2	64	
		72	нед	2				час		нед			час		нед			2	72	36
36 36 18 18		144	нед	4				час		нед			час		нед			2	72	72
		36				36													18	18

							267	4	263	135	10	10				552	552	140		52		36		537	282
							129	4	125	115	10					94	94	94					2	31	192
							30		30	20		10				98	98	46		52			2	128	
		нед					час		108	нед	3					час	108	нед	3				2	144	72
		нед					час			нед						час	216	нед	6				2	216	
																36	36					36		18	18
					4.0								_								_				
	468	нед			13		час		108	нед			3			час	324	нед			9				
	144	нед			4		час		108	нед			3			час	108	нед			3				
	144	нед			4		час		108	нед			3			час	108	нед			3				
		нед					час			нед						час		нед							
	324	нед			9		час			нед						час	216	нед			6				
	324	нед			9		час			нед						час	216	нед			6				
		нед		1		,	час			нед				1		час		нед							1
																72	72							72	
		нед					час			нед						час	72	нед	2					72	
																								_	
4	788	200	4	62		54	613	4	605	332	155	10			4	792	792	260	48	52		36		4536	1188
		•	2															•	1						
			_																						
			5								3								6						

		Hausaus-sees		
Nō	Вид	Наименование	Семестр	
IN=	контроля	комплексного вида контроля	Семестр	
1	Диф. зач	Контроля Комплексный диф. зачет	2	[2]
2	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6]
3	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4]

4	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6]
5	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	8	[8]
6				

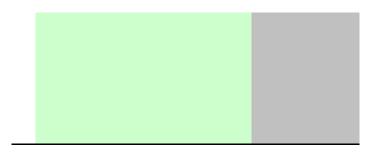
"		
-		
_ ,		
7		
8		

9		
10		
11		

12		
13		
14		

•	15	
	16	
-	17	

18	
19	
20	



[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК

УП.01.01 Учебная практика
ПП.01.01 Производственная практика
VII 00 04 V
УП.03.01 Учебная практика
ПП.03.01 Производственная практика
УП.02.01 Учебная практика
ПП.02.01 Производственная практика

УП.04.01 Учебная практика
ПП.04.01 Производственная практика
УП.05.01 Учебная практика
ПП.05.01 Производственная практика

Индекс OK 01 ОП.01 ОП.02 ОП.03 ОП.04 ОП.05 ОП.06 ОП.07 ОП.10 МДК.01.01 МДК.01.02 УП.01.01 ПП.01.01 МДК.02.01 МДК.02.02 УП.02.01 ПП.02.01 МДК.03.01 МДК.03.02 УП.03.01 ПП.03.01 МДК.04.01 МДК.04.02 УП.04.01 ПП.04.01 МДК.05.01 МДК.05.02 УП.05.01 ПП.05.01 OK 02 ОП.01 ОП.02 ОП.03 ОП.04 ОП.05 ОП.06 ОП.07

> ОП.08 ОП.09

ОП.10
МДК.01.01
МДК.01.02
УП.01.01
ПП.01.01
МДК.02.01
МДК.02.02
УП.02.01
ПП.02.01
МДК.03.01
МДК.03.02
УП.03.01
ПП.03.01
МДК.04.01
МДК.04.02
УП.04.01
ПП.04.01
МДК.05.01
МДК.05.02
УП.05.01
ПП.05.01

OK 03

ОП.01 ОП.02 ОП.03 ОП.04 ОП.05 ОП.06 ОП.07 0П.08 ОП.09 ОП.10 МДК.01.01 МДК.01.02 УП.01.01 ПП.01.01 МДК.02.01 МДК.02.02 УП.02.01 ПП.02.01 МДК.03.01

МДК.03.02
УП.03.01
ПП.03.01
МДК.04.01
МДК.04.02
УП.04.01
ПП.04.01
МДК.05.01
МДК.05.02
УП.05.01
ПП.05.01

OK 04

ΟΠ.01 ОП.02 ОП.03 ОП.04 ОП.05 ОП.06 ОП.07 ОП.08 ОП.09 ОП.10 МДК.01.01 МДК.01.02 УП.01.01 ПП.01.01 МДК.02.01 МДК.02.02 УП.02.01 ПП.02.01 МДК.03.01 МДК.03.02 УП.03.01 ПП.03.01 МДК.04.01 МДК.04.02 УП.04.01 ПП.04.01 МДК.05.01 МДК.05.02 УП.05.01 ПП.05.01

OK 05 ОП.01 ОП.02 ОП.03 ОП.04 ОП.05 ОП.06 ОП.07 0П.08 ОП.09 ОП.10 МДК.01.01 МДК.01.02 УП.01.01 ПП.01.01 МДК.02.01 МДК.02.02 УП.02.01 ПП.02.01 МДК.03.01 МДК.03.02 УП.03.01 ПП.03.01 МДК.04.01 МДК.04.02 УП.04.01 ПП.04.01 МДК.05.01 МДК.05.02 УП.05.01 ПП.05.01

OK 06

ОП.01 ОП.02 ОП.03 ОП.04 ОП.05 ОП.06 ОП.08

	ОП.09
	ОП.10
ĺ	МДК.01.01
	МДК.01.02
	УП.01.01
	ПП.01.01
	МДК.02.01
ĺ	МДК.02.02
	УП.02.01
	ПП.02.01
ĺ	МДК.03.01
ĺ	МДК.03.02
ĺ	УП.03.01
ĺ	ПП.03.01
ĺ	МДК.04.01
ĺ	МДК.04.02
ĺ	УП.04.01
	ПП.04.01
	МДК.05.01
	МДК.05.02
ĺ	УП.05.01
ı	ПП.05.01
ĺ	

OK 07

ОП.01 ОП.02 ОП.03 ОП.04 ОП.05 ОП.06 0П.08 ОП.09 ОП.10 МДК.01.01 МДК.01.02 УП.01.01 ПП.01.01 МДК.02.01 МДК.02.02 УП.02.01 ПП.02.01 МДК.03.01

L	МДК.03.02
	УП.03.01
	ПП.03.01
	МДК.04.01
	МДК.04.02
	УП.04.01
	ПП.04.01
Ī	МДК.05.01
	МДК.05.02
Ī	УП.05.01
Ī	ПП.05.01
OK 08	
	ОП.08
	ОП.09
ОК 09	
	ОП.01
	ОП.02
İ	ОП.03
ļ	ОП.04
ŀ	ОП.05
ŀ	ОП.06
ł	ОП.07
ŀ	ОП.08
ł	ОП.10
ļ	
ļ	МДК.01.01
Ĺ	МДК.01.02
	УП.01.01
Ĺ	ПП.01.01
Ĺ	МДК.02.01
Į	МДК.02.02
	УП.02.01
	ПП.02.01
	МДК.03.01
	МДК.03.02
	УП.03.01
	ПП.03.01
Ī	МДК.04.01
	МДК.04.02
	УП.04.01
	ПП.04.01
-	

	МДК.05.01
	МДК.05.02
	УП.05.01
	ПП.05.01
OK 10	
	ОП.01
	ОП.02
	ОП.03
	ОП.04
	ОП.05
	ОП.06
	ОП.07
	0П.08
	ОП.10
	МДК.01.01
	МДК.01.02
	УП.01.01
	ПП.01.01
	МДК.02.01
	МДК.02.02
	УП.02.01
	ПП.02.01
	МДК.03.01
	МДК.03.02
	УП.03.01
	ПП.03.01
	МДК.04.01
	МДК.04.02
	УП.04.01
	ПП.04.01
	МДК.05.01
	МДК.05.02 УП.05.01
	ПП.05.01
	1111.03.01
OK 11	
	ОП.04
ПК 1.	1

	ОП.01
	ОП.02
	ОП.03
	ОП.06
İ	ОП.07
	МДК.01.01
	МДК.01.02
ŀ	УП.01.01
	ПП.01.01
ŀ	111101101
ПК 1.2	2
ļ	ОП.01
ļ	ОП.02
ļ	ОП.03
ļ	ОП.05
	ОП.06
	ОП.07
Ī	МДК.01.01
İ	МДК.01.02
ļ	УП.01.01
j	ПП.01.01
Ī	
ПК 1.3	3
ПК 1.3	
ПК 1.3	ОП.01
ПК 1.3	ОП.01 ОП.02
ПК 1.3	ОП.01 ОП.02 ОП.03
ПК 1.3	ОП.01 ОП.02 ОП.03 ОП.05
ПК 1.3	ОП.01 ОП.02 ОП.03
ПК 1.3	ОП.01 ОП.02 ОП.03 ОП.05
ПК 1.3	ОП.01 ОП.02 ОП.03 ОП.05 ОП.06
ПК 1.3	ОП.01 ОП.02 ОП.03 ОП.05 ОП.06 ОП.07
ПК 1.3	ОП.01 ОП.02 ОП.03 ОП.05 ОП.06 ОП.07 МДК.01.01
ПК 1.3	ОП.01 ОП.02 ОП.03 ОП.05 ОП.06 ОП.07 МДК.01.01 МДК.01.02
ПК 1.3	ОП.01 ОП.02 ОП.03 ОП.05 ОП.06 ОП.07 МДК.01.01 МДК.01.02 УП.01.01
ПК 1.3	ОП.01 ОП.02 ОП.03 ОП.05 ОП.06 ОП.07 МДК.01.01 МДК.01.02 УП.01.01
	ОП.01 ОП.02 ОП.03 ОП.05 ОП.06 ОП.07 МДК.01.01 МДК.01.02 УП.01.01
	ОП.01 ОП.02 ОП.03 ОП.05 ОП.06 ОП.07 МДК.01.01 МДК.01.02 УП.01.01
	ОП.01 ОП.02 ОП.03 ОП.05 ОП.06 ОП.07 МДК.01.01 МДК.01.02 УП.01.01
	ОП.01 ОП.02 ОП.03 ОП.05 ОП.06 ОП.07 МДК.01.01 МДК.01.02 УП.01.01 ПП.01.01
	ОП.01 ОП.02 ОП.03 ОП.05 ОП.06 ОП.07 МДК.01.01 МДК.01.02 УП.01.01 ПП.01.01
	ОП.01 ОП.02 ОП.03 ОП.05 ОП.06 ОП.07 МДК.01.01 МДК.01.02 УП.01.01 ПП.01.01
	ОП.01 ОП.02 ОП.03 ОП.05 ОП.06 ОП.07 МДК.01.01 МДК.01.02 УП.01.01 ПП.01.01

_	
	МДК.01.02
	УП.01.01
	ПП.01.01
ПК 2.1	
	ОП.01
ı	ОП.02
ı	ОП.03
ı	ОП.06
ı	ОП.07
ı	МДК.02.01
ı	МДК.02.02
İ	УП.02.01
İ	ПП.02.01
İ	
ПК 2.2	2
	ОП.01
	ОП.02
	ОП.03
	ОП.05
	ОП.06
	ОП.07
	МДК.02.01
	МДК.02.02
	УП.02.01
	ПП.02.01
ПК 2.3	
	ОП.01
-	ОП.02
-	ОП.03
-	ОП.05
-	ОП.06
ŀ	ОП.07
-	МДК.02.01
-	МДК.02.02 УП.02.01
H	ПП.02.01
ŀ	1111.02.01
ПК 2.4	l.
	ОП.01
ŀ	ОП.01
L	011.02

ı	
	ОП.03
	ОП.05
	ОП.06
	ОП.07
	МДК.02.01
	МДК.02.02
	УП.02.01
	ПП.02.01
ПК 2.	5.
	ОП.01
	ОП.02
	ОП.03
	ОП.05
	ОП.06
	ОП.07
	МДК.02.01
	МДК.02.02
	УП.02.01
	ПП.02.01
ПК 2.	6.
	ОП.01
	ОП.02
	ОП.03
	ОП.05
	ОП.06
	ОП.07
	МДК.02.01
	МДК.02.02
	УП.02.01
	ПП.02.01
ПК 2.	7.
ПК 2.	7. ОП.01
ПК 2.	
ПК 2.	ОП.01
ПК 2.	ОП.01 ОП.02
ПК 2.	ОП.01 ОП.02 ОП.03
ПК 2.	ОП.01 ОП.02 ОП.03 ОП.05
ПК 2.	ОП.01 ОП.02 ОП.03 ОП.05 ОП.06 ОП.07
ПК 2.	ОП.01 ОП.02 ОП.03 ОП.05 ОП.06

	УП.02.01
	ПП.02.01
ПК 2.8	3.
	ОП.01
	ОП.02
	ОП.03
	ОП.05
	ОП.06
	ОП.07
ŀ	МДК.02.01
ŀ	МДК.02.02
ŀ	УП.02.01
ł	1111.02.01
ПК 3.2	2
	ОП.01
ŀ	ОП.02
ŀ	ОП.03
Ì	ОП.05
ľ	ОП.06
	ОП.07
ĺ	МДК.03.01
	МДК.03.02
	УП.03.01
	ПП.03.01
ПК 3.:	l.
	ОП.01
Ì	ОП.02
ľ	ОП.03
	ОП.06
	ОП.07
	МДК.03.01
	МДК.03.02
	УП.03.01
	ПП.03.01
ПК 3.3)
TIK 3.3	
	ОП.01
ļ	ОП.02
L	ОП.03

	ОП.05
	ОП.06
	ОП.07
	МДК.03.01
	МДК.03.02
	УП.03.01
	ПП.03.01
ПК 3.	4.
	ОП.01
	ОП.02
	ОП.03
	ОП.05
	ОП.06
	ОП.07
	МДК.03.01
	МДК.03.02
	УП.03.01
	ПП.03.01
ПК 3.	5.
	ОП.01
	ОП.02
	ОП.03
	ОП.05
	ОП.06
	ОП.07
	МДК.03.01
	МДК.03.01
	УП.03.01
	ПП.03.01
ПК 3.	6
TIK 3.	
	ОП.01
	ОП.02
	ОП.03
	ОП.05
	ОП.06
	ОП.07
	МДК.03.01
	МДК.03.02
	УП.03.01

	ПП.03.01
ПК 4.	1.
	ОП.01
	ОП.02
	ОП.03
	ОП.06
	ОП.07
	МДК.04.01
	МДК.04.02
	УП.04.01
	ПП.04.01
ПК 4.:	2.
	ОП.01
	ОП.02
	ОП.03
	ОП.05
	ОП.06
	ОП.07
	МДК.04.01
	МДК.04.02
	УП.04.01
	ПП.04.01
ПК 4.	3.
	ОП.01
	ОП.02
	ОП.03
	ОП.05
	ОП.06
	ОП.07
	МДК.04.01
	МДК.04.02
	УП.04.01
	ПП.04.01
ПК 4.	4.
	ОП.01
	ОП.02
	ОП.03
	ОП.05

	ОП.06	
	ОП.07	
	МДК.04.01	_
	МДК.04.02	
	УП.04.01	
	ПП.04.01	_
	1111.04.01	_
		_
ПК 4.	5.	
	ОП.01	
	ОП.02	
	ОП.03	
	ОП.05	
	ОП.06	
	ОП.07	
	МДК.04.01	
	МДК.04.02	
	УП.04.01	
	ПП.04.01	
ПК 5.	1.	
	ОП.01	
	ОП.01 ОП.02	_
	ОП.02	
	ОП.02 ОП.03	
	ОП.02 ОП.03 ОП.06	
	ОП.02 ОП.03 ОП.06 ОП.07	
	ОП.02 ОП.03 ОП.06 ОП.07 МДК.05.01	
	ОП.02 ОП.03 ОП.06 ОП.07 МДК.05.01 МДК.05.02	
	ОП.02 ОП.03 ОП.06 ОП.07 МДК.05.01 МДК.05.02 УП.05.01	
	ОП.02 ОП.03 ОП.06 ОП.07 МДК.05.01 МДК.05.02	
ПК 5	ОП.02 ОП.03 ОП.06 ОП.07 МДК.05.01 МДК.05.02 УП.05.01	
ПК 5	ОП.02 ОП.03 ОП.06 ОП.07 МДК.05.01 МДК.05.02 УП.05.01 ПП.05.01	
ПК 5.	ОП.02 ОП.03 ОП.06 ОП.07 МДК.05.01 МДК.05.02 УП.05.01 ПП.05.01	
ПК 5.	ОП.02 ОП.03 ОП.06 ОП.07 МДК.05.01 МДК.05.02 УП.05.01 ПП.05.01	
ПК 5	ОП.02 ОП.03 ОП.06 ОП.07 МДК.05.01 МДК.05.02 УП.05.01 ПП.05.01 2. ОП.01 ОП.02 ОП.03	
ПК 5.	ОП.02 ОП.03 ОП.06 ОП.07 МДК.05.01 МДК.05.02 УП.05.01 ПП.05.01 2. ОП.01 ОП.02 ОП.03 ОП.05	
ПК 5.	ОП.02 ОП.03 ОП.06 ОП.07 МДК.05.01 МДК.05.02 УП.05.01 ПП.05.01 2. ОП.01 ОП.02 ОП.03 ОП.05 ОП.06	
ПК 5	ОП.02 ОП.03 ОП.06 ОП.07 МДК.05.01 МДК.05.02 УП.05.01 ПП.05.01 2. ОП.01 ОП.02 ОП.03 ОП.05 ОП.06 ОП.07	
ПК 5.	ОП.02 ОП.03 ОП.06 ОП.07 МДК.05.01 МДК.05.02 УП.05.01 ПП.05.01 2. ОП.01 ОП.02 ОП.03 ОП.05 ОП.06 ОП.07 МДК.05.01	
ПК 5.	ОП.02 ОП.03 ОП.06 ОП.07 МДК.05.01 МДК.05.02 УП.05.01 ПП.05.01 2. ОП.01 ОП.02 ОП.03 ОП.05 ОП.06 ОП.07 МДК.05.01 МДК.05.01 МДК.05.02	
ПК 5	ОП.02 ОП.03 ОП.06 ОП.07 МДК.05.01 МДК.05.02 УП.05.01 ПП.05.01 2. ОП.01 ОП.02 ОП.03 ОП.05 ОП.05 ОП.06 ОП.07 МДК.05.01 МДК.05.01 МДК.05.01 МДК.05.01	
ПК 5.	ОП.02 ОП.03 ОП.06 ОП.07 МДК.05.01 МДК.05.02 УП.05.01 ПП.05.01 2. ОП.01 ОП.02 ОП.03 ОП.05 ОП.06 ОП.07 МДК.05.01 МДК.05.01 МДК.05.02	

ПК 5.3. ОП.01 ОП.02 ОП.03 ОП.05 ОП.06 ОП.07 МДК.05.01 МДК.05.02 УП.05.01 ПП.05.01 ПК 5.4. ОП.01 ОП.02 ОП.03 ОП.05 ОП.06 ОП.07 МДК.05.01 МДК.05.02 УП.05.01 ПП.05.01 ПК 5.5. ОП.01 ОП.02 ОП.03 ОП.05 ОП.06 ОП.07 МДК.05.01 МДК.05.02 УП.05.01 ПП.05.01

Содержание

Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

Основы товароведения продовольственных товаров

Техническое оснащение и организация рабочего места

Экономические и правовые основы профессиональной деятельности \ Социальная адаптация и основы социальноправовых знаний

Основы калькуляции и учета

Охрана труда

Иностранный язык в профессиональной деятельности

Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии

Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов

Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

Учебная практика

Производственная практика

Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

Учебная практика

Производственная практика

Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

Учебная практика

Производственная практика

Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков

Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков

Учебная практика

Производственная практика

Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Учебная практика

Производственная практика

защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена

Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

Основы товароведения продовольственных товаров

Техническое оснащение и организация рабочего места

Экономические и правовые основы профессиональной деятельности \ Социальная адаптация и основы социальноправовых знаний

Основы калькуляции и учета

Охрана труда

Иностранный язык в профессиональной деятельности

Безопасность жизнедеятельности

Физическая культура

Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии

Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов

Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

Учебная практика

Производственная практика

Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

Учебная практика

Производственная практика

Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

Учебная практика

Производственная практика

Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков

Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков

Учебная практика

Производственная практика

Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Учебная практика

Производственная практика

защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена

Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

Основы товароведения продовольственных товаров

Техническое оснащение и организация рабочего места

Экономические и правовые основы профессиональной деятельности \ Социальная адаптация и основы социальноправовых знаний

Основы калькуляции и учета

Охрана труда

Иностранный язык в профессиональной деятельности

Безопасность жизнедеятельности

Физическая культура

Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии

Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов

Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

Учебная практика

Производственная практика

Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

Учебная практика

Производственная практика

Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

Учебная практика

Производственная практика

Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков

Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков

Учебная практика

Производственная практика

Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Учебная практика

Производственная практика

защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена

Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

Основы товароведения продовольственных товаров

Техническое оснащение и организация рабочего места

Экономические и правовые основы профессиональной деятельности \ Социальная адаптация и основы социальноправовых знаний

Основы калькуляции и учета

Охрана труда

Иностранный язык в профессиональной деятельности

Безопасность жизнедеятельности

Физическая культура

Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии

Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов

Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

Учебная практика

Производственная практика

Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

Учебная практика

Производственная практика

Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

Учебная практика

Производственная практика

Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков

Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков

Учебная практика

Производственная практика

Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Учебная практика

Производственная практика

защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена

Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

Основы товароведения продовольственных товаров

Техническое оснащение и организация рабочего места

Экономические и правовые основы профессиональной деятельности \ Социальная адаптация и основы социальноправовых знаний

Основы калькуляции и учета

Охрана труда

Иностранный язык в профессиональной деятельности

Безопасность жизнедеятельности

Физическая культура

Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии

Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов

Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

Учебная практика

Производственная практика

Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

Учебная практика

Производственная практика

Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

Учебная практика

Производственная практика

Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков

Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков

Учебная практика

Производственная практика

Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Учебная практика

Производственная практика

защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена

Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей

Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

Основы товароведения продовольственных товаров

Техническое оснащение и организация рабочего места

Экономические и правовые основы профессиональной деятельности \ Социальная адаптация и основы социальноправовых знаний

Основы калькуляции и учета

Охрана труда

Безопасность жизнедеятельности

Физическая культура

Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии

Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов

Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

Учебная практика

Производственная практика

Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

Учебная практика

Производственная практика

Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

Учебная практика

Производственная практика

Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков

Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков

Учебная практика

Производственная практика

Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Учебная практика

Производственная практика

защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена

Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

Основы товароведения продовольственных товаров

Техническое оснащение и организация рабочего места

Экономические и правовые основы профессиональной деятельности \ Социальная адаптация и основы социальноправовых знаний

Основы калькуляции и учета

Охрана труда

Безопасность жизнедеятельности

Физическая культура

Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии

Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов

Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

Учебная практика

Производственная практика

Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

Учебная практика

Производственная практика

Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

Учебная практика

Производственная практика

Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков

Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков

Учебная практика

Производственная практика

Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Учебная практика

Производственная практика

защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена

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

Безопасность жизнедеятельности

Физическая культура

защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена

Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

Основы товароведения продовольственных товаров

Техническое оснащение и организация рабочего места

Экономические и правовые основы профессиональной деятельности \ Социальная адаптация и основы социальноправовых знаний

Основы калькуляции и учета

Охрана труда

Иностранный язык в профессиональной деятельности

Безопасность жизнедеятельности

Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии

Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов

Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

Учебная практика

Производственная практика

Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

Учебная практика

Производственная практика

Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

Учебная практика

Производственная практика

Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков

Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков

Учебная практика

Производственная практика

Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Учебная практика

Производственная практика

защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена

Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

Основы товароведения продовольственных товаров

Техническое оснащение и организация рабочего места

Экономические и правовые основы профессиональной деятельности \ Социальная адаптация и основы социальноправовых знаний

Основы калькуляции и учета

Охрана труда

Иностранный язык в профессиональной деятельности

Безопасность жизнедеятельности

Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии

Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов

Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

Учебная практика

Производственная практика

Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

Учебная практика

Производственная практика

Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

Учебная практика

Производственная практика

Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков

Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков

Учебная практика

Производственная практика

Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Учебная практика

Производственная практика

защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена

Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Экономические и правовые основы профессиональной деятельности \ Социальная адаптация и основы социальноправовых знаний

защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена

Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами

Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

Основы товароведения продовольственных товаров

Техническое оснащение и организация рабочего места

Охрана труда

Иностранный язык в профессиональной деятельности

Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов

Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

Учебная практика

Производственная практика

защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена

Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика

Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

Основы товароведения продовольственных товаров

Техническое оснащение и организация рабочего места

Основы калькуляции и учета

Охрана труда

Иностранный язык в профессиональной деятельности

Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов

Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

Учебная практика

Производственная практика

защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена

Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья

Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

Основы товароведения продовольственных товаров

Техническое оснащение и организация рабочего места

Основы калькуляции и учета

Охрана труда

Иностранный язык в профессиональной деятельности

Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов

Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

Учебная практика

Производственная практика

защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена

Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

Основы товароведения продовольственных товаров

Техническое оснащение и организация рабочего места

Основы калькуляции и учета

Охрана труда

Иностранный язык в профессиональной деятельности

Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов

Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

Учебная практика

Производственная практика

защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена

Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентам

Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

Основы товароведения продовольственных товаров

Техническое оснащение и организация рабочего места

Охрана труда

Иностранный язык в профессиональной деятельности

Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

Учебная практика

Производственная практика

защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена

Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента

Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

Основы товароведения продовольственных товаров

Техническое оснащение и организация рабочего места

Основы калькуляции и учета

Охрана труда

Иностранный язык в профессиональной деятельности

Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

Учебная практика

Производственная практика

защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента

Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

Основы товароведения продовольственных товаров

Техническое оснащение и организация рабочего места

Основы калькуляции и учета

Охрана труда

Иностранный язык в профессиональной деятельности

Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

Учебная практика

Производственная практика

защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена

Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента

Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

Основы товароведения продовольственных товаров

Техническое оснащение и организация рабочего места

Основы калькуляции и учета

Охрана труда

Иностранный язык в профессиональной деятельности

Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

Учебная практика

Производственная практика

защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента

Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

Основы товароведения продовольственных товаров

Техническое оснащение и организация рабочего места

Основы калькуляции и учета

Охрана труда

Иностранный язык в профессиональной деятельности

Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

Учебная практика

Производственная практика

защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

Основы товароведения продовольственных товаров

Техническое оснащение и организация рабочего места

Основы калькуляции и учета

Охрана труда

Иностранный язык в профессиональной деятельности

Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

Учебная практика

Производственная практика

защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

Основы товароведения продовольственных товаров

Техническое оснащение и организация рабочего места

Основы калькуляции и учета

Охрана труда

Иностранный язык в профессиональной деятельности

Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

Учебная практика

Производственная практика

защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

Основы товароведения продовольственных товаров

Техническое оснащение и организация рабочего места

Основы калькуляции и учета

Охрана труда

Иностранный язык в профессиональной деятельности

Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

Учебная практика

Производственная практика

защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена

Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента

Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

Основы товароведения продовольственных товаров

Техническое оснащение и организация рабочего места

Основы калькуляции и учета

Охрана труда

Иностранный язык в профессиональной деятельности

Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

Учебная практика

Производственная практика

защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена

Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами

Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

Основы товароведения продовольственных товаров

Техническое оснащение и организация рабочего места

Охрана труда

Иностранный язык в профессиональной деятельности

Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

Учебная практика

Производственная практика

защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента

Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

Основы товароведения продовольственных товаров

Техническое оснащение и организация рабочего места

Основы калькуляции и учета

Охрана труда

Иностранный язык в профессиональной деятельности

Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

Учебная практика

Производственная практика

защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента

Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

Основы товароведения продовольственных товаров

Техническое оснащение и организация рабочего места

Основы калькуляции и учета

Охрана труда

Иностранный язык в профессиональной деятельности

Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

Учебная практика

Производственная практика

защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена

Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

Основы товароведения продовольственных товаров

Техническое оснащение и организация рабочего места

Основы калькуляции и учета

Охрана труда

Иностранный язык в профессиональной деятельности

Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

Учебная практика

Производственная практика

защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента

Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

Основы товароведения продовольственных товаров

Техническое оснащение и организация рабочего места

Основы калькуляции и учета

Охрана труда

Иностранный язык в профессиональной деятельности

Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

Учебная практика

Производственная практика

защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена

Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

Основы товароведения продовольственных товаров

Техническое оснащение и организация рабочего места

Охрана труда

Иностранный язык в профессиональной деятельности

Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков

Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков

Учебная практика

Производственная практика

защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

Основы товароведения продовольственных товаров

Техническое оснащение и организация рабочего места

Основы калькуляции и учета

Охрана труда

Иностранный язык в профессиональной деятельности

Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков

Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков

Учебная практика

Производственная практика

защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

Основы товароведения продовольственных товаров

Техническое оснащение и организация рабочего места

Основы калькуляции и учета

Охрана труда

Иностранный язык в профессиональной деятельности

Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков

Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков

Учебная практика

Производственная практика

защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента

Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

Основы товароведения продовольственных товаров

Техническое оснащение и организация рабочего места

Основы калькуляции и учета

Охрана труда

Иностранный язык в профессиональной деятельности

Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков

Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков

Учебная практика

Производственная практика

защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

Основы товароведения продовольственных товаров

Техническое оснащение и организация рабочего места

Основы калькуляции и учета

Охрана труда

Иностранный язык в профессиональной деятельности

Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков

Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков

Учебная практика

Производственная практика

защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена

Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами

Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

Основы товароведения продовольственных товаров

Техническое оснащение и организация рабочего места

Охрана труда

Иностранный язык в профессиональной деятельности

Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Учебная практика

Производственная практика

защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена

Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

Основы товароведения продовольственных товаров

Техническое оснащение и организация рабочего места

Основы калькуляции и учета

Охрана труда

Иностранный язык в профессиональной деятельности

Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Учебная практика

Производственная практика

защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена

Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

Основы товароведения продовольственных товаров

Техническое оснащение и организация рабочего места

Основы калькуляции и учета

Охрана труда

Иностранный язык в профессиональной деятельности

Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Учебная практика

Производственная практика

защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена

Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

Основы товароведения продовольственных товаров

Техническое оснащение и организация рабочего места

Основы калькуляции и учета

Охрана труда

Иностранный язык в профессиональной деятельности

Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Учебная практика

Производственная практика

защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена

Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

Основы товароведения продовольственных товаров

Техническое оснащение и организация рабочего места

Основы калькуляции и учета

Охрана труда

Иностранный язык в профессиональной деятельности

Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Учебная практика

Производственная практика

защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена

ОУД	Общие учебные дисциплины				
ОУД.01	Русский язык				
ОУД.02	Литература				
ОУД.03	Иностранный язык				
ОУД.04	Математика				
ОУД.05	История				
ОУД.06	Физическая культура				
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности				
ОУД.08	Астрономия				
OVE	Учебные дисциплины по выбору из	Ì			
оуд	обязательных предметных областей				
ОУД.09	Информатика				
ОУД.10	Естествознание, в том числе:				
ОУД.10.1	физика				
ОДП.05	кимия				
ОДП.06	биология				
ОУД.11	Родная литература				
УД	Дополнительные учебные дисциплины				
УД.01	Основы проектной деятельности / Технология				
		OK 01	OK 02	OK 03	ОК 04
		ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 2.1
ОП	Общепрофессиональный цикл	ПК 3.1.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.
			-14 - 4		
		ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	
		OK 01	OK 02	OK 03	OK 04
ОП 01	Основы микробиологии, физиологии питания,				ОК 04 ПК 2.3.
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	OK 01	OK 02	OK 03	
ОП.01		ОК 01 ПК 1.4	OK 02 ΠK 2.1	ОК 03 ПК 2.2	ПК 2.3.
ОП.01		ОК 01 ПК 1.4 ПК 3.4.	OK 02 ΠK 2.1	ОК 03 ПК 2.2	ПК 2.3.
	санитарии и гигиены	ОК 01 ПК 1.4 ПК 3.4. ПК 5.5.	ОК 02 ПК 2.1 ПК 3.5.	ОК 03 ПК 2.2 ПК 3.6.	ПК 2.3. ПК 4.1.
ОП.01		ОК 01 ПК 1.4 ПК 3.4. ПК 5.5. ОК 01 ПК 1.4 ПК 3.4.	ОК 02 ПК 2.1 ПК 3.5.	ОК 03 ПК 2.2 ПК 3.6.	ПК 2.3. ПК 4.1. ОК 04
	санитарии и гигиены	ОК 01 ПК 1.4 ПК 3.4. ПК 5.5. ОК 01 ПК 1.4	ОК 02 ПК 2.1 ПК 3.5. ОК 02 ПК 2.1	ОК 03 ПК 2.2 ПК 3.6. ОК 03 ПК 2.2	ПК 2.3. ПК 4.1. ОК 04 ПК 2.3.
	санитарии и гигиены	ОК 01 ПК 1.4 ПК 3.4. ПК 5.5. ОК 01 ПК 1.4 ПК 3.4.	ОК 02 ПК 2.1 ПК 3.5. ОК 02 ПК 2.1	ОК 03 ПК 2.2 ПК 3.6. ОК 03 ПК 2.2	ПК 2.3. ПК 4.1. ОК 04 ПК 2.3.
ОП.02	Санитарии и гигиены Основы товароведения продовольственных товаров Техническое оснащение и организация рабочего	ОК 01 ПК 1.4 ПК 3.4. ПК 5.5. ОК 01 ПК 1.4 ПК 3.4. ПК 5.5.	ОК 02 ПК 2.1 ПК 3.5. ОК 02 ПК 2.1 ПК 3.5.	ОК 03 ПК 2.2 ПК 3.6. ОК 03 ПК 2.2 ПК 3.6.	ПК 2.3. ПК 4.1. ОК 04 ПК 2.3. ПК 4.1.
	Санитарии и гигиены Основы товароведения продовольственных товаров	OK 01 ΠK 1.4 ΠK 3.4. ΠK 5.5. OK 01 ΠK 1.4 ΠK 5.5. OK 01 ΠΚ 1.4 ΠΚ 5.5.	ОК 02 ПК 2.1 ПК 3.5. ОК 02 ПК 2.1 ПК 3.5.	ОК 03 ПК 2.2 ПК 3.6. ОК 03 ПК 2.2 ПК 3.6.	ПК 2.3. ПК 4.1. ОК 04 ПК 2.3. ПК 4.1.
ОП.02	Санитарии и гигиены Основы товароведения продовольственных товаров Техническое оснащение и организация рабочего места	ОК 01 ПК 1.4 ПК 3.4. ПК 5.5. ОК 01 ПК 1.4 ПК 3.4. ПК 5.5. ОК 01 ПК 1.4	ОК 02 ПК 2.1 ПК 3.5. ОК 02 ПК 2.1 ПК 3.5.	ОК 03 ПК 2.2 ПК 3.6. ОК 03 ПК 2.2 ПК 3.6.	ПК 2.3. ПК 4.1. ОК 04 ПК 2.3. ПК 4.1.
ОП.02	Санитарии и гигиены Основы товароведения продовольственных товаров Техническое оснащение и организация рабочего	OK 01 ΠK 1.4 ΠK 3.4. ΠK 5.5. OK 01 ΠK 1.4 ΠK 5.5. OK 01 ΠΚ 1.4 ΠΚ 5.5.	ОК 02 ПК 2.1 ПК 3.5. ОК 02 ПК 2.1 ПК 3.5.	ОК 03 ПК 2.2 ПК 3.6. ОК 03 ПК 2.2 ПК 3.6.	ПК 2.3. ПК 4.1. ОК 04 ПК 2.3. ПК 4.1.
ОП.02	Санитарии и гигиены Основы товароведения продовольственных товаров Техническое оснащение и организация рабочего места Экономические и правовые основы профессиональной деятельности \ Социальная	ОК 01 ПК 1.4 ПК 3.4. ПК 5.5. ОК 01 ПК 1.4 ПК 5.5. ОК 01 ПК 1.4 ПК 5.5.	ОК 02 ПК 2.1 ПК 3.5. ОК 02 ПК 2.1 ПК 3.5. ОК 02 ПК 2.1 ПК 3.5.	ОК 03 ПК 2.2 ПК 3.6. ОК 03 ПК 2.2 ПК 3.6. ОК 03 ПК 2.2 ПК 3.6.	ПК 2.3. ПК 4.1. ОК 04 ПК 2.3. ПК 4.1. ОК 04 ПК 2.3. ПК 4.1.
ОП.02	Санитарии и гигиены Основы товароведения продовольственных товаров Техническое оснащение и организация рабочего места Экономические и правовые основы профессиональной деятельности \ Социальная	OK 01 ΠK 1.4 ΠK 3.4. ΠK 5.5. OK 01 ΠK 1.4 ΠK 5.5. OK 01 ΠΚ 1.4 ΠΚ 5.5. OK 01 ΠΚ 1.4 ΠΚ 5.5. OK 01 ΠΚ 1.4 ΠΚ 3.4. ΠΚ 5.5.	ОК 02 ПК 2.1 ПК 3.5. ОК 02 ПК 2.1 ПК 3.5. ОК 02 ПК 2.1 ПК 3.5.	ОК 03 ПК 2.2 ПК 3.6. ОК 03 ПК 2.2 ПК 3.6. ОК 03 ПК 2.2 ПК 3.6.	ПК 2.3. ПК 4.1. ОК 04 ПК 2.3. ПК 4.1. ОК 04 ПК 2.3. ПК 4.1.
ОП.02 ОП.03 ОП.04	Основы товароведения продовольственных товаров Техническое оснащение и организация рабочего места Экономические и правовые основы профессиональной деятельности \ Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	OK 01 ПК 1.4 ПК 3.4. ПК 5.5. ОК 01 ПК 1.4 ПК 5.5. ОК 01 ПК 1.4 ПК 5.5. ОК 01 ПК 1.4 ПК 3.4. ПК 5.5. ОК 01 ОК 01 ОК 01	ОК 02 ПК 2.1 ПК 3.5. ОК 02 ПК 2.1 ПК 3.5. ОК 02 ПК 2.1 ПК 3.5.	ОК 03 ПК 2.2 ПК 3.6. ОК 03 ПК 2.2 ПК 3.6. ОК 03 ПК 2.2 ПК 3.6. ОК 03 ПК 2.2 ПК 3.6.	ПК 2.3. ПК 4.1. ОК 04 ПК 2.3. ПК 4.1. ОК 04 ПК 2.3. ПК 4.1.
ОП.02 ОП.03 ОП.04	Основы товароведения продовольственных товаров Техническое оснащение и организация рабочего места Экономические и правовые основы профессиональной деятельности \ Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	ОК 01 ПК 1.4 ПК 3.4. ПК 5.5. ОК 01 ПК 1.4 ПК 5.5. ОК 01 ПК 1.4 ПК 3.4. ПК 5.5. ОК 01	ОК 02 ПК 2.1 ПК 3.5. ОК 02 ПК 2.1 ПК 3.5. ОК 02 ПК 2.1 ПК 3.5.	ОК 03 ПК 2.2 ПК 3.6. ОК 03 ПК 2.2 ПК 3.6. ОК 03 ПК 2.2 ПК 3.6. ОК 03 ПК 2.2 ПК 3.6.	ПК 2.3. ПК 4.1. ОК 04 ПК 2.3. ПК 4.1. ОК 04 ПК 2.3. ПК 4.1. ОК 04 ПК 2.5.
ОП.02 ОП.03 ОП.04 ОП.05	Основы товароведения продовольственных товаров Техническое оснащение и организация рабочего места Экономические и правовые основы профессиональной деятельности \ Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний Основы калькуляции и учета	OK 01 ΠK 1.4 ΠK 3.4. ΠK 5.5. OK 01 ΠK 1.4 ΠK 5.5. OK 01 ΠΚ 1.4 ΠΚ 5.5. OK 01 ΠΚ 1.4 ΠΚ 3.4. ΠΚ 5.5. OK 01 ΠΚ 1.4 ΠΚ 3.4. ΠΚ 5.5. OK 01 ΠΚ 1.4 ΠΚ 3.4. ΠΚ 5.5.	OK 02 ПК 2.1 ПК 3.5. OK 02 ПК 2.1 ПК 3.5. OK 02 ПК 2.1 ПК 3.5. OK 02 ПК 2.1 ПК 3.5. OK 02 ПК 2.1 ПК 3.5.	ОК 03 ПК 2.2 ПК 3.6. ОК 03 ПК 2.2 ПК 3.6. ОК 03 ПК 2.2 ПК 3.6. ОК 03 ПК 2.2 ПК 3.6.	ПК 2.3. ПК 4.1. ОК 04 ПК 2.3. ПК 4.1. ОК 04 ПК 2.3. ПК 4.1. ОК 04 ПК 2.5. ПК 4.5.
ОП.02 ОП.03 ОП.04	Основы товароведения продовольственных товаров Техническое оснащение и организация рабочего места Экономические и правовые основы профессиональной деятельности \ Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	OK 01 ПК 1.4 ПК 3.4. ПК 5.5. ОК 01 ПК 1.4 ПК 5.5. ОК 01 ПК 1.4 ПК 5.5. ОК 01 ПК 1.4 ПК 3.4. ПК 5.5. ОК 01 ПК 1.4 ПК 3.4. ПК 5.5. ОК 01 ОК 01 ОК 01 ПК 2.2 ПК 4.2. ОК 01	OK 02 ПК 2.1 ПК 3.5. OK 02 ПК 2.1 ПК 3.5. OK 02 ПК 2.1 ПК 3.5. OK 02 ПК 2.1 ПК 3.5. OK 02 ПК 2.1 ПК 3.5.	ОК 03 ПК 2.2 ПК 3.6. ОК 03 ПК 2.2 ПК 3.6. ОК 03 ПК 2.2 ПК 3.6. ОК 03 ПК 2.2 ПК 3.6. ОК 03 ПК 2.4. ПК 4.4. ОК 03	ПК 2.3. ПК 4.1. ОК 04 ПК 2.3. ПК 4.1. ОК 04 ПК 2.3. ПК 4.1. ОК 04 ПК 2.3. ПК 4.1. ОК 04 ПК 2.5. ПК 4.5. ОК 04

		OK 01	OK 02	OK 03	OK 04
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ПК 2.2	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.
	деятельности	ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	OK 02	OK 03	OK 04	OK 05
ОП.09	Физическая культура	OK 02	OK 03	OK 04	OK 05
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии	OK 01	OK 02	OK 03	OK 04
		OK 01	ОК 02	OK 03	OK 04
		ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3.
пц	Профессиональный цикл	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.
		ПК 5.5.			
	Приготовление и подготовка к	OK 01	ОК 02	OK 03	ОК 04
ПМ.01	реализации полуфабрикатов для блюд,		OK UZ	OK US	UK 04
	кулинарных изделий разнообразного	ПК 1.4			
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к	OK 01	OK 02	OK 03	OK 04
пдк.от.от	реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	ПК 1.4			
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации	OK 01	OK 02	OK 03	OK 04
MДК.01.02	кулинарных полуфабрикатов	ПК 1.4			
УП.01.01	Учебная практика	OK 01	OK 02	OK 03	OK 04
311.01.01	3 чеоная практика	ПК 1.4			
TT 01 01		OK 01	OK 02	OK 03	OK 04
ΠΠ.01.01	Производственная практика	ПК 1.4			
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд,	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04
11141.02	кулинарных изделий, закусок	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.
	разнообразного ассортимента				
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд,	OK 01	OK 02	OK 03	OK 04
				ПК 2 С	
	кулинарных изделий, закусок	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.
	Процессы приготовления, подготовки к реализации	ПК 2.4. ОК 01	ПК 2.5. ОК 02	OK 03	ПК 2.7. ОК 04
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий,		_		
	Процессы приготовления, подготовки к реализации	ОК 01 ПК 2.4.	ОК 02 ПК 2.5.	ОК 03 ПК 2.6.	ОК 04 ПК 2.7.
МДК.02.02 УП.02.01	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий,	ОК 01 ПК 2.4. ОК 01	ОК 02 ПК 2.5. ОК 02	ОК 03 ПК 2.6. ОК 03	ОК 04 ПК 2.7. ОК 04
	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ОК 01 ПК 2.4. ОК 01 ПК 2.4.	ОК 02 ПК 2.5. ОК 02 ПК 2.5.	ОК 03 ПК 2.6. ОК 03 ПК 2.6.	ОК 04 ПК 2.7. ОК 04 ПК 2.7.
	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	OK 01 ПК 2.4. OK 01 ПК 2.4. OK 01	ОК 02 ПК 2.5. ОК 02 ПК 2.5. ОК 02	OK 03 ПК 2.6. OK 03 ПК 2.6. OK 03	ОК 04 ПК 2.7. ОК 04 ПК 2.7. ОК 04
УП.02.01	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок Учебная практика Производственная практика	ОК 01 ПК 2.4. ОК 01 ПК 2.4.	ОК 02 ПК 2.5. ОК 02 ПК 2.5.	ОК 03 ПК 2.6. ОК 03 ПК 2.6.	ОК 04 ПК 2.7. ОК 04 ПК 2.7.
УП.02.01 ПП.02.01	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок Учебная практика Производственная практика Приготовление, оформление и	OK 01 ПК 2.4. OK 01 ПК 2.4. OK 01	ОК 02 ПК 2.5. ОК 02 ПК 2.5. ОК 02	OK 03 ПК 2.6. OK 03 ПК 2.6. OK 03	ОК 04 ПК 2.7. ОК 04 ПК 2.7. ОК 04
УП.02.01	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок Учебная практика Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных	OK 01 ΠK 2.4. OK 01 ΠK 2.4. OK 01 ΠΚ 2.4. OK 01 ΠΚ 2.4.	ОК 02 ПК 2.5. ОК 02 ПК 2.5. ОК 02 ПК 2.5.	ОК 03 ПК 2.6. ОК 03 ПК 2.6. ОК 03 ПК 2.6.	ОК 04 ПК 2.7. ОК 04 ПК 2.7. ОК 04 ПК 2.7.
УП.02.01 ПП.02.01	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок Учебная практика Производственная практика Приготовление, оформление и	OK 01 ΠK 2.4. OK 01 ΠK 2.4. OK 01 ΠK 2.4.	ОК 02 ПК 2.5. ОК 02 ПК 2.5. ОК 02 ПК 2.5.	OK 03 ПК 2.6. ОК 03 ПК 2.6. ОК 03 ПК 2.6.	ОК 04 ПК 2.7. ОК 04 ПК 2.7. ОК 04 ПК 2.7.
УП.02.01 ПП.02.01 ПМ.03	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Организация приготовления, подготовки к	OK 01 ΠK 2.4. OK 01 ΠK 2.4. OK 01 ΠΚ 2.4. OK 01 ΠΚ 2.4.	ОК 02 ПК 2.5. ОК 02 ПК 2.5. ОК 02 ПК 2.5.	ОК 03 ПК 2.6. ОК 03 ПК 2.6. ОК 03 ПК 2.6.	ОК 04 ПК 2.7. ОК 04 ПК 2.7. ОК 04 ПК 2.7.
УП.02.01 ПП.02.01	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд,	OK 01 ΠK 2.4. OK 01 ΠK 2.4. OK 01 ΠK 2.4. OK 01 ΠΚ 2.4. OK 01 ΠΚ 3.4.	ОК 02 ПК 2.5. ОК 02 ПК 2.5. ОК 02 ПК 2.5. ОК 02 ПК 3.5.	OK 03 TK 2.6. OK 03 TK 2.6. OK 03 TK 2.6. OK 03 TK 2.6. OK 03	ОК 04 ПК 2.7. ОК 04 ПК 2.7. ОК 04 ПК 2.7.
УП.02.01 ПП.02.01 ПМ.03	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	OK 01 ΠK 2.4. OK 01 ΠK 2.4. OK 01 ΠK 2.4. OK 01 ΠK 2.4. OK 01 ΠΚ 3.4.	ОК 02 ПК 2.5. ОК 02 ПК 2.5. ОК 02 ПК 2.5. ОК 02 ПК 3.5.	ОК 03 ПК 2.6. ОК 03 ПК 2.6. ОК 03 ПК 2.6. ОК 03 ПК 2.6. ОК 03 ПК 3.6.	ОК 04 ПК 2.7. ОК 04 ПК 2.7. ОК 04 ПК 2.7. ОК 04
УП.02.01 ПП.02.01 ПМ.03	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд,	ОК 01 ПК 2.4. ОК 01 ПК 2.4. ОК 01 ПК 2.4. ОК 01 ПК 3.4. ОК 01	OK 02 ΠK 2.5. OK 02 ΠK 2.5. OK 02 ΠK 2.5. OK 02 ΠΚ 3.5. OK 02 ΠΚ 3.5. OK 02 ΠΚ 3.5. OK 02	OK 03 TK 2.6. OK 03 TK 2.6. OK 03 TK 2.6. OK 03 TK 3.6. OK 03 TK 3.6. OK 03	ОК 04 ПК 2.7. ОК 04 ПК 2.7. ОК 04 ПК 2.7.
УП.02.01 ПП.02.01 ПМ.03	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок Процессы приготовления, подготовки к реализации	OK 01 ΠK 2.4. OK 01 ΠK 2.4. OK 01 ΠK 2.4. OK 01 ΠΚ 3.4. OK 01 ΠΚ 3.4. OK 01 ΠΚ 3.4.	ОК 02 ПК 2.5. ОК 02 ПК 2.5. ОК 02 ПК 2.5. ОК 02 ПК 3.5. ОК 02 ПК 3.5.	ОК 03 ПК 2.6. ОК 03 ПК 2.6. ОК 03 ПК 2.6. ОК 03 ПК 2.6. ОК 03 ПК 3.6. ОК 03 ПК 3.6.	ОК 04 ПК 2.7. ОК 04 ПК 2.7. ОК 04 ПК 2.7. ОК 04 ПК 2.7. ОК 04 ОК 04
УП.02.01 ПП.02.01 ПМ.03	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных к реализации и презентации холодных к улинарных изделий,	ОК 01 ПК 2.4. ОК 01 ПК 2.4. ОК 01 ПК 2.4. ОК 01 ПК 3.4. ОК 01	OK 02 ΠK 2.5. OK 02 ΠK 2.5. OK 02 ΠK 2.5. OK 02 ΠΚ 3.5. OK 02 ΠΚ 3.5. OK 02 ΠΚ 3.5. OK 02	OK 03 TK 2.6. OK 03 TK 2.6. OK 03 TK 2.6. OK 03 TK 3.6. OK 03 TK 3.6. OK 03	ОК 04 ПК 2.7. ОК 04 ПК 2.7. ОК 04 ПК 2.7. ОК 04

ПП.03.01	Произрольствомиза практика	OK 01	OK 02	OK 03	OK 04
1111.03.01	Производственная практика	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	
	Приготовление, оформление и	01/ 01	014 02	01/ 02	01/, 04
ПМ.04	подготовка к реализации холодных и	OK 01	OK 02	OK 03	OK 04
111-110-1	горячих сладких блюд, десертов,	ПК 4.4.	ПК 4.5.		
	напитков разнообразного ассортимента				
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд,	OK 01	OK 02	OK 03	OK 04
Диопот	десертов, напитков	ПК 4.4.	ПК 4.5.		
MUK 04 03	Процессы приготовления, подготовки к реализации	OK 01	OK 02	OK 03	OK 04
МДК.04.02	горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ПК 4.4.	ПК 4.5.		
VII 04 01	Wyofing analysis	OK 01	OK 02	OK 03	OK 04
УП.04.01	Учебная практика	ПК 4.4.	ПК 4.5.		
TT 04 01		OK 01	OK 02	OK 03	OK 04
ΠΠ.04.01	Производственная практика	ПК 4.4.	ПК 4.5.		
	Приготовление, оформление и подготовка к реализации	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04
ПМ.05	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПК 5.4.	ПК 5.5.		
	Организация приготовления, подготовки к	OK 01	OK 02	OK 03	OK 04
МДК.05.01	реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ПК 5.4.	ПК 5.5.		
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации	OK 01	OK 02	OK 03	OK 04
ндк.03.02	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ПК 5.4.	ПК 5.5.		
УП.05.01	Учебная практика	OK 01	OK 02	OK 03	OK 04
311.03.01	учесная практика	ПК 5.4.	ПК 5.5.		
ПП.05.01	Произрольствомиза практика	OK 01	OK 02	OK 03	OK 04
1111.05.01	Производственная практика	ПК 5.4.	ПК 5.5.		
		OK 01	ОК 02	OK 03	OK 04
	Focus per poulling a toropog attactallag	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 2.1
	Государственная итоговая аттестация	ПК 3.1.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.
		ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	
		OK 01	OK 02	OK 03	OK 04
	защита выпускной квалификационной работы в	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 2.1
	виде демонстрационного экзамена	ПК 3.1.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.
		ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	
	Проведение государственных экзаменов				

OK 05	ОК 06	OK 07	OK 08	ОК 09	OK 10	OK 11	ПК 1.1
ПК 2.2	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.2
11K 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
OK 05	OK 06	ПК 4.2. ОК 07	ПК 4.3. ОК 09	ΠΚ 4.4. OK 10	ПК 1.1	ПК 5.1.	ПК 5.2.
OK 05	OK 06	OK 07	OK 09	OK 10	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
ОК 05 ПК 2.4.	ОК 06 ПК 2.5.	ОК 07 ПК 2.6.	ОК 09 ПК 2.7.	ОК 10 ПК 2.8.	ПК 1.1 ПК 3.2	ПК 1.2 ПК 3.1.	ПК 1.3 ПК 3.3.
ОК 05 ПК 2.4.	ОК 06 ПК 2.5.	ОК 07 ПК 2.6.	ОК 09 ПК 2.7.	ОК 10 ПК 2.8.	ПК 1.1 ПК 3.2	ПК 1.2 ПК 3.1.	ПК 1.3 ПК 3.3.
ОК 05 ПК 2.4. ПК 4.2.	ОК 06 ПК 2.5. ПК 4.3.	ОК 07 ПК 2.6. ПК 4.4.	ОК 09 ПК 2.7. ПК 4.5.	ОК 10 ПК 2.8. ПК 5.1.	ПК 1.1 ПК 3.2 ПК 5.2.	ПК 1.2 ПК 3.1. ПК 5.3.	ПК 1.3 ПК 3.3. ПК 5.4.
ОК 05 ПК 2.4. ПК 4.2.	ОК 06 ПК 2.5. ПК 4.3.	ОК 07 ПК 2.6. ПК 4.4.	ОК 09 ПК 2.7. ПК 4.5.	ОК 10 ПК 2.8. ПК 5.1.	ПК 1.1 ПК 3.2 ПК 5.2.	ПК 1.2 ПК 3.1. ПК 5.3.	ПК 1.3 ПК 3.3. ПК 5.4.
ОК 05 ПК 2.4. ПК 4.2. ОК 05 ПК 2.4.	ОК 06 ПК 2.5. ПК 4.3. ОК 06 ПК 2.5.	ОК 07 ПК 2.6. ПК 4.4. ОК 07 ПК 2.6.	ОК 09 ПК 2.7. ПК 4.5. ОК 09 ПК 2.7.	ОК 10 ПК 2.8. ПК 5.1. ОК 10 ПК 2.8.	ПК 1.1 ПК 3.2 ПК 5.2. ПК 1.1 ПК 3.2	ПК 1.2 ПК 3.1. ПК 5.3. ПК 1.2 ПК 3.1.	ПК 1.3 ПК 3.3. ПК 5.4. ПК 1.3 ПК 3.3.
ОК 05 ПК 2.4. ПК 4.2. ОК 05 ПК 2.4.	ОК 06 ПК 2.5. ПК 4.3. ОК 06 ПК 2.5.	ОК 07 ПК 2.6. ПК 4.4. ОК 07 ПК 2.6.	ОК 09 ПК 2.7. ПК 4.5. ОК 09 ПК 2.7.	ОК 10 ПК 2.8. ПК 5.1. ОК 10 ПК 2.8.	ПК 1.1 ПК 3.2 ПК 5.2. ПК 1.1 ПК 3.2	ПК 1.2 ПК 3.1. ПК 5.3. ПК 1.2 ПК 3.1.	ПК 1.3 ПК 3.3. ПК 5.4. ПК 1.3 ПК 3.3.
ОК 05 ПК 2.4. ПК 4.2. ОК 05 ПК 2.4. ПК 4.2.	ОК 06 ПК 2.5. ПК 4.3. ОК 06 ПК 2.5. ПК 4.3.	ОК 07 ПК 2.6. ПК 4.4. ОК 07 ПК 2.6. ПК 4.4.	ОК 09 ПК 2.7. ПК 4.5. ОК 09 ПК 2.7. ПК 4.5.	ОК 10 ПК 2.8. ПК 5.1. ОК 10 ПК 2.8. ПК 5.1.	ПК 1.1 ПК 3.2 ПК 5.2. ПК 1.1 ПК 3.2 ПК 5.2.	ПК 1.2 ПК 3.1. ПК 5.3. ПК 1.2 ПК 3.1. ПК 5.3.	ПК 1.3 ПК 3.3. ПК 5.4. ПК 1.3 ПК 3.3. ПК 5.4.
ОК 05 ПК 2.4. ПК 4.2. ОК 05 ПК 2.4. ПК 4.2.	ОК 06 ПК 2.5. ПК 4.3. ОК 06 ПК 2.5. ПК 4.3.	ОК 07 ПК 2.6. ПК 4.4. ОК 07 ПК 2.6. ПК 4.4.	ОК 09 ПК 2.7. ПК 4.5. ОК 09 ПК 2.7. ПК 4.5.	ОК 10 ПК 2.8. ПК 5.1. ОК 10 ПК 2.8. ПК 5.1.	ПК 1.1 ПК 3.2 ПК 5.2. ПК 1.1 ПК 3.2 ПК 5.2.	ПК 1.2 ПК 3.1. ПК 5.3. ПК 1.2 ПК 3.1. ПК 5.3.	ПК 1.3 ПК 3.3. ПК 5.4. ПК 1.3 ПК 3.3. ПК 5.4.
ОК 05 ПК 2.4. ПК 4.2. ОК 05 ПК 2.4. ПК 4.2.	ОК 06 ПК 2.5. ПК 4.3. ОК 06 ПК 2.5. ПК 4.3.	ОК 07 ПК 2.6. ПК 4.4. ОК 07 ПК 2.6. ПК 4.4.	ОК 09 ПК 2.7. ПК 4.5. ОК 09 ПК 2.7. ПК 4.5.	ОК 10 ПК 2.8. ПК 5.1. ОК 10 ПК 2.8. ПК 5.1.	ПК 1.1 ПК 3.2 ПК 5.2. ПК 1.1 ПК 3.2 ПК 5.2.	ПК 1.2 ПК 3.1. ПК 5.3. ПК 1.2 ПК 3.1. ПК 5.3.	ПК 1.3 ПК 3.3. ПК 5.4. ПК 1.3 ПК 3.3. ПК 5.4.
ОК 05 ПК 2.4. ПК 4.2. ОК 05 ПК 2.4. ПК 4.2. ОК 05 ПК 2.4.	ОК 06 ПК 2.5. ПК 4.3. ОК 06 ПК 2.5. ПК 4.3.	ОК 07 ПК 2.6. ПК 4.4. ОК 07 ПК 2.6. ПК 4.4. ОК 07 ПК 2.6. ПК 4.4.	ОК 09 ПК 2.7. ПК 4.5. ОК 09 ПК 2.7. ПК 4.5. ОК 09 ПК 2.7. ПК 4.5.	ОК 10 ПК 2.8. ПК 5.1. ОК 10 ПК 2.8. ПК 5.1. ОК 10 ПК 2.8.	ПК 1.1 ПК 3.2 ПК 5.2. ПК 1.1 ПК 3.2 ПК 5.2. ПК 1.1 ПК 3.2	ПК 1.2 ПК 3.1. ПК 5.3. ПК 1.2 ПК 3.1. ПК 5.3.	ПК 1.3 ПК 3.3. ПК 5.4. ПК 1.3 ПК 3.3. ПК 5.4.
ОК 05 ПК 2.4. ПК 4.2. ОК 05 ПК 2.4. ПК 4.2.	ОК 06 ПК 2.5. ПК 4.3. ОК 06 ПК 2.5. ПК 4.3.	ОК 07 ПК 2.6. ПК 4.4. ОК 07 ПК 2.6. ПК 4.4.	ОК 09 ПК 2.7. ПК 4.5. ОК 09 ПК 2.7. ПК 4.5.	ОК 10 ПК 2.8. ПК 5.1. ОК 10 ПК 2.8. ПК 5.1.	ПК 1.1 ПК 3.2 ПК 5.2. ПК 1.1 ПК 3.2 ПК 5.2.	ПК 1.2 ПК 3.1. ПК 5.3. ПК 1.2 ПК 3.1. ПК 5.3.	ПК 1.3 ПК 3.3. ПК 5.4. ПК 1.3 ПК 3.3. ПК 5.4.
ОК 05 ПК 2.4. ПК 4.2. ОК 05 ПК 2.4. ПК 4.2. ОК 05 ПК 2.4.	ОК 06 ПК 2.5. ПК 4.3. ОК 06 ПК 2.5. ПК 4.3.	ОК 07 ПК 2.6. ПК 4.4. ОК 07 ПК 2.6. ПК 4.4. ОК 07 ПК 2.6. ПК 4.4.	ОК 09 ПК 2.7. ПК 4.5. ОК 09 ПК 2.7. ПК 4.5. ОК 09 ПК 2.7. ПК 4.5.	ОК 10 ПК 2.8. ПК 5.1. ОК 10 ПК 2.8. ПК 5.1. ОК 10 ПК 2.8.	ПК 1.1 ПК 3.2 ПК 5.2. ПК 1.1 ПК 3.2 ПК 5.2. ПК 1.1 ПК 3.2	ПК 1.2 ПК 3.1. ПК 5.3. ПК 1.2 ПК 3.1. ПК 5.3.	ПК 1.3 ПК 3.3. ПК 5.4. ПК 1.3 ПК 3.3. ПК 5.4.
ОК 05 ПК 2.4. ПК 4.2. ОК 05 ПК 2.4. ПК 4.2. ОК 05 ПК 2.4.	ОК 06 ПК 2.5. ПК 4.3. ОК 06 ПК 2.5. ПК 4.3. ОК 06 ПК 2.5. ПК 4.3.	ОК 07 ПК 2.6. ПК 4.4. ОК 07 ПК 2.6. ПК 4.4. ОК 07 ПК 2.6. ПК 4.4.	ОК 09 ПК 2.7. ПК 4.5. ОК 09 ПК 2.7. ПК 4.5. ОК 09 ПК 2.7. ПК 4.5. ОК 09 ПК 2.7. ПК 4.5.	ОК 10 ПК 2.8. ПК 5.1. ОК 10 ПК 2.8. ПК 5.1. ОК 10 ПК 2.8. ПК 5.1.	ПК 1.1 ПК 3.2 ПК 5.2. ПК 1.1 ПК 3.2 ПК 5.2. ПК 1.1 ПК 3.2 ПК 5.2.	ПК 1.2 ПК 3.1. ПК 5.3. ПК 1.2 ПК 3.1. ПК 5.3.	ПК 1.3 ПК 3.3. ПК 5.4. ПК 1.3 ПК 3.3. ПК 5.4. ПК 1.3 ПК 1.3
ОК 05 ПК 2.4. ПК 4.2. ОК 05 ПК 2.4. ПК 4.2. ОК 05 ПК 2.4. ПК 4.2. ОК 05 ПК 2.4. ПК 05 ПК 2.4. ПК 4.2.	ОК 06 ПК 2.5. ПК 4.3. ОК 06 ПК 2.5. ПК 4.3. ОК 06 ПК 2.5. ПК 4.3.	ОК 07 ПК 2.6. ПК 4.4. ОК 07 ПК 2.6. ПК 4.4. ОК 07 ПК 2.6. ПК 4.4. ОК 07 ПК 2.6. ОК 07 ПК 2.6. ОК 07	ОК 09 ПК 2.7. ПК 4.5. ОК 09 ПК 2.7. ПК 4.5. ОК 09 ПК 2.7. ПК 4.5. ОК 09 ПК 2.7. ПК 4.5.	ОК 10 ПК 2.8. ПК 5.1. ОК 10 ПК 2.8. ПК 5.1. ОК 10 ПК 2.8. ПК 5.1. ОК 10 ПК 2.8. ПК 5.1.	ПК 1.1 ПК 3.2 ПК 5.2. ПК 1.1 ПК 3.2 ПК 5.2. ПК 1.1 ПК 3.2 ПК 5.2. ОК 11	ПК 1.2 ПК 3.1. ПК 5.3. ПК 1.2 ПК 3.1. ПК 5.3. ПК 1.2 ПК 3.1. ПК 5.3.	ПК 1.3 ПК 3.3. ПК 5.4. ПК 1.3 ПК 3.3. ПК 5.4. ПК 1.3 ПК 3.3. ПК 5.4.
OK 05 ПК 2.4. ПК 4.2. ОК 05 ПК 2.4. ПК 4.2. ОК 05 ПК 2.4. ОК 05 ПК 2.4. ПК 4.2. ОК 05 ПК 2.6.	ОК 06 ПК 2.5. ПК 4.3. ОК 06 ПК 2.5. ПК 4.3. ОК 06 ПК 2.5. ПК 4.3.	ОК 07 ПК 2.6. ПК 4.4. ОК 07 ПК 2.6. ПК 4.4. ОК 07 ПК 2.6. ПК 4.4.	ОК 09 ПК 2.7. ПК 4.5. ОК 09 ПК 2.7. ПК 4.5. ОК 09 ПК 2.7. ПК 4.5. ОК 09 ПК 2.7. ПК 4.5.	ОК 10 ПК 2.8. ПК 5.1. ОК 10 ПК 2.8. ПК 5.1. ОК 10 ПК 2.8. ПК 5.1. ОК 10 ПК 2.8. ПК 5.1.	ПК 1.1 ПК 3.2 ПК 5.2. ПК 1.1 ПК 3.2 ПК 5.2. ПК 1.1 ПК 3.2 ПК 5.2. ОК 11	ПК 1.2 ПК 3.1. ПК 5.3. ПК 1.2 ПК 3.1. ПК 5.3. ПК 1.2 ПК 3.1. ПК 5.3.	ПК 1.3 ПК 3.3. ПК 5.4. ПК 1.3 ПК 3.3. ПК 5.4. ПК 1.3 ПК 3.3. ПК 5.4.
OK 05 ПК 2.4. ПК 4.2. OK 05 ПК 2.4. ПК 4.2. OK 05 ПК 2.4. ПК 4.2. OK 05 ПК 2.6. ПК 2.6. ПК 5.2.	ОК 06 ПК 2.5. ПК 4.3. ОК 06 ПК 2.5. ПК 4.3. ОК 06 ПК 2.5. ПК 4.3. ОК 06 ПК 2.5. ПК 4.3.	ОК 07 ПК 2.6. ПК 4.4. ОК 07 ПК 2.6. ПК 4.4. ОК 07 ПК 2.6. ПК 4.4. ОК 07 ПК 2.6. ПК 4.4. ОК 07 ПК 2.6. ПК 4.4.	ОК 09 ПК 2.7. ПК 4.5. ОК 09 ПК 2.7. ПК 4.5. ОК 09 ПК 2.7. ПК 4.5. ОК 09 ПК 2.7. ПК 4.5.	ОК 10 ПК 2.8. ПК 5.1. ОК 10 ПК 2.8. ПК 5.1. ОК 10 ПК 2.8. ПК 5.1. ОК 10 ПК 2.8. ПК 5.1. ОК 10 ПК 3.3.	ПК 1.1 ПК 3.2 ПК 5.2. ПК 1.1 ПК 3.2 ПК 5.2. ПК 1.1 ПК 3.2 ПК 5.2. ПК 1.1 ПК 3.2 ПК 5.2. ПК 1.1 ПК 3.2 ПК 5.2.	ПК 1.2 ПК 3.1. ПК 5.3. ПК 1.2 ПК 3.1. ПК 5.3. ПК 5.3.	ПК 1.3 ПК 3.3. ПК 5.4. ПК 1.3 ПК 3.3. ПК 5.4. ПК 1.3 ПК 5.4.
OK 05 ПК 2.4. ПК 4.2. OK 05 ПК 2.4. ПК 4.2. OK 05 ПК 2.4. ПК 4.2. OK 05 ПК 2.6. ПК 4.2. OK 05 ПК 2.6. ПК 5.2. OK 05	ОК 06 ПК 2.5. ПК 4.3. ОК 06 ПК 2.5. ПК 4.3. ОК 06 ПК 2.5. ПК 4.3. ОК 06 ПК 2.7. ПК 5.3. ОК 06	ОК 07 ПК 2.6. ПК 4.4. ОК 07 ПК 2.6. ПК 4.4. ОК 07 ПК 2.6. ПК 4.4. ОК 07	ОК 09 ПК 2.7. ПК 4.5. ОК 09 ПК 2.7. ПК 4.5. ОК 09 ПК 2.7. ПК 4.5. ОК 09 ПК 2.7. ПК 4.5. ОК 09 ПК 2.7. ПК 4.5.	ОК 10 ПК 2.8. ПК 5.1. ОК 10 ПК 2.8. ПК 5.1. ОК 10 ПК 2.8. ПК 5.1. ОК 10 ОК 10	ПК 1.1 ПК 3.2 ПК 5.2. ПК 1.1 ПК 3.2 ПК 5.2. ПК 5.2. ОК 11 ПК 1.2 ПК 1.2 ПК 3.4.	ПК 1.2 ПК 3.1. ПК 5.3. ПК 1.2 ПК 3.1. ПК 5.3. ПК 1.2 ПК 3.1. ПК 5.3.	ПК 1.3 ПК 3.3. ПК 5.4. ПК 1.3 ПК 3.3. ПК 5.4. ПК 1.3 ПК 3.3. ПК 5.4.

		-		_			T
OK 05	OK 09	OK 10	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 2.1
ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.2	ПК 3.1.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.
ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	
OK 06	OK 07	OK 08	OK 09	OK 10			
OK 06	OK 07	OK 08					
OK 05	OK 06	OK 07	OK 09	OK 10			
OK 05	OK 06	OK 07	ОК 09	OK 10	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.2	ПК 3.1.	ПК 3.3.
ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.
ОК 05	OK 06	OK 07	ОК 09	OK 10	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
OK 05	OK 06	OK 07	OK 09	OK 10	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
OK 05	OK 06	OK 07	OK 09	OK 10	ΠK 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
OK 05	OK 06	OK 07	OK 09	OK 10	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
OK 05	OK 06	OK 07	OK 09	OK 10	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
ОК 05	OK 06	ОК 07	ОК 09	OK 10	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3.
ОК 05 ПК 2.8.	ОК 06	OK 07	ОК 09	OK 10	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3.
	OK 06 OK 06	OK 07 OK 07	OK 09	OK 10 OK 10	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3.
ПК 2.8.							
ПК 2.8. ОК 05 ПК 2.8.	OK 06	OK 07	OK 09	OK 10	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3.
ПК 2.8. ОК 05 ПК 2.8. ОК 05							
ПК 2.8. ОК 05 ПК 2.8. ОК 05 ПК 2.8.	OK 06	OK 07	OK 09	OK 10	ПК 2.1 ПК 2.1	ПК 2.2 ПК 2.2	ПК 2.3. ПК 2.3.
ПК 2.8. ОК 05 ПК 2.8. ОК 05 ПК 2.8. ОК 05	OK 06	OK 07	OK 09	OK 10	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3.
ПК 2.8. ОК 05 ПК 2.8. ОК 05 ПК 2.8. ОК 05 ПК 2.8.	OK 06 OK 06	OK 07 OK 07 OK 07	OK 09 OK 09 OK 09	OK 10 OK 10 OK 10	ПК 2.1 ПК 2.1 ПК 2.1	ПК 2.2 ПК 2.2 ПК 2.2	ПК 2.3. ПК 2.3. ПК 2.3.
ПК 2.8. ОК 05 ПК 2.8. ОК 05 ПК 2.8. ОК 05 ПК 2.8. ОК 05 ПК 2.8.	OK 06	OK 07	OK 09	OK 10	ПК 2.1 ПК 2.1	ПК 2.2 ПК 2.2	ПК 2.3. ПК 2.3.
ПК 2.8. ОК 05 ПК 2.8. ОК 05 ПК 2.8. ОК 05 ПК 2.8.	OK 06 OK 06	OK 07 OK 07 OK 07	OK 09 OK 09 OK 09	OK 10 OK 10 OK 10	ПК 2.1 ПК 2.1 ПК 2.1	ПК 2.2 ПК 2.2 ПК 2.2	ПК 2.3. ПК 2.3. ПК 2.3.
ПК 2.8. ОК 05 ПК 2.8. ОК 05 ПК 2.8. ОК 05 ПК 2.8. ОК 05 ПК 2.8.	OK 06 OK 06	OK 07 OK 07 OK 07	OK 09 OK 09 OK 09	OK 10 OK 10 OK 10	ПК 2.1 ПК 2.1 ПК 2.1	ПК 2.2 ПК 2.2 ПК 2.2	ПК 2.3. ПК 2.3. ПК 2.3.
ПК 2.8. ОК 05 ПК 2.8. ОК 05 ПК 2.8. ОК 05 ПК 2.8. ОК 05 ПК 2.8.	OK 06 OK 06 OK 06	OK 07 OK 07 OK 07 OK 07	OK 09 OK 09 OK 09	OK 10 OK 10 OK 10 OK 10	ПК 2.1 ПК 2.1 ПК 2.1	ПК 2.2 ПК 2.2 ПК 2.2	ПК 2.3. ПК 2.3. ПК 2.3.
ПК 2.8. ОК 05 ПК 2.8. ОК 05 ПК 2.8. ОК 05 ПК 2.8. ОК 05 ПК 2.8.	OK 06 OK 06 OK 06	OK 07 OK 07 OK 07 OK 07	OK 09 OK 09 OK 09	OK 10 OK 10 OK 10 OK 10	ПК 2.1 ПК 2.1 ПК 2.1	ПК 2.2 ПК 2.2 ПК 2.2	ПК 2.3. ПК 2.3. ПК 2.3.
ПК 2.8. ОК 05 ПК 2.8. ОК 05 ПК 2.8. ОК 05 ПК 2.8. ОК 05 ПК 2.8. ОК 05 ПК 2.8.	OK 06 OK 06 OK 06 OK 06	OK 07 OK 07 OK 07 OK 07	OK 09 OK 09 OK 09 OK 09	OK 10 OK 10 OK 10 OK 10 OK 10	ПК 2.1 ПК 2.1 ПК 2.1 ПК 2.1 ПК 2.1	ПК 2.2 ПК 2.2 ПК 2.2 ПК 2.2 ПК 3.1.	ПК 2.3. ПК 2.3. ПК 2.3. ПК 2.3.
ПК 2.8. ОК 05 ПК 2.8. ОК 05 ПК 2.8. ОК 05 ПК 2.8. ОК 05 ПК 2.8. ОК 05 ПК 2.8. ОК 05	OK 06 OK 06 OK 06 OK 06	OK 07 OK 07 OK 07 OK 07 OK 07	OK 09 OK 09 OK 09 OK 09 OK 09	OK 10 OK 10 OK 10 OK 10 OK 10 OK 10	ПК 2.1 ПК 2.1 ПК 2.1 ПК 2.1 ПК 2.1 ПК 3.2	ПК 2.2 ПК 2.2 ПК 2.2 ПК 2.2 ПК 3.1.	ПК 2.3. ПК 2.3. ПК 2.3. ПК 2.3. ПК 3.3.
ПК 2.8. ОК 05 ПК 2.8. ОК 05 ПК 2.8. ОК 05 ПК 2.8. ОК 05 ПК 2.8. ОК 05 ПК 2.8.	OK 06 OK 06 OK 06 OK 06	OK 07 OK 07 OK 07 OK 07	OK 09 OK 09 OK 09 OK 09	OK 10 OK 10 OK 10 OK 10 OK 10	ПК 2.1 ПК 2.1 ПК 2.1 ПК 2.1 ПК 2.1	ПК 2.2 ПК 2.2 ПК 2.2 ПК 2.2 ПК 3.1.	ПК 2.3. ПК 2.3. ПК 2.3. ПК 2.3.
ПК 2.8. ОК 05 ПК 2.8. ОК 05 ПК 2.8. ОК 05 ПК 2.8. ОК 05 ПК 2.8. ОК 05 ПК 2.8. ОК 05 ОК 05	OK 06 OK 06 OK 06 OK 06 OK 06	OK 07 OK 07 OK 07 OK 07 OK 07 OK 07	OK 09 OK 09 OK 09 OK 09 OK 09 OK 09	OK 10 OK 10 OK 10 OK 10 OK 10 OK 10 OK 10	ПК 2.1 ПК 2.1 ПК 2.1 ПК 2.1 ПК 3.2 ПК 3.2	ПК 2.2 ПК 2.2 ПК 2.2 ПК 2.2 ПК 3.1. ПК 3.1.	ПК 2.3. ПК 2.3. ПК 2.3. ПК 2.3. ПК 3.3. ПК 3.3.
ПК 2.8. ОК 05 ПК 2.8. ОК 05 ПК 2.8. ОК 05 ПК 2.8. ОК 05 ПК 2.8. ОК 05 ПК 2.8. ОК 05	OK 06 OK 06 OK 06 OK 06	OK 07 OK 07 OK 07 OK 07 OK 07	OK 09 OK 09 OK 09 OK 09 OK 09	OK 10 OK 10 OK 10 OK 10 OK 10 OK 10	ПК 2.1 ПК 2.1 ПК 2.1 ПК 2.1 ПК 2.1 ПК 3.2	ПК 2.2 ПК 2.2 ПК 2.2 ПК 2.2 ПК 3.1.	ПК 2.3. ПК 2.3. ПК 2.3. ПК 2.3. ПК 3.3.

OK 05	OK 06	OK 07	OK 09	OK 10	ПК 3.2	ПК 3.1.	ПК 3.3.
ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 09	ОК 10	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.
OK 05	OK 06	OK 07	OK 09	OK 10	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.
OK 05	OK 06	OK 07	OK 09	OK 10	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.
OK US	OK 06	OK 07	OK 09	OK 10	11K 4.1.	11K 4.2.	11K 4.5.
OK 05	OK 06	OK 07	OK 09	OK 10	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.
OK 05	OK 06	OK 07	OK 09	OK 10	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.
ОК 05	OK 06	OK 07	ОК 09	ОК 10	ПК 5.1.	ПК 5.2.	пк 5.3.
OK 05	OK 06	OK 07	OK 09	OK 10	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.
OK 05	OK 06	OK 07	OK 09	OK 10	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.
0.1.00				0.1.20	0121		
OK 05	OK 06	OK 07	OK 09	OK 10	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.
OK 05	OK 06	OK 07	OK 09	OK 10	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.
OK 05	OK 06	ОК 07	OK 08	ОК 09	OK 10	OK 11	ПК 1.1
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 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
OK 05	OK 06	OK 07	OK 08	OK 09	OK 10	OK 11	ПК 1.1
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 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 5.1.	ПК 5.2.

Nō
1
2
3
4
5
6
7
1
2
1
1 2
2

Наименование					
Кабинеты:					
социально-экономических дисциплин					
микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены					
товароведения продовольственных товаров					
технологии кулинарного и кондитерского производства					
иностранного языка					
безопасности жизнедеятельности и охраны труда					
технического оснащения и организации рабочего места					
Лаборатории:					
учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)					
учебный кондитерский цех					
Спортивный комплекс:					
спортивный зал					
Залы:					
библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет					

актовый зал

Пояснения

- 1.1. Нормативная база реализации ППКРС ОУ Настоящий учебный план программы подготовки н среднего профессионального образования разработан на основе: Федерального закона от 29 де образовании в Российской Федерации"; Федерального государственного образовательного станд профессионального образования (далее – СПО) 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного прика Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. №1569; Порядка организации и осуществления обра образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного призак Российской Федерации от 14 июня 2013 г. №464 (зарегистрированного в Министерстве юстиции регистрационный № 29200); Положения о практике обучающихся, осваивающих основные проф среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования. 1.2. Организация учебного процесса и режим занятий. Учебный план ППКРС СПО по профессии в предусматривает обучение лиц на базе основного общего образования. Нормативный срок обуче определяет перечень, объемы, последовательность изучения дисциплин (далее УД), профессион них междисциплинарных курсов (далее МДК), учебной и производственной практики, время госу каникул. Организация образовательного процесса осуществляется в соответствии с рабочими пр учебных занятий. Рабочие программы УД и ПМ разрабатываются училищем с учетом требований работодателем) на основе ФГОС СПО по профессии. Продолжительность учебной недели составл выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных лабораторное занятие, консультации, лекции, семинар), практики (в профессиональном цикле) і $1.3.\;$ Общеобразовательный цикл. Получение среднего профессионального образования на базе ϵ осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах соответ среднего профессионального образования. Руководствуясь Рекомендациями по организации пол пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на баз требований Федеральных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальнс образования (Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кад регистрационный №06-259) определен естественнонаучный профиль обучения. Объем образова освоение общеобразовательного цикла, составляет 2160 часов. Промежуточная аттестация пров зачетов, экзаменов. В соответствии с требованиями ФГОС СПО нормативный срок освоения ППКІ 1.4. Формирование вариативной части ППКРС. Объем времени, отведенный на вариативную част количестве не менее 20% от общего объема времени (1188 часов) использован следующим обра 202 часа; на профессиональный цикл - 986 часов.
- 1.5. Формы проведения промежуточной аттестации. В учебном плане закреплены следующие фаттестации: экзамены, зачеты, дифференцированные зачеты. Количество экзаменов в учебном г учета по физической культуре). Конкретные формы и процедуры текущего контроля по каждой программах и фондах оценочных средств. Все формы промежуточной аттестации доводятся до с двух месяцев после начала обучения. В процессе обучения успеваемость обучающихся при прс экзаменах и дифференцированных зачетах отметками «отлично», «хорошо», «удовлетворителы «зачтено», «не зачтено». Аттестация по итогам ПП проводится с учетом характеристики руков предприятия, учреждения и дневника практики обучающегося. Экзамены по УД и ПМ проводятс Опенка полготовки обучающихся и выпускников осуществляется в лвух основных направлениях: 1.6. Порядок аттестации обучающихся. Итоговая аттестация проводится в форме защиты выпус демонстрационного экзамена. Тематика выпускной квалификационной работы соответствует сод профессиональных модулей.

Согласовано

И.о.первого проректора ГАОУ АО ВО "Астраханский государственный архитектурно-строительный университет"	
Директор профессионального училища ГАОУ АО ВО "Астраханский государственный архитектурно-строительный университет"	

квалифицированных рабочих, служащих кабря 2012 года № 273-ФЗ "Об царта (далее ФГОС) по профессии среднего зом Министерства образования и науки ззовательной деятельности по сом Министерства образования и науки Российской Федерации 30 июля 2013 г., ессиональные образовательные программы и науки Российской Фелерации от 18 вводится в действие с 01 сентября 2019г. и ения - 3 года 10 месяцев. Учебный план нальных модулей (далее ПМ), входящих в дарственной итоговой аттестации и ограммами УД и ПМ и расписанием і рынка труда (по согласованию с ляет 6 дней. Во всех учебных циклах занятий (урок, практическое занятие, и самостоятельная работа обучающихся. эсновного общего образования ствующей образовательной программы учения среднего общего образования в ве основного общего образования с учетом ости среднего профессионального ров и ДПО от 17 марта 2015 г., тельной программы, отведенный на водится в форме дифференцированных РС лля лиц, обучающихся на базе гь образовательной программы ФГОС СПО в взом: на общепрофессиональный цикл -

зормы проведения промежуточной тоду не превышает 8, зачетов - 10 (без УД, МДК и ПМ указаны в рабочих ведения обучающихся в течение первых эмежуточной аттестации определяется на но» и «неудовлетворительно», на зачетах — эдителя практики от организации, з в конце семестра в форме сессии. — оценка уповня освоения УЛ. МЛК и кной квалификационной работы в виде цержанию одного или нескольких

О.А.Ковален	нко	

И.Ю.Петрова

Наименование ЦМК