



Утверждаю

Ректор ФГБОУ ВО "КемГУ"

Просеков А.Ю.

*А.Ю. Просеков*  
15.03.18

# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена  
ФГБОУ ВО "Кемеровский государственный университет"  
*наименование образовательного учреждения (организации)*

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
*код наименование специальности*

по программе базовой подготовки

основное общее образование

*Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ*

квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу

форма обучения

Очная

Срок получения СПО по ППССЗ:

3г 10м

год начала подготовки по УП

2018

профиль получаемого профессионального образования

естественнонаучный

*при реализации программы среднего общего образования*

Приказ об утверждении ФГОС

от 06.12.2016

№ 1565

# 1 Календарный учебный график

Курс	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август							
	1-7	8-14	15-21	22-28	29 сен - 5 окт	6-12	13-19	20-26	27 окт - 2 ноя	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29 дек - 4 янв	5-11	12-18	19-25	26 янв - 1 фев	2-8	9-15	16-22	23 фев - 1 мар	2-8	9-15	16-22	23-29	30 мар - 5 апр	6-12	13-19	20-26	27 апр - 3 май	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29 июн - 5 июл	6-12	13-19	20-26	27 июл - 2 авг	3-9	10-16	17-23	24-31
0	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
I																																																				
II												0		8	8	8	8	8	8	8											0	8	8	8	8	8									8	8	8	8	8	8	8	8
III												0	8	8	8	8	8	8	8	8											0	8	8	8	8	8					8	8	8	8	8	8	8	8				
IV										0	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8										8	8	8	X	X	X	X	Δ	Δ	Δ	Δ	III	III	*	*	*	*	*	*	*	*		

Обозначения:

- |                             |  |                            |  |                              |  |
|-----------------------------|--|----------------------------|--|------------------------------|--|
| <input type="checkbox"/>    | Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам | <input type="checkbox"/> 0 | Учебная практика                                     | <input type="checkbox"/> Δ   | Подготовка к государственной итоговой аттестации |
| <input type="checkbox"/> :: | Промежуточная аттестация                           | <input type="checkbox"/> 8 | Производственная практика (по профилю специальности) | <input type="checkbox"/> III | Государственная итоговая аттестация              |
| <input type="checkbox"/> =  | Каникулы   | <input type="checkbox"/> X | Производственная практика (преддипломная)            | <input type="checkbox"/> *   | Неделя отсутствует                               |

# 2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам			Промежуточная аттестация			Практики						ГИА		Каникулы	Всего	Студентов	Групп			
							Учебная практика			Производственная практика (по профилю специальности)		Производственная практика (преддипломная)							Подго- товка	Прове- дение	
	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	нед.	нед.							нед.
I	39	16	23	2	1	1													11	52	25
II	29 2/3	11 5/6	17 5/6	2 1/3	1 1/6	1 1/6	4	2	2	5	2	3							11	52	25
III	29 5/6	12	17 5/6	2 1/6	1	1 1/6	3	1	2	7	3	4							10	52	25
IV	17 5/6	7 2/3	10 1/6	2 1/6	1 1/3	5/6	3	3		8	5	3	4		4	4	2		2	43	25
<b>Всего</b>	<b>116 1/3</b>	<b>47 1/2</b>	<b>68 5/6</b>	<b>8 2/3</b>	<b>4 1/2</b>	<b>4 1/6</b>	<b>10</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>20</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>34</b>	<b>199</b>		







№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК
1	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	3	[3] ПП.01.01 Производственная практика
				[3] УП.01.01 Учебная практика
2	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6] ПП.02.01 Производственная практика
				[6] УП.02.01 Учебная практика
3	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	5	[5] ПП.03.01 Производственная практика
				[5] УП.03.01 Учебная практика
4	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	7	[7] УП.04.01 Учебная практика
				[7] ПП.04.01 Производственная практика
5	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4] ПП.05.01 Производственная практика
				[4] УП.05.01 Учебная практика
6	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	7	[7] ПП.07.01 Производственная практика
				[7] УП.07.01 Учебная практика
7	Экз	Комплексный экзамен	3	[3] МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
				[3] МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
8	Экз	Комплексный экзамен	4	[4] МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
				[4] МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
9	Экз	Комплексный экзамен	6	[6] МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
				[6] МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
10	Экз	Комплексный экзамен	7	[7] МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
				[7] МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
11	Экз	Комплексный экзамен	5	[5] МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
				[5] МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
12	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	8	[8] ОГСЭ.05 Психология общения
				[8] МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельности подчиненного персонала

Индекс	Содержание
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ЕН.01	Химия
ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов сырья
ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания
ОПЦ.04	Организация обслуживания
ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОПЦ.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОПЦ.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОПЦ.08	Охрана труда
ОПЦ.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Профессиональная эстетика и дизайн
ОП.11	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.12	Рисование и лепка
ОП.13	Контроль качества кулинарной продукции
ОП.14	Метрология и стандартизация
ОП.15	Кулинарные традиции мира
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельности подчиненного персонала
ПП.06.01	Производственная практика
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика
	Защита выпускной квалификационной работы
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ЕН.01	Химия
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов сырья
ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания
ОПЦ.04	Организация обслуживания
ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОПЦ.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОПЦ.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОПЦ.08	Охрана труда
ОПЦ.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Профессиональная эстетика и дизайн
ОП.11	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.12	Рисование и лепка
ОП.13	Контроль качества кулинарной продукции
ОП.14	Метрология и стандартизация
ОП.15	Кулинарные традиции мира
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельности подчиненного персонала
ПП.06.01	Производственная практика
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика
	Защита выпускной квалификационной работы
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОГСЭ.05	Психология общения
ЕН.01	Химия
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов сырья
ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания
ОПЦ.04	Организация обслуживания
ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОПЦ.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОПЦ.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОПЦ.08	Охрана труда
ОПЦ.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Профессиональная эстетика и дизайн
ОП.11	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.12	Рисование и лепка
ОП.13	Контроль качества кулинарной продукции
ОП.14	Метрология и стандартизация
ОП.15	Кулинарные традиции мира
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
ПП.06.01	Производственная практика
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика
	Защита выпускной квалификационной работы
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОГСЭ.05	Психология общения
ЕН.01	Химия
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов сырья
ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания
ОПЦ.04	Организация обслуживания
ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОПЦ.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОПЦ.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОПЦ.08	Охрана труда
ОПЦ.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Профессиональная эстетика и дизайн
ОП.11	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.12	Рисование и лепка
ОП.13	Контроль качества кулинарной продукции
ОП.14	Метрология и стандартизация
ОП.15	Кулинарные традиции мира
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов



	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
	УП.01.01	Учебная практика
	ПП.01.01	Производственная практика
	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	УП.02.01	Учебная практика
	ПП.02.01	Производственная практика
	МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	УП.03.01	Учебная практика
	ПП.03.01	Производственная практика
	МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
	УП.04.01	Учебная практика
	ПП.04.01	Производственная практика
	МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	УП.05.01	Учебная практика
	ПП.05.01	Производственная практика
	МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельности подчиненного персонала
	ПП.06.01	Производственная практика
	УП.07.01	Учебная практика
	ПП.07.01	Производственная практика
		Защита выпускной квалификационной работы
ОК 05.		Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
	ОГСЭ.01	Основы философии
	ОГСЭ.02	История
	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОГСЭ.05	Психология общения
	ЕН.01	Химия
	ЕН.02	Экологические основы природопользования
	ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов сырья
	ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания
	ОПЦ.04	Организация обслуживания
	ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОПЦ.06	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОПЦ.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОПЦ.08	Охрана труда
	ОП.10	Профессиональная эстетика и дизайн
	ОП.11	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОП.12	Рисование и лепка
	ОП.13	Контроль качества кулинарной продукции
	ОП.14	Метрология и стандартизация
	ОП.15	Кулинарные традиции мира
	МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
	УП.01.01	Учебная практика
	ПП.01.01	Производственная практика
	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	УП.02.01	Учебная практика
	ПП.02.01	Производственная практика
	МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	УП.03.01	Учебная практика
	ПП.03.01	Производственная практика
	МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
	УП.04.01	Учебная практика
	ПП.04.01	Производственная практика
	МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	УП.05.01	Учебная практика
	ПП.05.01	Производственная практика
	МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельности подчиненного персонала
	ПП.06.01	Производственная практика
	УП.07.01	Учебная практика
	ПП.07.01	Производственная практика
		Защита выпускной квалификационной работы
ОК 06.		Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
	ОГСЭ.01	Основы философии
	ОГСЭ.02	История
	ЕН.01	Химия
	ЕН.02	Экологические основы природопользования

ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов сырья
ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания
ОПЦ.04	Организация обслуживания
ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОПЦ.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОПЦ.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОПЦ.08	Охрана труда
ОПЦ.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Профессиональная эстетика и дизайн
ОП.11	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.12	Рисование и лепка
ОП.13	Контроль качества кулинарной продукции
ОП.14	Метрология и стандартизация
ОП.15	Кулинарные традиции мира
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельности подчиненного персонала
ПП.06.01	Производственная практика
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика
	Защита выпускной квалификационной работы
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ЕН.01	Химия
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов сырья
ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания
ОПЦ.04	Организация обслуживания
ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОПЦ.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОПЦ.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОПЦ.08	Охрана труда
ОП.10	Профессиональная эстетика и дизайн
ОП.11	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.12	Рисование и лепка
ОП.13	Контроль качества кулинарной продукции
ОП.14	Метрология и стандартизация
ОП.15	Кулинарные традиции мира
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
УП.05.01	Учебная практика

ПП.05.01	Производственная практика
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельности подчиненного персонала
ПП.06.01	Производственная практика
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика
	Защита выпускной квалификационной работы
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОГСЭ.04	Физическая культура
ОПЦ.09	Безопасность жизнедеятельности
	Защита выпускной квалификационной работы
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОГСЭ.05	Психология общения
ЕН.01	Химия
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов сырья
ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания
ОПЦ.04	Организация обслуживания
ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОПЦ.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОПЦ.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОПЦ.08	Охрана труда
ОПЦ.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Профессиональная эстетика и дизайн
ОП.11	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.12	Рисование и лепка
ОП.14	Метрология и стандартизация
ОП.15	Кулинарные традиции мира
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельности подчиненного персонала
ПП.06.01	Производственная практика
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика
	Защита выпускной квалификационной работы
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ЕН.01	Химия
ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов сырья
ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания
ОПЦ.04	Организация обслуживания
ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОПЦ.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОПЦ.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОПЦ.08	Охрана труда
ОПЦ.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Профессиональная эстетика и дизайн
ОП.11	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.13	Контроль качества кулинарной продукции
ОП.14	Метрология и стандартизация
ОП.15	Кулинарные традиции мира
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельности подчиненного персонала
ПП.06.01	Производственная практика
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика
	Защита выпускной квалификационной работы
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОПЦ.04	Организация обслуживания
ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОПЦ.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.15	Кулинарные традиции мира
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельности подчиненного персонала
ПП.06.01	Производственная практика
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов сырья
ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания
ОПЦ.04	Организация обслуживания
ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОПЦ.08	Охрана труда
ОП.11	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.13	Контроль качества кулинарной продукции
ОП.14	Метрология и стандартизация
ОП.15	Кулинарные традиции мира
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
ЕН.01	Химия
ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов сырья
ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания
ОПЦ.04	Организация обслуживания
ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОПЦ.08	Охрана труда
ОП.15	Кулинарные традиции мира
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
	Защита выпускной квалификационной работы

ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	
	ЕН.01	Химия
	ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов сырья
	ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания
	ОПЦ.04	Организация обслуживания
	ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОПЦ.08	Охрана труда
	ОП.13	Контроль качества кулинарной продукции
	ОП.15	Кулинарные традиции мира
	МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
	УП.01.01	Учебная практика
	ПП.01.01	Производственная практика
	Защита выпускной квалификационной работы	
ПК 1.4.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
	ЕН.01	Химия
	ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов сырья
	ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания
	ОПЦ.04	Организация обслуживания
	ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОПЦ.08	Охрана труда
	ОП.15	Кулинарные традиции мира
	МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
	УП.01.01	Учебная практика
	ПП.01.01	Производственная практика
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	
	ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов сырья
	ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания
	ОПЦ.04	Организация обслуживания
	ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОПЦ.08	Охрана труда
	ОП.11	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОП.13	Контроль качества кулинарной продукции
	ОП.14	Метрология и стандартизация
	ОП.15	Кулинарные традиции мира
	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	УП.02.01	Учебная практика
	ПП.02.01	Производственная практика
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
	ЕН.01	Химия
	ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов сырья
	ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания
	ОПЦ.04	Организация обслуживания
	ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОПЦ.08	Охрана труда
	ОП.13	Контроль качества кулинарной продукции
	ОП.15	Кулинарные традиции мира
	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	УП.02.01	Учебная практика
	ПП.02.01	Производственная практика
	Защита выпускной квалификационной работы	
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.	
	ЕН.01	Химия
	ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов сырья
	ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания
	ОПЦ.04	Организация обслуживания
	ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОПЦ.08	Охрана труда
	ОП.13	Контроль качества кулинарной продукции
	ОП.15	Кулинарные традиции мира
	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	УП.02.01	Учебная практика
	ПП.02.01	Производственная практика
	Защита выпускной квалификационной работы	
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
	ЕН.01	Химия
	ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

	ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов сырья
	ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания
	ОПЦ.04	Организация обслуживания
	ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОПЦ.08	Охрана труда
	ОП.13	Контроль качества кулинарной продукции
	ОП.15	Кулинарные традиции мира
	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	УП.02.01	Учебная практика
	ПП.02.01	Производственная практика
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 2.5.		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ЕН.01	Химия
	ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов сырья
	ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания
	ОПЦ.04	Организация обслуживания
	ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОПЦ.08	Охрана труда
	ОП.13	Контроль качества кулинарной продукции
	ОП.15	Кулинарные традиции мира
	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	УП.02.01	Учебная практика
	ПП.02.01	Производственная практика
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 2.6.		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ЕН.01	Химия
	ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов сырья
	ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания
	ОПЦ.04	Организация обслуживания
	ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОПЦ.08	Охрана труда
	ОП.13	Контроль качества кулинарной продукции
	ОП.15	Кулинарные традиции мира
	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	УП.02.01	Учебная практика
	ПП.02.01	Производственная практика
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 2.7.		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ЕН.01	Химия
	ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов сырья
	ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания
	ОПЦ.04	Организация обслуживания
	ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОПЦ.08	Охрана труда
	ОП.13	Контроль качества кулинарной продукции
	ОП.15	Кулинарные традиции мира
	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	УП.02.01	Учебная практика
	ПП.02.01	Производственная практика
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 2.8.		Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ЕН.01	Химия
	ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов сырья
	ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания
	ОПЦ.04	Организация обслуживания
	ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОПЦ.08	Охрана труда
	ОП.10	Профессиональная эстетика и дизайн
	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	УП.02.01	Учебная практика
	ПП.02.01	Производственная практика
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 3.1.		Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
	ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов сырья

ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания
ОПЦ.04	Организация обслуживания
ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОПЦ.08	Охрана труда
ОП.11	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.13	Контроль качества кулинарной продукции
ОП.14	Метрология и стандартизация
ОП.15	Кулинарные традиции мира
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ЕН.01	Химия
ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов сырья
ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания
ОПЦ.04	Организация обслуживания
ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОПЦ.08	Охрана труда
ОП.13	Контроль качества кулинарной продукции
ОП.15	Кулинарные традиции мира
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ЕН.01	Химия
ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов сырья
ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания
ОПЦ.04	Организация обслуживания
ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОПЦ.08	Охрана труда
ОП.13	Контроль качества кулинарной продукции
ОП.15	Кулинарные традиции мира
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ЕН.01	Химия
ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов сырья
ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания
ОПЦ.04	Организация обслуживания
ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОПЦ.08	Охрана труда
ОП.13	Контроль качества кулинарной продукции
ОП.15	Кулинарные традиции мира
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ЕН.01	Химия
ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов сырья
ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания
ОПЦ.04	Организация обслуживания
ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОПЦ.08	Охрана труда
ОП.13	Контроль качества кулинарной продукции
ОП.15	Кулинарные традиции мира
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ЕН.01	Химия

	ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	
	ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов сырья	
	ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания	
	ОПЦ.04	Организация обслуживания	
	ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	
	ОПЦ.08	Охрана труда	
	ОП.13	Контроль качества кулинарной продукции	
	ОП.15	Кулинарные традиции мира	
	МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
	УП.03.01	Учебная практика	
	ПП.03.01	Производственная практика	
		Защита выпускной квалификационной работы	
ПК 3.7.		Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
	ЕН.01	Химия	
	ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	
	ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов сырья	
	ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания	
	ОПЦ.04	Организация обслуживания	
	ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	
	ОПЦ.08	Охрана труда	
	ОП.10	Профессиональная эстетика и дизайн	
	МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
	УП.03.01	Учебная практика	
	ПП.03.01	Производственная практика	
			Защита выпускной квалификационной работы
	ПК 4.1.		Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
		ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
		ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов сырья
ОПЦ.03		Техническое оснащение организаций питания	
ОПЦ.04		Организация обслуживания	
ОПЦ.05		Основы экономики, менеджмента и маркетинга	
ОПЦ.08		Охрана труда	
ОП.11		Основы товароведения продовольственных товаров	
ОП.13		Контроль качества кулинарной продукции	
ОП.14		Метрология и стандартизация	
ОП.15		Кулинарные традиции мира	
МДК.04.01		Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	
МДК.04.02		Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	
УП.04.01		Учебная практика	
ПП.04.01		Производственная практика	
			Защита выпускной квалификационной работы
ПК 4.2.			Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ЕН.01	Химия	
	ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	
	ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов сырья	
	ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания	
	ОПЦ.04	Организация обслуживания	
	ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	
	ОПЦ.08	Охрана труда	
	ОП.12	Рисование и лепка	
	ОП.13	Контроль качества кулинарной продукции	
	ОП.15	Кулинарные традиции мира	
	МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	
	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	
	УП.04.01	Учебная практика	
	ПП.04.01	Производственная практика	
			Защита выпускной квалификационной работы
	ПК 4.3.		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ЕН.01		Химия	
ОПЦ.01		Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	
ОПЦ.02		Организация хранения и контроль запасов сырья	
ОПЦ.03		Техническое оснащение организаций питания	
ОПЦ.04		Организация обслуживания	
ОПЦ.05		Основы экономики, менеджмента и маркетинга	
ОПЦ.08		Охрана труда	
ОП.12		Рисование и лепка	
ОП.13		Контроль качества кулинарной продукции	
ОП.15		Кулинарные традиции мира	
МДК.04.01		Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	
МДК.04.02		Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	
УП.04.01		Учебная практика	
ПП.04.01		Производственная практика	
			Защита выпускной квалификационной работы



ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
	ЕН.01	Химия
	ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов сырья
	ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания
	ОПЦ.04	Организация обслуживания
	ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОПЦ.08	Охрана труда
	ОП.13	Контроль качества кулинарной продукции
	ОП.15	Кулинарные традиции мира
	МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
	УП.04.01	Учебная практика
	ПП.04.01	Производственная практика
	Защита выпускной квалификационной работы	
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
	ЕН.01	Химия
	ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов сырья
	ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания
	ОПЦ.04	Организация обслуживания
	ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОПЦ.08	Охрана труда
	ОП.12	Рисование и лепка
	ОП.13	Контроль качества кулинарной продукции
	ОП.15	Кулинарные традиции мира
	МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
	УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика	
	Защита выпускной квалификационной работы	
ПК 4.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
	ЕН.01	Химия
	ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов сырья
	ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания
	ОПЦ.04	Организация обслуживания
	ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОПЦ.08	Охрана труда
	ОП.10	Профессиональная эстетика и дизайн
	МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
	УП.04.01	Учебная практика
	ПП.04.01	Производственная практика
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	
	ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов сырья
	ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания
	ОПЦ.04	Организация обслуживания
	ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОПЦ.08	Охрана труда
	ОП.11	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОП.13	Контроль качества кулинарной продукции
	ОП.14	Метрология и стандартизация
	ОП.15	Кулинарные традиции мира
	МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика	
	Защита выпускной квалификационной работы	
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	
	ЕН.01	Химия
	ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов сырья
	ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания
	ОПЦ.04	Организация обслуживания
	ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОПЦ.08	Охрана труда
	ОП.12	Рисование и лепка
	ОП.15	Кулинарные традиции мира
	МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	УП.05.01	Учебная практика

	ПП.05.01	Производственная практика
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 5.3.		Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ЕН.01	Химия
	ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов сырья
	ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания
	ОПЦ.04	Организация обслуживания
	ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОПЦ.08	Охрана труда
	ОП.13	Контроль качества кулинарной продукции
	ОП.15	Кулинарные традиции мира
	МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	УП.05.01	Учебная практика
	ПП.05.01	Производственная практика
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 5.4.		Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ЕН.01	Химия
	ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов сырья
	ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания
	ОПЦ.04	Организация обслуживания
	ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОПЦ.08	Охрана труда
	ОП.12	Рисование и лепка
	ОП.13	Контроль качества кулинарной продукции
	ОП.15	Кулинарные традиции мира
	МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	УП.05.01	Учебная практика
	ПП.05.01	Производственная практика
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 5.5.		Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ЕН.01	Химия
	ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов сырья
	ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания
	ОПЦ.04	Организация обслуживания
	ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОПЦ.08	Охрана труда
	ОП.12	Рисование и лепка
	ОП.13	Контроль качества кулинарной продукции
	ОП.15	Кулинарные традиции мира
	МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	УП.05.01	Учебная практика
	ПП.05.01	Производственная практика
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 5.6.		Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.
	ЕН.01	Химия
	ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов сырья
	ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания
	ОПЦ.04	Организация обслуживания
	ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОПЦ.08	Охрана труда
	ОП.10	Профессиональная эстетика и дизайн
	ОП.12	Рисование и лепка
	МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	УП.05.01	Учебная практика
	ПП.05.01	Производственная практика
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 6.1.		Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов сырья
	ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания
	ОПЦ.04	Организация обслуживания
	ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОПЦ.06	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОПЦ.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОПЦ.08	Охрана труда
	ОП.13	Контроль качества кулинарной продукции
	МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
	ПП.06.01	Производственная практика

	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 6.2.	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов сырья
ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания
ОПЦ.04	Организация обслуживания
ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОПЦ.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОПЦ.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОПЦ.08	Охрана труда
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельности подчиненного персонала
ПП.06.01	Производственная практика
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 6.3.	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов сырья
ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания
ОПЦ.04	Организация обслуживания
ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОПЦ.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОПЦ.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОПЦ.08	Охрана труда
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельности подчиненного персонала
ПП.06.01	Производственная практика
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 6.4.	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов сырья
ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания
ОПЦ.04	Организация обслуживания
ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОПЦ.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОПЦ.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОПЦ.08	Охрана труда
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельности подчиненного персонала
ПП.06.01	Производственная практика
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 6.5.	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.
ОПЦ.08	Охрана труда
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельности подчиненного персонала
ПП.06.01	Производственная практика
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 7.1.	Организовывать и проводить процесс механической обработки, нарезки и хранения сырья для кулинарного использования
ОПЦ.08	Охрана труда
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика
ПК 7.2.	Подготавливать производственные цеха и рабочие места к работе
ОПЦ.08	Охрана труда
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика
ПК 7.3.	Использовать в работе технологическое оборудование
ОПЦ.08	Охрана труда
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика
ПК 7.4.	Организовывать, проводить приготовление и оформление кулинарной продукции
ОПЦ.08	Охрана труда
ОП.10	Профессиональная эстетика и дизайн
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика
ПК 7.5.	Изготавливать полуфабрикаты различной степени сложности
ОПЦ.08	Охрана труда
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика
ПК 7.6.	Соблюдать условия, сроки реализации и хранения готовой кулинарной продукции
ОПЦ.08	Охрана труда
ОП.13	Контроль качества кулинарной продукции
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика





ОПЦ.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 6.1.	ПК 6.2.
		ПК 6.3.	ПК 6.4.										
ОПЦ.08	Охрана труда	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.
		ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
		ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.	ПК 7.1.	ПК 7.2.	ПК 7.3.
		ПК 7.4.	ПК 7.5.	ПК 7.6.									
ОПЦ.09	Безопасность жизнедеятельности	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 06.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.				
ОП.10	Профессиональная эстетика и дизайн	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 2.8.	ПК 3.7.	ПК 4.6.
		ПК 5.6.	ПК 7.4.										
ОП.11	Основы товароведения продовольственных товаров	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 2.1.	ПК 3.1.
		ПК 4.1.	ПК 5.1.										
ОП.12	Рисование и лепка	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.5.	ПК 5.2.
		ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.									
ОП.13	Контроль качества кулинарной продукции	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 1.3.	ПК 2.1.	ПК 2.2.
		ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.
		ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 5.1.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 6.1.	ПК 7.6.		
ОП.14	Метрология и стандартизация	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 2.1.	ПК 3.1.
		ПК 4.1.	ПК 5.1.										
ОП.15	Кулинарные традиции мира	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 1.1.	ПК 1.2.
		ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.
		ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.
		ПК 5.5.											
ПЦ	Профессиональный цикл	<b>ОК 01.</b>	<b>ОК 02.</b>	<b>ОК 03.</b>	<b>ОК 04.</b>	<b>ОК 05.</b>	<b>ОК 06.</b>	<b>ОК 07.</b>	<b>ОК 09.</b>	<b>ОК 10.</b>	<b>ОК 11.</b>	<b>ПК 1.1.</b>	<b>ПК 1.2.</b>
		<b>ПК 1.3.</b>	<b>ПК 1.4.</b>	<b>ПК 2.1.</b>	<b>ПК 2.2.</b>	<b>ПК 2.3.</b>	<b>ПК 2.4.</b>	<b>ПК 2.5.</b>	<b>ПК 2.6.</b>	<b>ПК 2.7.</b>	<b>ПК 2.8.</b>	<b>ПК 3.1.</b>	<b>ПК 3.2.</b>
		<b>ПК 3.3.</b>	<b>ПК 3.4.</b>	<b>ПК 3.5.</b>	<b>ПК 3.6.</b>	<b>ПК 3.7.</b>	<b>ПК 4.1.</b>	<b>ПК 4.2.</b>	<b>ПК 4.3.</b>	<b>ПК 4.4.</b>	<b>ПК 4.5.</b>	<b>ПК 4.6.</b>	<b>ПК 5.1.</b>
		<b>ПК 5.2.</b>	<b>ПК 5.3.</b>	<b>ПК 5.4.</b>	<b>ПК 5.5.</b>	<b>ПК 5.6.</b>	<b>ПК 6.1.</b>	<b>ПК 6.2.</b>	<b>ПК 6.3.</b>	<b>ПК 6.4.</b>	<b>ПК 6.5.</b>	<b>ПК 7.1.</b>	<b>ПК 7.2.</b>
		<b>ПК 7.3.</b>	<b>ПК 7.4.</b>	<b>ПК 7.5.</b>	<b>ПК 7.6.</b>								
ПМ 01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.

<b>ПМ.01</b>	<b>реализация полуфабрикатов для блюд кулинарных изделий сложного ассортимента</b>	<b>ПК 1.4.</b>											
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ОК 01. ПК 1.4.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ОК 01. ПК 1.4.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
УП.01.01	<i>Учебная практика</i>	ОК 01. ПК 1.4.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
ПП.01.01	<i>Производственная практика</i>	ОК 01. ПК 1.4.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
<b>ПМ.02</b>	<b>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>	<b>ОК 01.</b>	<b>ОК 02.</b>	<b>ОК 03.</b>	<b>ОК 04.</b>	<b>ОК 05.</b>	<b>ОК 06.</b>	<b>ОК 07.</b>	<b>ОК 09.</b>	<b>ОК 10.</b>	<b>ОК 11.</b>	<b>ПК 2.1.</b>	<b>ПК 2.2.</b>
		<b>ПК 2.3.</b>	<b>ПК 2.4.</b>	<b>ПК 2.5.</b>	<b>ПК 2.6.</b>	<b>ПК 2.7.</b>	<b>ПК 2.8.</b>						
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ОК 01. ПК 2.3.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 2.1.	ПК 2.2.
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ОК 01. ПК 2.3.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 2.1.	ПК 2.2.
УП.02.01	<i>Учебная практика</i>	ОК 01. ПК 2.3.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 2.1.	ПК 2.2.
ПП.02.01	<i>Производственная практика</i>	ОК 01. ПК 2.3.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 2.1.	ПК 2.2.
<b>ПМ.03</b>	<b>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</b>	<b>ОК 01.</b>	<b>ОК 02.</b>	<b>ОК 03.</b>	<b>ОК 04.</b>	<b>ОК 05.</b>	<b>ОК 06.</b>	<b>ОК 07.</b>	<b>ОК 09.</b>	<b>ОК 10.</b>	<b>ОК 11.</b>	<b>ПК 3.1.</b>	<b>ПК 3.2.</b>

	<b>сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>	<b>ПК 3.3.</b>	<b>ПК 3.4.</b>	<b>ПК 3.5.</b>	<b>ПК 3.6.</b>	<b>ПК 3.7.</b>							
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 3.1.	ПК 3.2.
		ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.							
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 3.1.	ПК 3.2.
		ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.							
УП.03.01	<i>Учебная практика</i>	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 3.1.	ПК 3.2.
		ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.							
ПП.03.01	<i>Производственная практика</i>	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 3.1.	ПК 3.2.
		ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.							
<b>ПМ.04</b>	<b>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>	<b>ОК 01.</b>	<b>ОК 02.</b>	<b>ОК 03.</b>	<b>ОК 04.</b>	<b>ОК 05.</b>	<b>ОК 06.</b>	<b>ОК 07.</b>	<b>ОК 09.</b>	<b>ОК 10.</b>	<b>ОК 11.</b>	<b>ПК 4.1.</b>	<b>ПК 4.2.</b>
		<b>ПК 4.3.</b>	<b>ПК 4.4.</b>	<b>ПК 4.5.</b>	<b>ПК 4.6.</b>								
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 4.1.	ПК 4.2.
		ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.								
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 4.1.	ПК 4.2.
		ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.								
УП.04.01	<i>Учебная практика</i>	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 4.1.	ПК 4.2.
		ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.								
ПП.04.01	<i>Производственная практика</i>	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 4.1.	ПК 4.2.
		ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.								

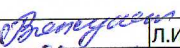






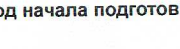


<b>ПМ.05</b>	<b>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>	<b>ОК 01.</b>	<b>ОК 02.</b>	<b>ОК 03.</b>	<b>ОК 04.</b>	<b>ОК 05.</b>	<b>ОК 06.</b>	<b>ОК 07.</b>	<b>ОК 09.</b>	<b>ОК 10.</b>	<b>ОК 11.</b>	<b>ПК 5.1.</b>	<b>ПК 5.2.</b>
		<b>ПК 5.3.</b>	<b>ПК 5.4.</b>	<b>ПК 5.5.</b>	<b>ПК 5.6.</b>								
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
		ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.								
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
		ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.								
УП.05.01	<i>Учебная практика</i>	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
		ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.								
ПП.05.01	<i>Производственная практика</i>	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
		ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.								
<b>ПМ.06</b>	<b>Организация и контроль текущей деятельности и подчиненного персонала</b>	<b>ОК 01.</b>	<b>ОК 02.</b>	<b>ОК 03.</b>	<b>ОК 04.</b>	<b>ОК 05.</b>	<b>ОК 06.</b>	<b>ОК 07.</b>	<b>ОК 09.</b>	<b>ОК 10.</b>	<b>ОК 11.</b>	<b>ПК 6.1.</b>	<b>ПК 6.2.</b>
		<b>ПК 6.3.</b>	<b>ПК 6.4.</b>	<b>ПК 6.5.</b>									
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельности подчиненного персонала	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 6.1.	ПК 6.2.
		ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.									
ПП.06.01	<i>Производственная практика</i>	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 6.1.	ПК 6.2.
		ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.									
<b>ПМ.07</b>	<b>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар)</b>	<b>ОК 01.</b>	<b>ОК 02.</b>	<b>ОК 03.</b>	<b>ОК 04.</b>	<b>ОК 05.</b>	<b>ОК 06.</b>	<b>ОК 07.</b>	<b>ОК 09.</b>	<b>ОК 10.</b>	<b>ОК 11.</b>	<b>ПК 7.1.</b>	<b>ПК 7.2.</b>
		<b>ПК 7.3.</b>	<b>ПК 7.4.</b>	<b>ПК 7.5.</b>	<b>ПК 7.6.</b>								
УП.07.01	<i>Учебная практика</i>	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 7.1.	ПК 7.2.
		ПК 7.3.	ПК 7.4.	ПК 7.5.	ПК 7.6.								
ПП.07.01	<i>Производственная практика</i>	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 7.1.	ПК 7.2.
		ПК 7.3.	ПК 7.4.	ПК 7.5.	ПК 7.6.								

ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)												
	Государственная итоговая аттестация	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 1.1.
		ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.
		ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.
		ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.	
	<i>Подготовка выпускной квалификационной работы</i>												
	<i>Защита выпускной квалификационной работы</i>	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 1.1.
		ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.
		ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.
		ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.	
	<i>Подготовка к государственным экзаменам</i>												
	<i>Проведение государственных экзаменов</i>												

	№	Наименование
		Кабинеты:
	1	Социально-экономических дисциплин
	2	Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	3	Иностранного языка
	4	Информационных технологий в профессиональной деятельности
	5	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
	6	Экологических основ природопользования
	7	Технологии кулинарного и кондитерского производства
	8	Организации хранения и контроля запасов и сырья
	9	Организации обслуживания
	10	Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства
		Лаборатории:
	1	Химии
	2	Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)
	3	Учебный кондитерский цех
		Спортивный комплекс:
	1	Спортивный зал
	2	Открытый стадион
		Залы:
	1	Библиотека, читальный зал с выходом в интернет
	2	Актный зал

## ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

Учебный план составлен в соответствии со следующими документами:		
1. Федеральный закон РФ от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";		
2. Приказ Минобрнауки России от 9 декабря 2016 г. №1565 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 "Поварское и кондитерское дело";		
3. Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования".		
4. Письмо Минобрнауки России от 17 марта 2015г. № 06-259 "Рекомендации по организации получения среднего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования"		
5. Приказ Минобрнауки России от 31.12.2015г. № 1578 "О внесении изменений в федеральный государственный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Минобрнауки России от 17.05.2012 г. № 413".		
6. Профессиональный стандарт "Кондитер", утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07 сентября 2015 г. № 597н		
7. Профессиональный стандарт "Повар", утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08 сентября 2015 г. № 610н		
8. Профессиональный стандарт "Руководитель предприятия питания", утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07 мая 2015 г. № 281н		
Вариативная часть в размере 1296 часов распределена следующим образом:		
- в ППСЗ введены следующие дисциплины: "Профессиональная эстетика и дизайн" - 44 часа, "Основы товароведения продовольственных товаров" - 54 часа, "Рисование и лепка" - 54 часа, "Контроль качества кулинарной продукции" - 92 часа, "Метрология и стандартизация" - 36 часов, "Кулинарные традиции мира" - 72 часа;		
- дополнительные часы на цикл "Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл" - 20 часов; "Общепрофессиональный цикл" - 164 часа; ПМ.01 "Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд кулинарных изделий сложного ассортимента" - 42 часа; ПМ.02 "Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания" - 210 часов; ПМ.03 "Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания" - 36 часов; ПМ.04 "Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания" - 90 часов; ПМ.05 "Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания" - 220 часов; ПМ.06 "Организация и контроль текущей деятельности и подчиненного персонала" - 44 часа.		
Формами промежуточной аттестации являются: дифференцированный зачет, зачет, контрольная работа, экзамен, демонстрационный экзамен, курсовая работа и курсовой проект. Периодичность промежуточной аттестации определяется календарным учебным графиком. При освоении программ профессиональных модулей в последнем семестре обучения формой промежуточной аттестации является демонстрационный экзамен как оценка профессиональных компетенций, сформированных у студентов в ходе освоения МДК, учебной и производственной практик.		
В рамках освоения ПМ.07 "Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих" студентами осваивается профессия - повар.		
Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломная работа (дипломный проект)), которая включает в себя демонстрационный экзамен.		
Время и формы консультаций (групповые, индивидуальные) определяются календарным учебным графиком.		
<b>Согласовано</b>		
Декан СТФ "КемГУ"		Л.И. Вожаева
Зам. декана по УМ и НР СТФ "КемГУ"		О.А. Шейфель
Зам. декана по УПР СТФ "КемГУ"		Е.Г. Корчагина
Зав. кафедрой "ОГСЭД" СТФ "КемГУ"		С.В. Лапицкая
Зав. кафедрой "МЕНД" СТФ "КемГУ"		Л.А. Мухачева
Зав. кафедрой "ТПОП" СТФ "КемГУ"		Н.С. Соляник
Зав. филиалом кафедры "БУАА" СТФ "КемГУ"		Ю.О.А. Пузанова
Зав. кафедрой "ПБ" СТФ "КемГУ"		Д.Л. Львов