Утверждаю
Ректор ФГБОУ ВО «ВВГУ»
Т.В. Терентьева

Ученым советом ВВГУ
Протокол № 6 от 06.04.2023

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
"Владивостокский государственный университет"

наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15 — Поварское и кондитерское дело

код — *наименование специальности*

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу

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

Приказ об утверждении ФГОС от 09.12.2016 № 1565

Виды деятельности
организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (Повар)

1 Календарный учебный график

Курс	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь					Январь				Февраль				Март					Апрель				Май				Июнь				Июль				Август			
	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 сен - 5 окт	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 окт - 2 ноя	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 дек - 4 янв	5 - 11	12 - 18	19 - 25	26 янв - 1 фев	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 фев - 1 мар	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29	30 мар - 5 апр	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 апр - 3 май	4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 июн - 5 июл	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 июл -2 авг	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 31
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
I																		=	=																								::	=	=	=	=	=	=	=	=
II														0	0	0	0	=	=																	8	8	8	8	8	8	::	=	=	=	=	=	=	=	=
III													0	8	8	8	::	=	=																			0	0	8	8	8	::	=	=	=	=	=	=	=	=
IV														0	8	8	::	=	=						0	0	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	::	III	III	III	III	III	III	*	*	*	*	*	*	*	*	*

Обозначения:

- Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам
- :: Промежуточная аттестация
- = Каникулы
- 0 Учебная практика
- 8 Производственная практика
- * Неделя отсутствует
- III Государственная итоговая аттестация

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам			Промежуточная аттестация			Практическая подготовка						ГИА		Каникулы	Всего
							Учебная практика			Производственная практика			Подго-товка	Прове-дение		
	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем				
	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.
I	40	17	23	1		1									11	52
II	30	13	17	1		1	4	4		6		6			11	52
III	31	12	19	2	1	1	3	1	2	6	3	3			10	52
IV	18	13	5	2	1	1	3	1	2	12	2	10	3	3	2	43
Всего	**119**	**55**	**64**	**6**	**2**	**4**	**10**	**6**	**4**	**24**	**5**	**19**	**3**	**3**	**34**	**199**

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации				Учебная нагрузка обучающихся, в том числе по практичсекой подготовке, ч.										Распределение по курсам и семестрам																																																												Всего по ООП	
									Обязательная							Курс 1													Курс 2															Курс 3																Курс 4																		
										в том числе						Семестр 1 17 нед			в том числе			Семестр 2 23 нед			в том числе				Семестр 3 13 (4) нед			в том числе			Семестр 4 17 (6) нед				в том числе					Семестр 5 12 (4) нед				в том числе				Семестр 6 19 (5) нед				в том числе				Семестр 7 13 (3) нед				в том числе				Семестр 8 5 (12) нед				в том числе						
		Экзамены	Диффер. зачеты	Курсовые работы	Другие	Всего по ООП	Самост.(с.р.+и.п.)	Консультации	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Курс. проектир.	Промежут. аттестация	Индивид. проект (входит в с.р.)	Всего	Самост.	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем	Лекции, уроки	Пр. занятия	Индивид. проект	Всего	Самост.	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем	Лекции, уроки	Пр. занятия	Промежут. аттестация	Индивид. проект	Всего	Самост.	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Всего	Самост.	Консульт.	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Курс. проектир.	Промежут. аттестация	Всего	Самост.	Консульт.	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Промежут. аттестация	Всего	Самост.	Консульт.	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Промежут. аттестация	Всего	Самост.	Консульт.	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Промежут. аттестация	Всего	Самост.	Консульт.	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Курс. проектир.	Промежут. аттестация	Обяз. часть	Вар. часть
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79
	Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)															36		33.88				36		32.52					36		28				36			28						36			28					36			28					36			27.54					36			28							
ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	4	16		10	1476	136		1324	420	904			16	38	612	20	576	178	398	16	864	78	748	242	506	16	22																																																	
СО	Среднее общее образование	4	16		10	1476	136		1324	420	904			16	38	612	20	576	178	398	16	864	78	748	242	506	16	22																																																	
ООП	Общеобразовательные предметы	4	15		9	1376	98		1262	420	842			16	38	578	4	558	178	380	16	798	56	704	242	462	16	22																																																	
ООП.01	Русский язык	2	1			82			78	38	40			4		34		34	16	18		48		44	22	22	4																																																	
ООП.02	Литература		2		1	94			94	38	56					50		50	16	34		44		44	22	22																																																		
ООП.03	История		2		1	116			116	38	78					50		50	16	34		66		66	22	44																																																		
ООП.04	Обществознание		2		1	78			78	38	40					34		34	16	18		44		44	22	22																																																		
ООП.05	География		2		1	78			78	38	40					34		34	16	18		44		44	22	22																																																		
ООП.06	Иностранный язык		2		1	78			78		78					34		34		34		44		44		44																																																			
ООП.07	Математика	2	1			222	22		196	78	118			4		86		86	34	52		136	22	110	44	66	4																																																	
ООП.08	Информатика	2	1			116	18		94		94			4		50		50		50		66	18	44		44	4																																																	
ООП.09	Физическая культура		12			78			78		78					34		34		34		44		44		44																																																				
ООП.10	Основы безопасности жизнедеятельности		2		1	78			78	38	40					34		34	16	18		44		44	22	22																																																		
ООП.11	Физика		2		1	120	20		100	38	62					38	4	34	16	18		82	16	66	22	44																																																		
ООП.12	Химия	2	1			120			116	38	78			4		50		50	16	34		70		66	22	44	4																																																	
ООП.13	Биология		2		1	78			78	38	40					34		34	16	18		44		44	22	22																																																		
ООП.14	Индивидуальный проект		2		1	38	38								38	16					16	22						22																																																			
ДООП	Дополнительные общеобразовательные предметы		1		1	100	38		62		62					34	16	18		18		66	22	44		44																																																		
ДООП.01	Введение в специальность		2		1	100	38		62		62					34	16	18		18		66	22	44		44																																																		
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	16	37	2	23	4248	652	28	2206	822	992	336	56	138															612	104	364	138	212	14	864	130	6	476	166	218	76	16	36	612	100	8	336	188	112	36	24	900	156	8	532	170	248	114	24	612	118	4	358	120	172	66	24	648	44	2	140	40	30	30	40	30	2952	1296
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл		10		5	500	42	2	456	72	384																		100	8	92	14	78		76	6	2	68		68				98	2		96	32	64			80	4		76		76			122	18		104	26	78			24	4		20		20				432	68
ОГСЭ.01	Основы философии		5			48			48	32	16																																	48			48	32	16																												36	12
ОГСЭ.02	История		3			48	8		40	14	26																		48	8	40	14	26																																												36	12
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности		8		3-7	170	10	2	158		158																		26		26		26		38	2	2	34		34				26	2		24		24			40	2		38		38			28	2		26		26			12	2		10		10				164	6
ОГСЭ.04	Физическая культура		3-8			170	12		158		158																		26		26		26		38	4		34		34				24			24		24			40	2		38		38			30	4		26		26			12	2		10		10				164	6
ОГСЭ.05	Психология общения		7			64	12		52	26	26																																																	64	12		52	26	26												32	32
ЕН	Математический и общий естественнонаучный цикл		2		3	262	56		206	102	72	32																	52	12	40	14	26		70	20		50	16	34				96			96	72	12	12		44	24		20			20																			180	82
ЕН.01	Химия		6		3-5	214	56		158	54	72	32																	52	12	40	14	26		70	20		50	16	34				48			48	24	12	12		44	24		20			20																			144	70
ЕН.02	Экологические основы природопользования		5			48			48	48																																		48			48	48																													36	12
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл		9		8	805	221		584	234	326	24																	117	33	84	42	42		297	77		220	98	98	24			76	40		36	24	12			250	60		190	56	134			65	11		54	14	40												612	193
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена		4		3	73	11		62	30	24	8																	39	11	28	14	14		34			34	16	10	8																																				64	9
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья		4		3	107	29		78	30	32	16																	39	11	28	14	14		68	18		50	16	18	16																																				96	11
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания		4		3	73	11		62	30	32																		39	11	28	14	14		34			34	16	18																																					64	9
ОП.04	Организация обслуживания		6		5	102	52		50	30	20																																	24	12		12	12				78	40		38	18	20																				64	38
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга		6		45	129	43		86	48	38																								38	20		18	18					28	16		12	12				63	7		56	18	38																				96	33
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний		7			65	11		54	14	40																																																	65	11		54	14	40												32	33
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптированные информационные и коммуникационные технологии		6		45	120	36		84	16	68																								55	21		34	16	18				24	12		12		12			41	3		38		38																				96	24
ОП.08	Охрана труда		4			68	18		50	16	34																								68	18		50	16	34																																					32	36
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности		6			68	10		58	20	38																																									68	10		58	20	38																				68	
ПЦ	Профессиональный цикл	16	16	2	7	2681	333	26	960	414	210	280	56	138															343	51	148	68	66	14	421	27	4	138	52	18	52	16	36	342	58	8	108	60	24	24	24	526	68	8	246	114	38	94	24	425	89	4	200	80	54	66	24	624	40	2	120	40	10	30	40	30	1728	953
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	2	3		1	328	32	2	132	58	26	48		18															181	29	80	40	26	14	147	3	2	52	18		34		18																																				212	116
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		3			70	18		52	26	26																		70	18	52	26	26																																														32	38
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	4			3	102	14	2	80	32		48		6															39	11	28	14		14	63	3	2	52	18		34		6																																				36	66
УП.01.01	Учебная практика		3	РП	час	72			72	нед	2					час			нед			час			нед				час		72	нед	2		час				нед					час				нед				час				нед				час				нед				час				нед					72	
ПП.01.01	Производственная практика		4	РП	час	72			72	нед	2					час			нед			час			нед				час			нед			час			72	нед	2				час				нед				час				нед				час				нед				час				нед					72	
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю	4				12								12																					12								12																																					12
	Всего часов по МДК					172			132																																																																								

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	2	3	1	1	398	42	2	120	46	40	18	16	18				162 22 68 28 40	236 20 2 52 18 18 16 18					336	62
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		3			48	8		40	14	26							48 8 40 14 26						34	14
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	4		4	3	122	34	2	80	32	14	18	16	6				42 14 28 14 14	80 20 2 52 18 18 16 6					86	36
УП.02.01	Учебная практика		3	РП	час	72			72	нед	2					час нед	час нед	час 72 нед 2	час нед	час нед	час нед	час нед	час нед	72	
ПП.02.01	Производственная практика		4	РП	час	144			144	нед	4					час нед	час нед	час нед	час 144 нед 4	час нед	час нед	час нед	час нед	144	
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю	4				12								12					12 12						12
	Всего часов по МДК					170			120																
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	3	2			328	56	8	96	48	24	24		24						328 56 8 96 48 24 24 24				212	116
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	5				86	28	4	48	24	24			6						86 28 4 48 24 24 6				32	54
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	5				86	28	4	48	24		24		6						86 28 4 48 24 24 6				36	50
УП.03.01	Учебная практика		5	РП	час	36			36	нед	1					час нед	час нед	час нед	час нед	час 36 нед 1	час нед	час нед	час нед	36	
ПП.03.01	Производственная практика		5	РП	час	108			108	нед	3					час нед	час нед	час нед	час нед	час 108 нед 3	час нед	час нед	час нед	108	
ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю	5				12								12						12 12					12
	Всего часов по МДК					172			96																
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	3	2			334	66	4	132	52	40	40		24								334 66 4 132 52 40 40 24		176	158
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	7				94	20	2	66	26	40			6								94 20 2 66 26 40 6		32	62
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	7				120	46	2	66	26		40		6								120 46 2 66 26 40 6		36	84
УП.04.01	Учебная практика		7	РП	час	36			36	нед	1					час нед	час нед	час нед	час нед	час нед	час нед	час 36 нед 1	час нед	36	
ПП.04.01	Производственная практика		7	РП	час	72			72	нед	2					час нед	час нед	час нед	час нед	час нед	час нед	час 72 нед 2	час нед	72	
ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю	7				12								12								12 12			12
	Всего часов по МДК					214			132																
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	3	2			406	28	4	170	76	38	56		24							406 28 4 170 76 38 56 24			264	142
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	6				88	4	2	76	38	38			6							88 4 2 76 38 38 6			32	56
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	6				126	24	2	94	38		56		6							126 24 2 94 38 56 6			52	74
УП.05.01	Учебная практика		6	РП	час	72			72	нед	2					час нед	час нед	час нед	час нед	час нед	час 72 нед 2	час нед	час нед	72	
ПП.05.01	Производственная практика		6	РП	час	108			108	нед	3					час нед	час нед	час нед	час нед	час нед	час 108 нед 3	час нед	час нед	108	
ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю	6				12								12							12 12				12
	Всего часов по МДК					214			170																
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	1	2	1	1	243	35		88	24	24		40	12								39 11 28 14 14	204 24 60 10 10 40 12	204	39
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала		8	8	7	123	35		88	24	24		40									39 11 28 14 14	84 24 60 10 10 40	96	27
ПП.06.01	Производственная практика		8	РП	час	108			108	нед	3					час нед	час нед	час нед	час нед	час нед	час нед	час нед	час 108 нед 3	108	
ПМ.06.ЭК	Экзамен по модулю	8				12								12									12 12		12
	Всего часов по МДК					123			88																
ПМ.07	Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (Повар)	2	2		4	644	74	6	222	110	18	94		18					38 4 34 16 18	14 2 12 12	120 40 4 76 38 38	52 12 40 14 26	420 16 2 60 30 30 18	324	320
МДК.07.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд	8			4-7	308	74	6	222	110	18	94		6					38 4 34 16 18	14 2 12 12	120 40 4 76 38 38	52 12 40 14 26	84 16 2 60 30 30 6		308
УП.07.01	Учебная практика		8	РП	час	72			72	нед	2					час нед	час нед	час нед	час нед	час нед	час нед	час нед	час 72 нед 2	72	
ПП.07.01	Производственная практика		8	РП	час	108			108	нед	3					час нед	час нед	час нед	час нед	час нед	час нед	час нед	час 108 нед 3	108	
ПДП.07.02	Производственная практика			РП	час	144			144	нед	4					час нед	час нед	час нед	час нед	час нед	час нед	час нед	час 144 нед 4	144	
ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен	8				12								12									12 12		12
	Всего часов по МДК					308			222																
	Практическая подготовка				час	1224			1224	нед	34					час нед	час нед	час 144 нед 4	час 216 нед 6	час 144 нед 4	час 180 нед 5	час 108 нед 3	час 432 нед 12		
	Учебная практика				час	360			360	нед	10					час нед	час нед	час 144 нед 4	час нед	час 36 нед 1	час 72 нед 2	час 36 нед 1	час 72 нед 2		
	Производственная практика				час	864			864	нед	24					час нед	час нед	час нед	час 216 нед 6	час 108 нед 3	час 108 нед 3	час 72 нед 2	час 360 нед 10		
	Государственная итоговая аттестация				час	216			216	нед	6					час нед	час нед	час нед	час нед	час нед	час нед	час нед	час 216 нед 6		
	Подготовка и проведение демонстрационного экзамена				час	108			108	нед	3					час нед	час нед	час нед	час нед	час нед	час нед	час нед	час 108 нед 3	108	
	Подготовка к защите и защита дипломной работы				час	108			108	нед	3					час нед	час нед	час нед	час нед	час нед	час нед	час нед	час 108 нед 3	108	
	ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ	20	53	2	33	5940	788	28	3530	1242	1896	336	56	154	38	612 20 576 178 398 16	864 78 748 242 506 16 22	612 104 364 138 212 14	864 130 6 476 166 218 76 16 36	612 100 8 336 188 112 36 24	900 156 8 532 170 248 114 24	612 118 4 358 120 172 66 24	864 44 2 140 40 30 30 40 30	4644	1296
	Экзамены (без учета физ. культуры)																4		4	3	3	3	3		
	Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)															3	7	4	6	3	7	4	3		
	Курсовые работы (без учета физ. культуры)																		1				1		

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК	
1	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	3	[3]	УП.01.01 Учебная практика
				[3]	УП.02.01 Учебная практика
2	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	5	[5]	УП.03.01 Учебная практика
				[5]	ПП.03.01 Производственная практика
3	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	8	[8]	УП.07.01 Учебная практика
				[8]	ПП.07.01 Производственная практика
				[8]	ПП.06.01 Производственная практика
4	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	2	[2]	ООП.14 Индивидуальный проект
				[2]	ДООП.01 Введение в специальность
5	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	2	[2]	ООП.03 История
				[2]	ООП.04 Обществознание
				[2]	ООП.05 География
6	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	1	[1]	ООП.07 Математика
				[1]	ООП.08 Информатика

Индекс		Содержание
ОК 01.		Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
	ЕН.01	Химия
	ЕН.02	Экологические основы природопользования
	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
	ОП.04	Организация обслуживания
	ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
	ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптированные информационные и коммуникационные технологии
	ОП.08	Охрана труда
	ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
	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
	МДК.07.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд
	УП.07.01	Учебная практика
	ПП.07.01	Производственная практика
	ПДП.07.02	Производственная практика
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
	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
	ОП.04	Организация обслуживания
	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
	ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптированные информационные и коммуникационные технологии
	ОП.08	Охрана труда
	ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
	УП.01.01	Учебная практика
	ПП.01.01	Производственная практика

	УП.02.01	Учебная практика
	ПП.02.01	Производственная практика
	УП.03.01	Учебная практика
	ПП.03.01	Производственная практика
	УП.04.01	Учебная практика
	ПП.04.01	Производственная практика
	УП.05.01	Учебная практика
	ПП.05.01	Производственная практика
	ПП.06.01	Производственная практика
	УП.07.01	Учебная практика
	ПП.07.01	Производственная практика
	ПДП.07.02	Производственная практика
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
	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОП.04	Организация обслуживания
	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
	ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптированные информационные и коммуникационные технологии
	ОП.08	Охрана труда
	ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
	УП.01.01	Учебная практика
	ПП.01.01	Производственная практика
	УП.02.01	Учебная практика
	ПП.02.01	Производственная практика
	УП.03.01	Учебная практика
	ПП.03.01	Производственная практика
	УП.04.01	Учебная практика
	ПП.04.01	Производственная практика
	УП.05.01	Учебная практика
	ПП.05.01	Производственная практика
	ПП.06.01	Производственная практика
	УП.07.01	Учебная практика
	ПП.07.01	Производственная практика
	ПДП.07.02	Производственная практика
ОК 04.		Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
	ОГСЭ.05	Психология общения
	ОП.04	Организация обслуживания
	ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
	ОП.08	Охрана труда
	ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
	УП.01.01	Учебная практика
	ПП.01.01	Производственная практика
	УП.02.01	Учебная практика
	ПП.02.01	Производственная практика
	УП.03.01	Учебная практика
	ПП.03.01	Производственная практика
	УП.04.01	Учебная практика
	ПП.04.01	Производственная практика
	УП.05.01	Учебная практика
	ПП.05.01	Производственная практика
	ПП.06.01	Производственная практика
	УП.07.01	Учебная практика
	ПП.07.01	Производственная практика
	ПДП.07.02	Производственная практика

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
	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
	ОП.04	Организация обслуживания
	ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптированные информационные и коммуникационные технологии
	УП.01.01	Учебная практика
	ПП.01.01	Производственная практика
	УП.02.01	Учебная практика
	ПП.02.01	Производственная практика
	УП.03.01	Учебная практика
	ПП.03.01	Производственная практика
	УП.04.01	Учебная практика
	ПП.04.01	Производственная практика
	УП.05.01	Учебная практика
	ПП.05.01	Производственная практика
	ПП.06.01	Производственная практика
	УП.07.01	Учебная практика
	ПП.07.01	Производственная практика
	ПДП.07.02	Производственная практика
ОК 06.		Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
	ОГСЭ.01	Основы философии
	ОГСЭ.02	История
	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
	УП.01.01	Учебная практика
	ПП.01.01	Производственная практика
	УП.02.01	Учебная практика
	ПП.02.01	Производственная практика
	УП.03.01	Учебная практика
	ПП.03.01	Производственная практика
	УП.04.01	Учебная практика
	ПП.04.01	Производственная практика
	УП.05.01	Учебная практика
	ПП.05.01	Производственная практика
	ПП.06.01	Производственная практика
	УП.07.01	Учебная практика
	ПП.07.01	Производственная практика
	ПДП.07.02	Производственная практика
ОК 07.		Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
	ЕН.01	Химия
	ЕН.02	Экологические основы природопользования
	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
	ОП.08	Охрана труда
	ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
	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
МДК.07.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика
ПДП.07.02	Производственная практика
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
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
ПП.06.01	Производственная практика
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика
ПДП.07.02	Производственная практика
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
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптированные информационные и коммуникационные технологии
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
ПП.06.01	Производственная практика
УП.07.01	Учебная практика

	ПП.07.01	Производственная практика
	ПДП.07.02	Производственная практика
ОК 10.		Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	УП.01.01	Учебная практика
	ПП.01.01	Производственная практика
	УП.02.01	Учебная практика
	ПП.02.01	Производственная практика
	УП.03.01	Учебная практика
	ПП.03.01	Производственная практика
	УП.04.01	Учебная практика
	ПП.04.01	Производственная практика
	УП.05.01	Учебная практика
	ПП.05.01	Производственная практика
	ПП.06.01	Производственная практика
	УП.07.01	Учебная практика
	ПП.07.01	Производственная практика
	ПДП.07.02	Производственная практика
ОК 11.		Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
	ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	УП.01.01	Учебная практика
	ПП.01.01	Производственная практика
	УП.02.01	Учебная практика
	ПП.02.01	Производственная практика
	УП.03.01	Учебная практика
	ПП.03.01	Производственная практика
	УП.04.01	Учебная практика
	ПП.04.01	Производственная практика
	УП.05.01	Учебная практика
	ПП.05.01	Производственная практика
	ПП.06.01	Производственная практика
	УП.07.01	Учебная практика
	ПП.07.01	Производственная практика
	ПДП.07.02	Производственная практика
ПК 1.1.		Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
	ЕН.02	Экологические основы природопользования
	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
	ОП.08	Охрана труда
	МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
	УП.01.01	Учебная практика
	ПП.01.01	Производственная практика
	ПДП.07.02	Производственная практика
ПК 1.2.		Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
	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
	ПДП.07.02	Производственная практика

ПК 1.3.		Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
	ЕН.01	Химия
	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
	ПДП.07.02	Производственная практика
ПК 1.4.		Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	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
	ПДП.07.02	Производственная практика
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.
	ЕН.02	Экологические основы природопользования
	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
	ОП.08	Охрана труда
	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	УП.02.01	Учебная практика
	ПП.02.01	Производственная практика
	ПДП.07.02	Производственная практика
ПК 2.2.		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	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
	ПДП.07.02	Производственная практика
ПК 2.3.		Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.
	ЕН.01	Химия
	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
	ПДП.07.02	Производственная практика
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.
	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
	ПДП.07.02	Производственная практика
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.
	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
	ПДП.07.02	Производственная практика

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.
	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
	ПДП.07.02	Производственная практика
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.
	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
	ПДП.07.02	Производственная практика
ПК 2.8.		Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	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
	ПДП.07.02	Производственная практика
ПК 3.1.		Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
	ЕН.02	Экологические основы природопользования
	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
	ОП.08	Охрана труда
	МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	УП.03.01	Учебная практика
	ПП.03.01	Производственная практика
	ПДП.07.02	Производственная практика
ПК 3.2.		Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ЕН.01	Химия
	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
	ПДП.07.02	Производственная практика
ПК 3.3.		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	УП.03.01	Учебная практика
	ПП.03.01	Производственная практика
	ПДП.07.02	Производственная практика

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.
	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
	ПДП.07.02	Производственная практика
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.
	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
	ПДП.07.02	Производственная практика
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.
	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
	ПДП.07.02	Производственная практика
ПК 3.7.		Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ЕН.01	Химия
	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
	ПДП.07.02	Производственная практика
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.
	ЕН.02	Экологические основы природопользования
	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
	ОП.08	Охрана труда
	МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
	УП.04.01	Учебная практика
	ПП.04.01	Производственная практика
	ПДП.07.02	Производственная практика
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.
	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
	ПДП.07.02	Производственная практика

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.
	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
	ПДП.07.02	Производственная практика
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.
	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
	ПДП.07.02	Производственная практика
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.
	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
	ПДП.07.02	Производственная практика
ПК 4.6.		Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
	УП.04.01	Учебная практика
	ПП.04.01	Производственная практика
	ПДП.07.02	Производственная практика
ПК 5.1.		Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
	ЕН.02	Экологические основы природопользования
	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
	ОП.08	Охрана труда
	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
	ПДП.07.02	Производственная практика
ПК 5.2.		Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
	ЕН.01	Химия
	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
	ПДП.07.02	Производственная практика

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.
	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
	ПДП.07.02	Производственная практика
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.
	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
	ПДП.07.02	Производственная практика
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.
	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
	ПДП.07.02	Производственная практика
ПК 5.6.		Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.
	МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 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
	ПДП.07.02	Производственная практика
ПК 6.1.		Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
	ОП.08	Охрана труда
	МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
	ПП.06.01	Производственная практика
	ПДП.07.02	Производственная практика
ПК 6.2.		Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
	ОП.04	Организация обслуживания
	ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
	ПП.06.01	Производственная практика
	ПДП.07.02	Производственная практика
ПК 6.3.		Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.
	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
	ОП.04	Организация обслуживания
	ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
	ПП.06.01	Производственная практика
	ПДП.07.02	Производственная практика

ПК 6.4.		Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.
	ОП.04	Организация обслуживания
	ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
	ПП.06.01	Производственная практика
	ПДП.07.02	Производственная практика
ПК 6.5.		Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.
	ОП.04	Организация обслуживания
	ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.08	Охрана труда
	ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
	МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
	ПП.06.01	Производственная практика
	ПДП.07.02	Производственная практика

ОГСЭ	**Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**	**ОК 02.**	**ОК 03.**	**ОК 04.**	**ОК 05.**	**ОК 06.**	**ОК 08.**	**ОК 09.**	**ОК 10.**				
ОГСЭ.01	Основы философии	ОК 02.	ОК 03.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 09.							
ОГСЭ.02	История	ОК 02.	ОК 03.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 09.							
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ОК 02.	ОК 03.	ОК 05.	ОК 09.	ОК 10.							
ОГСЭ.04	Физическая культура	ОК 08.											
ОГСЭ.05	Психология общения	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 09.								
ЕН	**Математический и общий естественнонаучный цикл**	**ОК 01.**	**ОК 07.**	**ПК 1.1.**	**ПК 1.3.**	**ПК 2.1.**	**ПК 2.3.**	**ПК 3.1.**	**ПК 3.2.**	**ПК 3.7.**	**ПК 4.1.**	**ПК 5.1.**	**ПК 5.2.**
ЕН.01	Химия	ОК 01.	ОК 07.	ПК 1.3.	ПК 2.3.	ПК 3.2.	ПК 3.7.	ПК 5.2.					
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ОК 01.	ОК 07.	ПК 1.1.	ПК 2.1.	ПК 3.1.	ПК 4.1.	ПК 5.1.					
ОПЦ	**Общепрофессиональный цикл**	**ОК 01.**	**ОК 02.**	**ОК 03.**	**ОК 04.**	**ОК 05.**	**ОК 06.**	**ОК 07.**	**ОК 09.**	**ОК 11.**	**ПК 1.1.**	**ПК 2.1.**	**ПК 3.1.**
		ПК 4.1.	**ПК 5.1.**	**ПК 6.1.**	**ПК 6.2.**	**ПК 6.3.**	**ПК 6.4.**	**ПК 6.5.**					
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	ОК 01.	ОК 02.	ОК 07.	ПК 1.1.	ПК 2.1.	ПК 3.1.	ПК 4.1.	ПК 5.1.				
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 05.	ОК 07.	ПК 1.1.	ПК 2.1.	ПК 3.1.	ПК 4.1.	ПК 5.1.	ПК 6.1.	
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	ОК 01.	ОК 02.	ОК 05.	ОК 07.	ПК 1.1.	ПК 2.1.	ПК 3.1.	ПК 4.1.	ПК 5.1.	ПК 6.1.	ПК 6.3.	
ОП.04	Организация обслуживания	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.			
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ОК 01.	ОК 04.	ОК 11.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.					
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 06.							
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптированные информационные и коммуникационные технологии	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 05.	ОК 09.							
ОП.08	Охрана труда	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 07.	ПК 1.1.	ПК 2.1.	ПК 3.1.	ПК 4.1.	ПК 5.1.	ПК 6.1.	ПК 6.5.
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 07.	ПК 6.5.						

ПЦ	**Профессиональный цикл**	**ОК 01.**	**ОК 02.**	**ОК 03.**	**ОК 04.**	**ОК 05.**	**ОК 06.**	**ОК 07.**	**ОК 08.**	**ОК 09.**	**ОК 10.**	**ОК 11.**	**ПК 1.1.**
		ПК 1.2.	**ПК 1.3.**	**ПК 1.4.**	**ПК 2.1.**	**ПК 2.2.**	**ПК 2.3.**	**ПК 2.4.**	**ПК 2.5.**	**ПК 2.6.**	**ПК 2.7.**	**ПК 2.8.**	**ПК 3.1.**
		ПК 3.2.	**ПК 3.3.**	**ПК 3.4.**	**ПК 3.5.**	**ПК 3.6.**	**ПК 3.7.**	**ПК 4.1.**	**ПК 4.2.**	**ПК 4.3.**	**ПК 4.4.**	**ПК 4.5.**	**ПК 4.6.**
		ПК 5.1.	**ПК 5.2.**	**ПК 5.3.**	**ПК 5.4.**	**ПК 5.5.**	**ПК 5.6.**	**ПК 6.1.**	**ПК 6.2.**	**ПК 6.3.**	**ПК 6.4.**	**ПК 6.5.**	
ПМ.01	**Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного**	**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.**									
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ОК 01.	ОК 07.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.						
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ОК 01.	ОК 07.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.						
УП.01.01	*Учебная практика*	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 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.									
ПП.01.01	*Производственная практика*	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.									
ПМ.02	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	**ОК 01.**	**ОК 02.**	**ОК 03.**	**ОК 04.**	**ОК 05.**	**ОК 06.**	**ОК 07.**	**ОК 08.**	**ОК 09.**	**ОК 10.**	**ОК 11.**	**ПК 2.1.**
		ПК 2.2.	**ПК 2.3.**	**ПК 2.4.**	**ПК 2.5.**	**ПК 2.6.**	**ПК 2.7.**	**ПК 2.8.**					
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ОК 01.	ОК 07.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.		
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ОК 01.	ОК 07.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.		
УП.02.01	*Учебная практика*	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 2.1.
		ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.					
ПП.02.01	*Производственная практика*	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 2.1.
		ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.					

ПМ.03	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	**ОК 01.**	**ОК 02.**	**ОК 03.**	**ОК 04.**	**ОК 05.**	**ОК 06.**	**ОК 07.**	**ОК 08.**	**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.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ОК 01.	ОК 07.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.			
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ОК 01.	ОК 07.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.			
УП.03.01	*Учебная практика*	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	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	*Производственная практика*	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	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.						
ПМ.04	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	**ОК 01.**	**ОК 02.**	**ОК 03.**	**ОК 04.**	**ОК 05.**	**ОК 06.**	**ОК 07.**	**ОК 08.**	**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.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	ОК 01.	ОК 07.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.				
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	ОК 01.	ОК 07.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.				
УП.04.01	*Учебная практика*	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	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	*Производственная практика*	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 4.1.
		ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.							

ПМ.05	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	**ОК 01.**	**ОК 02.**	**ОК 03.**	**ОК 04.**	**ОК 05.**	**ОК 06.**	**ОК 07.**	**ОК 08.**	**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.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	ОК 01.	ОК 07.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.				
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	ОК 01.	ОК 07.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.				
УП.05.01	*Учебная практика*	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	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	*Производственная практика*	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 5.1.
		ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.							
ПМ.06	**Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**	**ОК 01.**	**ОК 02.**	**ОК 03.**	**ОК 04.**	**ОК 05.**	**ОК 06.**	**ОК 07.**	**ОК 08.**	**ОК 09.**	**ОК 10.**	**ОК 11.**	**ПК 6.1.**
		ПК 6.2.	**ПК 6.3.**	**ПК 6.4.**	**ПК 6.5.**								
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	ОК 01.	ОК 07.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.					
ПП.06.01	*Производственная практика*	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 6.1.
		ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.								
ПМ.07	**Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (Повар)**	**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.**	
МДК.07.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд	ОК 01.	ОК 07.										
УП.07.01	*Учебная практика*	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	
ПП.07.01	*Производственная практика*	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	
ПДП.07.02	*Производственная практика*	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.	

	№	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
		Залы:
	1	Библиотека, читальный зал с выходом в интернет
	2	Актовый зал

Пояснения

1. Настоящий учебный план Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Владивостокский государственный университет» разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образованияпо по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1565 от 09.12.2016 г. и Примерной основной образовательной программы для специальности, разработанной 19.05.2017 рег. № 43.02.15-170519

2. Срок получения образования по образовательной программе в очной форме обучения на базе основного общего образования - 3 года 10 месяцев. Квалификация - специалист по поварскому и кондитерскому делу.

3. Начало учебных занятий – 1 сентября, окончание - в соответствии с календарным учебным графиком.

4. Объем учебной нагрузки обучающихся составляет 36 академических часов в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы.

5. Общеобразовательный цикл сформирован в соответствии с Приказом Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»; рекомендациями по организации получения среднего общего 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; примерной основной образовательной программы среднего общего образования (протокол от 28 июня 2016г. № 2/16-з).

6. Все предметы общеобразовательного цикла изучаются на первом курсе в 1 и 2 семестрах. Расчет продолжительности изучения общеобразовательного цикла произведен исходя из 1404 часов на изучение общеобразовательных предметов и 72 часа на промежуточную аттестацию. Объем общеобразовательного цикла в часах составляет 1476 часов.

7. Учебный план предусматривает не менее одного общеобразовательного учебного предмета из каждой предметной области. Из них три предмета изучаются углубленно с учетом профиля профессионального образования, осваиваемой специальности.

8. При формировании общеобразовательного цикла в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования учебным планом предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального проекта. Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках изучаемого учебного предмета.

9. В общем гуманитарном и социально-экономическом, математическом и общем естественнонаучном, общепрофессиональном и профессиональном циклах (далее - учебные циклы) образовательной программы выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельной работы обучающихся.

10. В учебные циклы включается промежуточная аттестация обучающихся. Общее количество экзаменов в учебном году не превышает 8, суммарное количество дифференцированных зачетов – 10 (без учета аттестации по дисциплине физическая культура).

11. Вариативная часть в количестве 1296 часов распределена в соответствии с рекомендациями работодателей, направлена на расширение и углубление подготовки, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования. За счет вариатива увеличены часы в общем гуманитарном и социально-экономическом цикле на 68 часов; математическом и общем естественнонаучном - на 82 часа; общепрофессиональном - на 193 часов; профессиональном цикле - на 953 часа.

12. При формировании учебного плана включены две адаптационные дисциплины,обеспечивающие коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья: Адаптированные информационные и коммуникационные технологии; Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний.

13. При реализации образовательной программы предусмотрено выполнение курсовых работ: в 4-ом семестре в рамках изучения МДК 02.02 "Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента"; в 8-ом семестре в рамках изучения МДК 06.01 "Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала". Выполнение курсовых работ рассматривается как вид учебной работы по МДК 02.02, МДК 06.01 и реализуется в пределах времени, отведенного на их освоение.

14. Учебная практика в количестве 11 недель, производственная практика в количестве 23 недели реализуются в рамках освоения профессиональных модулей концентрировано.

15. По результатам освоения профессионального модуля ПМ.07 "Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих" присваивается квалификация по профессии рабочего "Повар".		
16. Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломная работа) и демонстрационного экзамена, который включается в выпускную квалификационную работу.		
Согласовано		
Заместитель директора по УР		А.Т. Бондарь
Рецензент: Зам. директора по производственному комплексу Инновационного технологического центра Передовой инженерной школы «Института биотехнологий, биоинженерии и пищевых систем» Дальневосточного федерального университета		Ж.С. Гаффоров

Подпись Ж.С. Гаффорова
заверяю. Начальник отдела
кадрового делопроизводства
ДВФУ
«12» мая 2023 г.