Комитет общего и профессионального образования Ленинградской области

Утверждаю

Врио директора ГБПОУ ЛО «Бегуницкий агротехнологический техникум»

А.О. Фартальнова

Педагогическим советом
Протокол 5 от 04.04.2023

04.04.2023

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированых рабочих, служащих

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ленинградской области "Бегуницкий агротехнологический техникум"

наименование образовательного учреждения (организации)

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09 — *код*

Повар, кондитер — *наименование профессии*

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация: Повар Кондитер

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

профиль получаемого профессионального образования естественнонаучный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС от 09.12.2016 № 1569

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

1 Календарный учебный график

Курс	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь					Январь				Февраль				Март					Апрель				Май				Июнь				Июль		
	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
	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
I																	К К	К	К																									А К К К К	К	К	К
II																	К К	К	К													А А	У	У	У	У	П	П	П	П	П	П	П	А А К К К К	К	К	К
III				У	У	У	У	П	П	П	П	П	П	П			А А К К	К	К														У	У	У	У	П	П	П	П	П	П	П	А А К К К К	К	К	К
IV											У У У	У	У	У	У У У П П П	П	П П П А А К	К	К К К К К К													У У	У	У	У	У У У У П П	П	П	П	П	П	П П П П А А	Г	Г	*	*	*

Обозначения:

- Обучение по циклам
- А — Промежуточная аттестация
- К — Каникулы
- У — Учебная практика
- П — Производственная практика
- Г — Государствен
- * — Неделя отсут

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по циклам			Промежуточная аттестация			Практики						ГИА	Каникулы
							Учебная практика (Производственное обучение)			Производственная практика			Прове-дение	
	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем		
	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.
I	40 5/6	16 2/3	24 1/6	1/6		1/6								11
II	29 1/6	16 2/3	12 1/2	5/6		5/6	4		4	7		7		11
III	18 1/3	5 1/3	13	2/3	1/3	1/3	8	4	4	14	7	7		11
IV	23 1/3	10 2/3	12 2/3	2/3	1/3	1/3	8	4	4	8	2	6	2	2
Всего	**111 2/3**	**49 1/3**	**62 1/3**	**2 1/3**	**2/3**	**1 2/3**	**20**	**8**	**12**	**29**	**9**	**20**	**2**	**35**

27 июл -2 авг	Август			
	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 31
48	49	50	51	52
К	К	К	К	К
К	К	К	К	К
К	К	К	К	К
*	*	*	*	*

ная итоговая аттестация

ствует

Всего	Студентов	Групп
нед.		
52		
52		
52		
44		
200		

	Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации							Учебная нагрузка обучающихся, ч.											
			Экзамены	Зачеты	Дифф. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные работы	Другие	Объём ОП	Самост.(с.р.+и.п.)	Консультации	С преподавателем					Промежут. аттестация	Индивид. проект (входит в с.р.)	Объём ОП	Самост.
													Всего	в том числе							
														Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия				
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	12	14	15	17	18	19	20	25	26	27	28
2		Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)																		36	
3	ОД	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ	4		9					2262	128	16	2094	1350	744			24	36	600	28
4																					
5	ОДБ	Базовые дисциплины	1		8					1382	98	4	1274	762	512			6	36	458	20
6	БД.01	Русский язык	2							124	6	4	108	70	38			6		64	2
7	БД.02	Литература			2					126	4		122	98	24					56	2
8	БД.03	История (в т.ч. Элективный курс - 32 ч.)			3					180	6		174	142	32					60	2
9	БД.04	Обществознание			3					124	6		118	94	24					44	2
10	БД.05	География			3					124	6		118	102	16					44	2
11	БД.06	Иностранный язык			3					126	4		122		122					42	
12	БД.07	Информатика			3					160	8		152	92	60					52	2
13	БД.08	Физическая культура			3					130	4		126		126					44	
14	БД.09	Основы безопасности жизнедеятельности			3					132	10		122	98	24					22	4
15	БД.10	Физика								120	8		112	66	46					24	4
16	ИП	Индивидуальный проект								36	36								36	6	
17	*																				
18																					
19	ОДП	Профильные дисциплины	3							588	26	12	532	332	200			18		142	8
20	ПД.01	Математика	4							280	10	4	260	156	104			6		68	4
21	ПД.02	Химия	4							162	12	4	140	92	48			6		40	4
22	ПД.03	Биология	4							146	4	4	132	84	48			6		34	
23	*																				
24																					
25	ПОО	Предлагаемые ОО			1					292	4		288	256	32						
26	ПОО.01	Астрономия								98	2		96	84	12						

27	ПОО.02	Родной язык								98	2		96	84	12						
28	ПОО.03	Экология			4					96			96	88	8						
29	*																				
30																					
31																					
32	ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	5		15					3606	16	22	1744	898	726	120		60			
33																					
34	ОПЦ	Общепрофессиональный цикл			10					618			618	310	308						
35	ОП.01	Безопасность жизнедеятельности (в т.ч. ОМЗ - 26 ч.)								36			36	10	26						
36	ОП.02	ОП 02 Физическая культура / ОП 02.01 Адаптированая физическая культура			6-8					70			70		70						
37	ОП.03	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности			8					72			72	42	30						
38	ОП.04	Основы калькуляции и учёта			8					72			72	42	30						
39	ОП.05	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены			6					72			72	42	30						
40	ОП.06	Иностранный язык в профессиональной деятельности			78					72			72		72						
41	ВЧОП.07	Охрана труда								38			38	28	10						
42	ВЧОП.08	Основы финансовой грамотности								36			36	28	8						
43	ВЧОП.09	Основы предпринимательской деятельности								36			36	28	8						
44	ВЧОП.10	Основы проектной деятельности			7					36			36	28	8						
45	ВЧОП.11	ОП.15 Психология общения/ОП.15.1 Трудоустройство и социальная адаптация специалиста/ОП.15.2 Коммуникативный практикум/ОП.15.3 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний								36			36	28	8						
46	ВЧОП.12	Основы бережливого производства			8					42			42	34	8						
47	*																				
48																					
49	ПЦ	Профессиональный цикл	5		5					2988	16	22	1126	588	418	120		60			
50																					
51	ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	1		1					580	16		156	72	60	24		12			
52																					
53	МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов								60	4		56	24	20	12					

54	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов								50	6		44	24	20						
55	ВЧМДК.01.03	Основы товароведения продовольственных товаров								62	6		56	24	20	12					
56	МДК*																				
57																					
58	УП.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов					РП		час	72			72	нед	2					час	
59	УП.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов					РП		час	72			72	нед	2					час	
60	УП*																				
61																					
62	ПП.01.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента			4		РП		час	252			252	нед	7					час	
63	ПП*																				
64																					
65	ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю	4							12							12				
66		Всего часов по МДК								172			156								
67																					
68	ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	1		1					600		4	188	94	70	24		12			
69																					
70	МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок								62		2	60	28	20	12					
71	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок								130		2	128	66	50	12					
72	МДК*																				
73																					
74	УП.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок					РП		час	72			72	нед	2					час	
75	УП.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок					РП		час	72			72	нед	2					час	
76	УП*																				
77																					

78	ПП.02.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			5		РП		час	252			252	нед	7					час	
79	ПП*																				
81	ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю	5							12							12				
82		Всего часов по МДК								192			188								
84	ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	1		1					768		6	354	194	136	24		12			
86	МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок								100		2	98	50	36	12					
87	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок								172		2	170	92	66	12					
88	ВЧМДК.03.03	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий								88		2	86	52	34						
89	МДК*																				
91	УП.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок					РП		час	72			72	нед	2					час	
92	УП.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок					РП		час	72			72	нед	2					час	
93	УП*																				
95	ПП.03.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			6		РП		час	252			252	нед	7					час	
96	ПП*																				
98	ПМ.03.ЭК	Квалификационный экзамен	6							12							12				
99		Всего часов по МДК								360			354								

#	ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	1		1					464		8	228	124	80	24		12			
#	МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков								48		2	46	20	14	12					
#	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков								48		2	46	20	14	12					
#	ВЧМДК.04.03	Организация приготовления, подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели								58		2	56	34	22						
#	ВЧМДК.04.04	Процессы приготовления, подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели								82		2	80	50	30						
#	МДК*																				
#	УП.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков					РП		час	72			72	нед	2					час	
#	УП.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков					РП		час	72			72	нед	2					час	
#	УП*																				
#	ПП.04.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента			7		РП		час	72			72	нед	2					час	
#	ПП*																				
#	ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю	7							12								12			
#		Всего часов по МДК								236			228								
#	ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	1		1					576		4	200	104	72	24		12			

#	МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий								84		2	82	42	28	12					
#	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий								120		2	118	62	44	12					
#	МДК*																				
#	УП.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий					РП		час	36			36	нед	1					час	
#	УП.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий					РП		час	108			108	нед	3					час	
#	УП*																				
#	ПП.05.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента			8		РП		час	216			216	нед	6					час	
#	ПП*																				
#	ПМ.05.ЭК	Квалификационный экзамен	8							12							12				
#		Всего часов по МДК								204			200								
#	ПМ*																				
#		Учебная и производственная практики							час	1764			1764	нед	49					час	
#		Учебная практика							час	720			720	нед	20					час	
#		Концентрированная							час	720			720	нед	20					час	
#		Рассредоточенная							час					нед						час	
#		Производственная практика							час	1044			1044	нед	29					час	
#		Концентрированная							час	1044			1044	нед	29					час	
#		Рассредоточенная							час					нед						час	
#		Государственная итоговая аттестация							час	72			72	нед	2					час	
#		Защита выпускной квалификационной работы							час					нед						час	
#		Проведение государственных экзаменов (ДЭ)							час	72			72	нед	2					час	
#		КОНСУЛЬТАЦИИ по О								16											

#		КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП								22											
#		ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ	9		24					5940	144	38	3838	2248	1470	120		84	36	600	28
#		Экзамены (без учета физ. культуры)																			
#		Зачеты (без учета физ. культуры)																			
#		Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)																			
#		Курсовые проекты (без учета физ. культуры)																			
#		Курсовые работы (без учета физ. культуры)																			
#		Контрольные работы (без учета физ. культуры)																			

Курс 1																		Курс 2													
Семестр 1								Семестр 2										Семестр 3										С			
16 2/3 нед								24 1/6 нед										16 2/3 нед										12 1			
Консульт.	С препод.	в том числе				Промежут. аттестация	Индивид. проект	Объём ОП	Самост.	Консульт.	С препод.	в том числе				Промежут. аттестация	Индивид. проект	Объём ОП	Самост.	Консульт.	С препод.	в том числе				Промежут. аттестация	Индивид. проект	Объём ОП	Самост.	Консульт.	С препод.
		Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия							Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия							Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия						
29	30	31	32	33	34	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	67	68	69	70	71	72
	34							36			34							36			34							36			34
	566	348	218				6	876	40	4	816	534	282			6	10	600	24	4	562	370	192				10	186		8	150
	432	264	168				6	634	24	4	590	370	220			6	10	280	18		252	128	124				10	10			
	62	40	22					60	4	4	46	30	16			6															
	54	44	10					70	2		68	54	14																		
	58	48	10					66	2		64	54	10					54	2		52	40	12								
	42	34	8					40	2		38	30	8					40	2		38	30	8								
	42	36	6					44	2		42	36	6					36	2		34	30	4								
	42		42					40			40		40					44	4		40		40								
	50	30	20					56	2		54	34	20					52	4		48	28	20								
	44		44					42			42		42					44	4		40		40								
	18	16	2					110	6		104	82	22																		
	20	16	4					96	4		92	50	42																		
							6	10									10	10									10	10			
	134	84	50					142	12		130	80	50					146	6	4	136	86	50					158		8	132
	64	38	26					64	4		60	34	26					70	2	2	66	40	26					78		2	70
	36	24	12					40	4		36	24	12					42	4	2	36	24	12					40		2	32
	34	22	12					38	4		34	22	12					34			34	22	12					40		4	30
								100	4		96	84	12					174			174	156	18					18			18
								50	2		48	42	6					48			48	42	6								

								50	2		48	42	6					48			48	42	6								
																		78			78	72	6					18			18

																												690	16		266
																												110			110
																												36			36
																												38			38
																												36			36

																												580	16		156
																												580	16		156
																												60	4		56

																											50	6		44
																											62	6		56

		нед			час				нед			час				нед							час			72
		нед			час				нед			час				нед							час			72

		нед			час				нед			час				нед							час			252

																											12				

		нед			час				нед			час				нед							час			
		нед			час				нед			час				нед							час			

		нед			час				нед			час				нед			час				

		нед			час				нед			час				нед			час				
		нед			час				нед			час				нед			час				

		нед			час				нед			час				нед			час				

		нед				час				нед				час				нед						час			
		нед				час				нед				час				нед						час			
		нед				час				нед				час				нед						час			

		нед			час				нед			час				нед			час				
		нед			час				нед			час				нед			час				

		нед			час				нед			час				нед			час				

		нед			час				нед			час				нед			час				396
		нед			час				нед			час				нед			час				144
		нед			час				нед			час				нед			час				144
		нед			час				нед			час				нед			час				
		нед			час				нед			час				нед			час				252
		нед			час				нед			час				нед			час				252
		нед			час				нед			час				нед			час				
		нед			час				нед			час				нед			час				
		нед			час				нед			час				нед			час				
		нед			час				нед			час				нед			час				
					4							4											

	566	348	218				6	876	40	4	816	534	282			6	10	600	24	4	562	370	192				10	876	16	8	416
												1																			
												1																			

Распределение по курсам и семестрам																																	
						Курс 3																											
Семестр 4						Семестр 5										Семестр 6										Семестр 7					
1/2 (11) нед						5 1/3 (11) нед										13 (11) нед										10 2/3 (6) нед					
в том числе				Промежут. аттестация	Индивид. проект	Объём ОП	Самост.	Консульт.	С препод.	в том числе				Промежут. аттестация	Индивид. проект	Объём ОП	Самост.	Консульт.	С препод.	в том числе				Промежут. аттестация	Индивид. проект	Объём ОП	Самост.	Консульт.	С препод.	в том	
Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия							Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия							Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия							Лекции, уроки	Пр. занятия
73	74	75	76	81	82	83	84	85	86	87	88	89	90	95	96	97	98	99	100	101	102	103	104	109	110	111	112	113	114	115	116
						36			36							36			36							36			36		
98	52			18	10																										
					10																										
					10																										
82	50			18																											
44	26			6																											
20	12			6																											
18	12			6																											
16	2																														

16	2																														

138	104	24		12		600		4	188	94	70	24		12		876		6	462	236	202	24		12		612		8	376	180	172
66	44															108			108	42	66					148			148	56	92
10	26																														
																36			36		36					22			22		22
																72			72	42	30										
																										54			54		54
28	10																														
28	8																														
																										36			36	28	8
																										36			36	28	8

72	60	24		12		600		4	188	94	70	24		12		768		6	354	194	136	24		12		464		8	228	124	80
72	60	24		12																											
24	20	12																													

24	20																																
24	20	12																															

нед	2		час				нед			час				нед			час				нед		
нед	2		час				нед			час				нед			час				нед		

нед	7		час				нед			час				нед			час				нед		

				12																									

						600		4	188	94	70	24		12															
						62		2	60	28	20	12																	
						130		2	128	66	50	12																	

нед			час			72	нед	2		час				нед			час				нед		
нед			час			72	нед	2		час				нед			час				нед		

нед			час			252	нед	7			час				нед				час				нед								
			12						12																						
																768		6	354	194	136	24		12								
																100		2	98	50	36	12									
																172		2	170	92	66	12									
																88		2	86	52	34										
нед			час				нед				час			72	нед	2			час				нед								
нед			час				нед				час			72	нед	2			час				нед								
нед			час				нед				час			252	нед	7			час				нед								
											12						12														

																										464		8	228	124	80
																										48		2	46	20	14
																										48		2	46	20	14
																										58		2	56	34	22
																										82		2	80	50	30
нед				час				нед				час				нед				час			72	нед	2
нед				час				нед				час				нед				час			72	нед	2
нед				час				нед				час				нед				час			72	нед	2
																				12					

нед			час				нед			час				нед			час				нед											
нед			час				нед			час				нед			час				нед											

нед			час				нед			час				нед			час				нед											

нед	11	час			396	нед	11	час			396	нед	11	час			216	нед															
нед	4	час			144	нед	4	час			144	нед	4	час			144	нед															
нед	4	час			144	нед	4	час			144	нед	4	час			144	нед															
нед		час				нед		час				нед		час				нед															
нед	7	час			252	нед	7	час			252	нед	7	час			72	нед															
нед	7	час			252	нед	7	час			252	нед	7	час			72	нед															
нед		час				нед		час				нед		час				нед															
нед		час				нед		час				нед		час				нед															
нед		час				нед		час				нед		час				нед															
нед		час				нед		час				нед		час				нед															
8																																	

						4										6										8					
236	156	24		30	10	600		4	188	94	70	24		12		876		6	462	236	202	24		12		612		8	376	180	172
2						**1**										**1**										**1**					
1						**1**																									

														ЦК	Объём ОП	
Курс 4																
				Семестр 8												
				12 2/3 (10) нед												
числе		Промежут. аттестация	Индивид. проект	Объём ОП	Самост.	Консульт.	С препод.	в том числе				Промежут. аттестация	Индивид. проект		Обяз. часть	Вар. часть
Лаб. занятия	Семинар. занятия							Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия					
117	118	123	124	125	126	127	128	129	130	131	132	137	138	167	168	169
				36			36									

														79.7%	20.3%
24		12		828		4	452	250	178	24		12		2874	732
				252			252	146	106					386	232
														26	10
				12			12		12					70	
				72			72	42	30					72	
				72			72	42	30					72	
														72	
				18			18		18					72	
														2	36
															36
															36
															36
				36			36	28	8						36
				42			42	34	8						42
24		12		576		4	200	104	72	24		12		2488	500
														510	70
														40	20

															50	
															12	50

	час				нед				72	
	час				нед				72	

	час				нед				252	

									12	

															560	40
															42	20
															110	20

	час				нед				72	
	час				нед				72	

				час				нед							252	
															12	
															606	162
															70	30
															112	60
															16	72
				час				нед							72	
				час				нед							72	
				час				нед							252	
															12	

24		12													320	144
12															30	18
12															30	18
															22	36
															10	72

	час				нед			72	
	час				нед			72	

	час				нед			72	

	12							12	

				576		4	200	104	72	24		12		492	84

				84		2	82	42	28	12					50	34
				120		2	118	62	44	12					70	50

	час			36	нед	1			36	
	час			108	нед	3			108	

	час			216	нед	6			216	

			12					12			12	

6	час			360	нед	10
4	час			144	нед	4
4	час			144	нед	4
	час				нед	
2	час			216	нед	6
2	час			216	нед	6
	час				нед	

	час			72	нед	2				
	час				нед					
	час			72	нед	2			72	

				4											
24		12		900		4	452	250	178	24		12		5208	732
				1											

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК	
1	Экз	Комплексный экзамен	2	[2]	БД.01 Русский язык
2	Экз	Комплексный экзамен	4	[4]	ПД.01 Математика
				[4]	ПД.02 Химия
				[4]	ПД.03 Биология
3	ЭкзМод	Комплексный экзамен по модулю	4	[4]	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
4	ЭкзМод	Комплексный экзамен по модулю	5	[5]	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
5	ЭкзМод	Комплексный экзамен по модулю	6	[6]	ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
6	ЭкзМод	Комплексный экзамен по модулю	7	[7]	ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
7	ЭкзМод	Комплексный экзамен по модулю	8	[8]	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
8	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	2	[2]	БД.02 Литература
9	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	3	[3]	БД.03 История (в т.ч. Элективный курс - 32 ч.)
				[3]	БД.04 Обществознание
				[3]	БД.05 География
				[3]	БД.06 Иностранный язык
				[3]	БД.07 Информатика
				[3]	БД.08 Физическая культура
				[3]	БД.09 Основы безопасности жизнедеятельности
10	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4]	ПОО.03 Экология
				[4]	ПП.01.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

11	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	5	[5]	ПП.02.01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
12	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6]	ОП.02 ОП 02 Физическая культура / ОП 02.01 Адаптированая физическая культура
				[6]	ОП.05 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
				[6]	ПП.03.01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
13	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	7	[7]	ОП.02 ОП 02 Физическая культура / ОП 02.01 Адаптированая физическая культура
				[7]	ОП.06 Иностранный язык в профессиональной деятельности
				[7]	ВЧОП.10 Основы проектной деятельности
				[7]	ПП.04.01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
14	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	8	[8]	ОП.02 ОП 02 Физическая культура / ОП 02.01 Адаптированая физическая культура
				[8]	ОП.03 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
				[8]	ОП.04 Основы калькуляции и учёта
				[8]	ОП.06 Иностранный язык в профессиональной деятельности
				[8]	ВЧОП.12 Основы бережливого производства
				[8]	ПП.05.01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Индекс		Содержание
ОК 01.		Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
	БД.01	Русский язык
	БД.02	Литература
	БД.03	История (в т.ч. Элективный курс - 32 ч.)
	БД.04	Обществознание
	БД.05	География
	БД.06	Иностранный язык
	БД.07	Информатика
	БД.08	Физическая культура
	БД.09	Основы безопасности жизнедеятельности
	БД.10	Физика
	ИП	Индивидуальный проект
	ПД.01	Математика
	ПД.02	Химия
	ПД.03	Биология
	ПОО.01	Астрономия
	ПОО.02	Родной язык
	ПОО.03	Экология
ОК 02.		Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
	БД.01	Русский язык
	БД.02	Литература
	БД.03	История (в т.ч. Элективный курс - 32 ч.)
	БД.04	Обществознание
	БД.05	География
	БД.06	Иностранный язык
	БД.07	Информатика
	БД.08	Физическая культура
	БД.09	Основы безопасности жизнедеятельности

	БД.10	Физика
	ИП	Индивидуальный проект
	ПД.01	Математика
	ПД.02	Химия
	ПД.03	Биология
	ПОО.01	Астрономия
	ПОО.02	Родной язык
	ПОО.03	Экология
ОК 03.		Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
	БД.01	Русский язык
	БД.02	Литература
	БД.03	История (в т.ч. Элективный курс - 32 ч.)
	БД.04	Обществознание
	БД.05	География
	БД.06	Иностранный язык
	БД.07	Информатика
	БД.08	Физическая культура
	БД.09	Основы безопасности жизнедеятельности
	БД.10	Физика
	ИП	Индивидуальный проект
	ПД.01	Математика
	ПД.02	Химия
	ПД.03	Биология
	ПОО.01	Астрономия
	ПОО.02	Родной язык
	ПОО.03	Экология
ОК 04.		Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
	БД.01	Русский язык
	БД.02	Литература

	БД.03	История (в т.ч. Элективный курс - 32 ч.)
	БД.04	Обществознание
	БД.05	География
	БД.06	Иностранный язык
	БД.07	Информатика
	БД.08	Физическая культура
	БД.09	Основы безопасности жизнедеятельности
	БД.10	Физика
	ИП	Индивидуальный проект
	ПД.01	Математика
	ПД.02	Химия
	ПД.03	Биология
	ПОО.01	Астрономия
	ПОО.02	Родной язык
	ПОО.03	Экология
ОК 05.		Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
	БД.01	Русский язык
	БД.02	Литература
	БД.03	История (в т.ч. Элективный курс - 32 ч.)
	БД.04	Обществознание
	БД.05	География
	БД.06	Иностранный язык
	БД.07	Информатика
	БД.08	Физическая культура
	БД.09	Основы безопасности жизнедеятельности
	БД.10	Физика
	ИП	Индивидуальный проект
	ПД.01	Математика
	ПД.02	Химия
	ПД.03	Биология

	ПОО.01	Астрономия
	ПОО.02	Родной язык
	ПОО.03	Экология
ОК 06.		Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
	БД.01	Русский язык
	БД.02	Литература
	БД.03	История (в т.ч. Элективный курс - 32 ч.)
	БД.04	Обществознание
	БД.05	География
	БД.06	Иностранный язык
	БД.07	Информатика
	БД.08	Физическая культура
	БД.09	Основы безопасности жизнедеятельности
	БД.10	Физика
	ИП	Индивидуальный проект
	ПД.01	Математика
	ПД.02	Химия
	ПД.03	Биология
	ПОО.01	Астрономия
	ПОО.02	Родной язык
	ПОО.03	Экология
ОК 07.		Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
	БД.01	Русский язык
	БД.02	Литература
	БД.03	История (в т.ч. Элективный курс - 32 ч.)
	БД.04	Обществознание
	БД.05	География
	БД.06	Иностранный язык
	БД.07	Информатика

	БД.08	Физическая культура
	БД.09	Основы безопасности жизнедеятельности
	БД.10	Физика
	ИП	Индивидуальный проект
	ПД.01	Математика
	ПД.02	Химия
	ПД.03	Биология
	ПОО.01	Астрономия
	ПОО.02	Родной язык
	ПОО.03	Экология
ОК 08.		Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
	БД.01	Русский язык
	БД.02	Литература
	БД.03	История (в т.ч. Элективный курс - 32 ч.)
	БД.04	Обществознание
	БД.05	География
	БД.06	Иностранный язык
	БД.07	Информатика
	БД.08	Физическая культура
	БД.09	Основы безопасности жизнедеятельности
	БД.10	Физика
	ИП	Индивидуальный проект
	ПД.01	Математика
	ПД.02	Химия
	ПД.03	Биология
	ПОО.01	Астрономия
	ПОО.02	Родной язык
	ПОО.03	Экология
ОК 09.		Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

	БД.01	Русский язык
	БД.02	Литература
	БД.03	История (в т.ч. Элективный курс - 32 ч.)
	БД.04	Обществознание
	БД.05	География
	БД.06	Иностранный язык
	БД.07	Информатика
	БД.08	Физическая культура
	БД.09	Основы безопасности жизнедеятельности
	БД.10	Физика
	ИП	Индивидуальный проект
	ПД.01	Математика
	ПД.02	Химия
	ПД.03	Биология
	ПОО.01	Астрономия
	ПОО.02	Родной язык
	ПОО.03	Экология
ОК 10.		Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
	БД.01	Русский язык
	БД.02	Литература
	БД.03	История (в т.ч. Элективный курс - 32 ч.)
	БД.04	Обществознание
	БД.05	География
	БД.06	Иностранный язык
	БД.07	Информатика
	БД.08	Физическая культура
	БД.09	Основы безопасности жизнедеятельности
	БД.10	Физика
	ИП	Индивидуальный проект
	ПД.01	Математика

	ПД.02	Химия
	ПД.03	Биология
	ПОО.01	Астрономия
	ПОО.02	Родной язык
	ПОО.03	Экология
ОК 11.		Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
	БД.01	Русский язык
	БД.02	Литература
	БД.03	История (в т.ч. Элективный курс - 32 ч.)
	БД.04	Обществознание
	БД.05	География
	БД.06	Иностранный язык
	БД.07	Информатика
	БД.08	Физическая культура
	БД.09	Основы безопасности жизнедеятельности
	БД.10	Физика
	ИП	Индивидуальный проект
	ПД.01	Математика
	ПД.02	Химия
	ПД.03	Биология
	ПОО.01	Астрономия
	ПОО.02	Родной язык
	ПОО.03	Экология
ПК 1.1.		Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
	ОП.01	Безопасность жизнедеятельности (в т.ч. ОМЗ - 26 ч.)
	ОП.02	ОП 02 Физическая культура / ОП 02.01 Адаптированая физическая культура
	ОП.03	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.04	Основы калькуляции и учёта
	ОП.05	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

ОП.06	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ВЧОП.07	Охрана труда
ВЧОП.08	Основы финансовой грамотности
ВЧОП.09	Основы предпринимательской деятельности
ВЧОП.10	Основы проектной деятельности
ВЧОП.11	ОП.15 Психология общения/ОП.15.1 Трудоустройство и социальная адаптация специалиста/ОП.15.2 Коммуникативный практикум/ОП.15.3 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
ВЧОП.12	Основы бережливого производства
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
ВЧМДК.01.03	Основы товароведения продовольственных товаров
УП.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
УП.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
ПП.01.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
ПП.02.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
ВЧМДК.03.03	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий
УП.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
ПП.03.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
ВЧМДК.04.03	Организация приготовления, подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели
ВЧМДК.04.04	Процессы приготовления, подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели
УП.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков

	УП.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
	ПП.04.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
	МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	УП.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	УП.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	ПП.05.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
		Защита выпускной квалификационной работы
		Проведение государственных экзаменов (ДЭ)
ПК 1.2.		Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
	ОП.01	Безопасность жизнедеятельности (в т.ч. ОМЗ - 26 ч.)
	ОП.02	ОП 02 Физическая культура / ОП 02.01 Адаптированая физическая культура
	ОП.03	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.04	Основы калькуляции и учёта
	ОП.05	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	ОП.06	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ВЧОП.07	Охрана труда
	ВЧОП.08	Основы финансовой грамотности
	ВЧОП.09	Основы предпринимательской деятельности
	ВЧОП.10	Основы проектной деятельности
	ВЧОП.11	ОП.15 Психология общения/ОП.15.1 Трудоустройство и социальная адаптация специалиста/ОП.15.2 Коммуникативный практикум/ОП.15.3 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
	ВЧОП.12	Основы бережливого производства
	МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
	ВЧМДК.01.03	Основы товароведения продовольственных товаров
	УП.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
	УП.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
	ПП.01.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

	МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	УП.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	УП.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	ПП.02.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
	МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	ВЧМДК.03.03	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий
	УП.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	УП.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	ПП.03.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
	МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
	ВЧМДК.04.03	Организация приготовления, подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели
	ВЧМДК.04.04	Процессы приготовления, подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели
	УП.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
	УП.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
	ПП.04.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
	МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	УП.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	УП.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	ПП.05.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
		Защита выпускной квалификационной работы
		Проведение государственных экзаменов (ДЭ)
ПК 1.3.		Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
	ОП.01	Безопасность жизнедеятельности (в т.ч. ОМЗ - 26 ч.)

ОП.02	ОП 02 Физическая культура / ОП 02.01 Адаптированая физическая культура
ОП.03	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.04	Основы калькуляции и учёта
ОП.05	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.06	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ВЧОП.07	Охрана труда
ВЧОП.08	Основы финансовой грамотности
ВЧОП.09	Основы предпринимательской деятельности
ВЧОП.10	Основы проектной деятельности
ВЧОП.11	ОП.15 Психология общения/ОП.15.1 Трудоустройство и социальная адаптация специалиста/ОП.15.2 Коммуникативный практикум/ОП.15.3 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
ВЧОП.12	Основы бережливого производства
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
ВЧМДК.01.03	Основы товароведения продовольственных товаров
УП.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
УП.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
ПП.01.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
ПП.02.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
ВЧМДК.03.03	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий
УП.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
ПП.03.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков

	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
	ВЧМДК.04.03	Организация приготовления, подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели
	ВЧМДК.04.04	Процессы приготовления, подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели
	УП.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
	УП.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
	ПП.04.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
	МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	УП.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	УП.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	ПП.05.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
		Защита выпускной квалификационной работы
		Проведение государственных экзаменов (ДЭ)
ПК 1.4.		Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
	ОП.01	Безопасность жизнедеятельности (в т.ч. ОМЗ - 26 ч.)
	ОП.02	ОП 02 Физическая культура / ОП 02.01 Адаптированая физическая культура
	ОП.03	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.04	Основы калькуляции и учёта
	ОП.05	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	ОП.06	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ВЧОП.07	Охрана труда
	ВЧОП.08	Основы финансовой грамотности
	ВЧОП.09	Основы предпринимательской деятельности
	ВЧОП.10	Основы проектной деятельности
	ВЧОП.11	ОП.15 Психология общения/ОП.15.1 Трудоустройство и социальная адаптация специалиста/ОП.15.2 Коммуникативный практикум/ОП.15.3 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
	ВЧОП.12	Основы бережливого производства
	МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

ВЧМДК.01.03	Основы товароведения продовольственных товаров
УП.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
УП.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
ПП.01.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
ПП.02.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
ВЧМДК.03.03	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий
УП.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
ПП.03.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
ВЧМДК.04.03	Организация приготовления, подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели
ВЧМДК.04.04	Процессы приготовления, подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели
УП.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
ПП.04.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПП.05.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
	Защита выпускной квалификационной работы

		Проведение государственных экзаменов (ДЭ)
ПК 2.1.		Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
	ОП.01	Безопасность жизнедеятельности (в т.ч. ОМЗ - 26 ч.)
	ОП.02	ОП 02 Физическая культура / ОП 02.01 Адаптированая физическая культура
	ОП.03	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.04	Основы калькуляции и учёта
	ОП.05	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	ОП.06	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ВЧОП.07	Охрана труда
	ВЧОП.08	Основы финансовой грамотности
	ВЧОП.09	Основы предпринимательской деятельности
	ВЧОП.10	Основы проектной деятельности
	ВЧОП.11	ОП.15 Психология общения/ОП.15.1 Трудоустройство и социальная адаптация специалиста/ОП.15.2 Коммуникативный практикум/ОП.15.3 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
	ВЧОП.12	Основы бережливого производства
	МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
	ВЧМДК.01.03	Основы товароведения продовольственных товаров
	УП.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
	УП.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
	ПП.01.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
	МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	УП.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	УП.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	ПП.02.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
	МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	ВЧМДК.03.03	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий

	УП.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	УП.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	ПП.03.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
	МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
	ВЧМДК.04.03	Организация приготовления, подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели
	ВЧМДК.04.04	Процессы приготовления, подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели
	УП.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
	УП.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
	ПП.04.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
	МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	УП.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	УП.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	ПП.05.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
		Защита выпускной квалификационной работы
		Проведение государственных экзаменов (ДЭ)
ПК 2.2.		Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
	ОП.01	Безопасность жизнедеятельности (в т.ч. ОМЗ - 26 ч.)
	ОП.02	ОП 02 Физическая культура / ОП 02.01 Адаптированая физическая культура
	ОП.03	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.04	Основы калькуляции и учёта
	ОП.05	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	ОП.06	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ВЧОП.07	Охрана труда
	ВЧОП.08	Основы финансовой грамотности
	ВЧОП.09	Основы предпринимательской деятельности
	ВЧОП.10	Основы проектной деятельности

ВЧОП.11	ОП.15 Психология общения/ОП.15.1 Трудоустройство и социальная адаптация специалиста/ОП.15.2 Коммуникативный практикум/ОП.15.3 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
ВЧОП.12	Основы бережливого производства
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
ВЧМДК.01.03	Основы товароведения продовольственных товаров
УП.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
УП.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
ПП.01.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
ПП.02.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
ВЧМДК.03.03	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий
УП.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
ПП.03.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
ВЧМДК.04.03	Организация приготовления, подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели
ВЧМДК.04.04	Процессы приготовления, подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели
УП.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
ПП.04.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

	УП.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	УП.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	ПП.05.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
		Защита выпускной квалификационной работы
		Проведение государственных экзаменов (ДЭ)
ПК 2.3.		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
	ОП.01	Безопасность жизнедеятельности (в т.ч. ОМЗ - 26 ч.)
	ОП.02	ОП 02 Физическая культура / ОП 02.01 Адаптированая физическая культура
	ОП.03	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.04	Основы калькуляции и учёта
	ОП.05	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	ОП.06	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ВЧОП.07	Охрана труда
	ВЧОП.08	Основы финансовой грамотности
	ВЧОП.09	Основы предпринимательской деятельности
	ВЧОП.10	Основы проектной деятельности
	ВЧОП.11	ОП.15 Психология общения/ОП.15.1 Трудоустройство и социальная адаптация специалиста/ОП.15.2 Коммуникативный практикум/ОП.15.3 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
	ВЧОП.12	Основы бережливого производства
	МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
	ВЧМДК.01.03	Основы товароведения продовольственных товаров
	УП.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
	УП.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
	ПП.01.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
	МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	УП.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	УП.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

	ПП.02.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
	МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	ВЧМДК.03.03	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий
	УП.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	УП.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	ПП.03.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
	МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
	ВЧМДК.04.03	Организация приготовления, подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели
	ВЧМДК.04.04	Процессы приготовления, подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели
	УП.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
	УП.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
	ПП.04.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
	МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	УП.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	УП.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	ПП.05.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
		Защита выпускной квалификационной работы
		Проведение государственных экзаменов (ДЭ)
ПК 2.4.		Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
	ОП.01	Безопасность жизнедеятельности (в т.ч. ОМЗ - 26 ч.)
	ОП.02	ОП 02 Физическая культура / ОП 02.01 Адаптированая физическая культура
	ОП.03	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.04	Основы калькуляции и учёта
	ОП.05	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

ОП.06	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ВЧОП.07	Охрана труда
ВЧОП.08	Основы финансовой грамотности
ВЧОП.09	Основы предпринимательской деятельности
ВЧОП.10	Основы проектной деятельности
ВЧОП.11	ОП.15 Психология общения/ОП.15.1 Трудоустройство и социальная адаптация специалиста/ОП.15.2 Коммуникативный практикум/ОП.15.3 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
ВЧОП.12	Основы бережливого производства
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
ВЧМДК.01.03	Основы товароведения продовольственных товаров
УП.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
УП.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
ПП.01.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
ПП.02.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
ВЧМДК.03.03	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий
УП.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
ПП.03.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
ВЧМДК.04.03	Организация приготовления, подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели
ВЧМДК.04.04	Процессы приготовления, подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели
УП.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков

	УП.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
	ПП.04.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
	МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	УП.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	УП.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	ПП.05.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
		Защита выпускной квалификационной работы
		Проведение государственных экзаменов (ДЭ)
ПК 2.5.		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
	ОП.01	Безопасность жизнедеятельности (в т.ч. ОМЗ - 26 ч.)
	ОП.02	ОП 02 Физическая культура / ОП 02.01 Адаптированая физическая культура
	ОП.03	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.04	Основы калькуляции и учёта
	ОП.05	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	ОП.06	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ВЧОП.07	Охрана труда
	ВЧОП.08	Основы финансовой грамотности
	ВЧОП.09	Основы предпринимательской деятельности
	ВЧОП.10	Основы проектной деятельности
	ВЧОП.11	ОП.15 Психология общения/ОП.15.1 Трудоустройство и социальная адаптация специалиста/ОП.15.2 Коммуникативный практикум/ОП.15.3 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
	ВЧОП.12	Основы бережливого производства
	МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
	ВЧМДК.01.03	Основы товароведения продовольственных товаров
	УП.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
	УП.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
	ПП.01.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

	МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	УП.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	УП.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	ПП.02.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
	МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	ВЧМДК.03.03	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий
	УП.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	УП.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	ПП.03.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
	МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
	ВЧМДК.04.03	Организация приготовления, подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели
	ВЧМДК.04.04	Процессы приготовления, подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели
	УП.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
	УП.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
	ПП.04.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
	МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	УП.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	УП.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	ПП.05.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
		Защита выпускной квалификационной работы
		Проведение государственных экзаменов (ДЭ)
ПК 2.6.		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
	ОП.01	Безопасность жизнедеятельности (в т.ч. ОМЗ - 26 ч.)

ОП.02	ОП 02 Физическая культура / ОП 02.01 Адаптированая физическая культура
ОП.03	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.04	Основы калькуляции и учёта
ОП.05	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.06	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ВЧОП.07	Охрана труда
ВЧОП.08	Основы финансовой грамотности
ВЧОП.09	Основы предпринимательской деятельности
ВЧОП.10	Основы проектной деятельности
ВЧОП.11	ОП.15 Психология общения/ОП.15.1 Трудоустройство и социальная адаптация специалиста/ОП.15.2 Коммуникативный практикум/ОП.15.3 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
ВЧОП.12	Основы бережливого производства
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
ВЧМДК.01.03	Основы товароведения продовольственных товаров
УП.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
УП.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
ПП.01.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
ПП.02.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
ВЧМДК.03.03	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий
УП.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
ПП.03.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков

	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
	ВЧМДК.04.03	Организация приготовления, подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели
	ВЧМДК.04.04	Процессы приготовления, подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели
	УП.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
	УП.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
	ПП.04.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
	МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	УП.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	УП.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	ПП.05.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
		Защита выпускной квалификационной работы
		Проведение государственных экзаменов (ДЭ)
ПК 2.7.		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
	ОП.01	Безопасность жизнедеятельности (в т.ч. ОМЗ - 26 ч.)
	ОП.02	ОП 02 Физическая культура / ОП 02.01 Адаптированая физическая культура
	ОП.03	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.04	Основы калькуляции и учёта
	ОП.05	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	ОП.06	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ВЧОП.07	Охрана труда
	ВЧОП.08	Основы финансовой грамотности
	ВЧОП.09	Основы предпринимательской деятельности
	ВЧОП.10	Основы проектной деятельности
	ВЧОП.11	ОП.15 Психология общения/ОП.15.1 Трудоустройство и социальная адаптация специалиста/ОП.15.2 Коммуникативный практикум/ОП.15.3 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
	ВЧОП.12	Основы бережливого производства
	МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

ВЧМДК.01.03	Основы товароведения продовольственных товаров
УП.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
УП.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
ПП.01.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
ПП.02.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
ВЧМДК.03.03	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий
УП.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
ПП.03.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
ВЧМДК.04.03	Организация приготовления, подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели
ВЧМДК.04.04	Процессы приготовления, подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели
УП.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
ПП.04.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПП.05.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
	Защита выпускной квалификационной работы

		Проведение государственных экзаменов (ДЭ)
ПК 2.8.		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.
	ОП.01	Безопасность жизнедеятельности (в т.ч. ОМЗ - 26 ч.)
	ОП.02	ОП 02 Физическая культура / ОП 02.01 Адаптированая физическая культура
	ОП.03	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.04	Основы калькуляции и учёта
	ОП.05	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	ОП.06	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ВЧОП.07	Охрана труда
	ВЧОП.08	Основы финансовой грамотности
	ВЧОП.09	Основы предпринимательской деятельности
	ВЧОП.10	Основы проектной деятельности
	ВЧОП.11	ОП.15 Психология общения/ОП.15.1 Трудоустройство и социальная адаптация специалиста/ОП.15.2 Коммуникативный практикум/ОП.15.3 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
	ВЧОП.12	Основы бережливого производства
	МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
	ВЧМДК.01.03	Основы товароведения продовольственных товаров
	УП.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
	УП.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
	ПП.01.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
	МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	УП.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	УП.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	ПП.02.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
	МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	ВЧМДК.03.03	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий

	УП.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	УП.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	ПП.03.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
	МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
	ВЧМДК.04.03	Организация приготовления, подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели
	ВЧМДК.04.04	Процессы приготовления, подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели
	УП.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
	УП.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
	ПП.04.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
	МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	УП.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	УП.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	ПП.05.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
		Защита выпускной квалификационной работы
		Проведение государственных экзаменов (ДЭ)
ПК 3.1.		Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
	ОП.01	Безопасность жизнедеятельности (в т.ч. ОМЗ - 26 ч.)
	ОП.02	ОП 02 Физическая культура / ОП 02.01 Адаптированая физическая культура
	ОП.03	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.04	Основы калькуляции и учёта
	ОП.05	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	ОП.06	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ВЧОП.07	Охрана труда
	ВЧОП.08	Основы финансовой грамотности
	ВЧОП.09	Основы предпринимательской деятельности
	ВЧОП.10	Основы проектной деятельности

ВЧОП.11	ОП.15 Психология общения/ОП.15.1 Трудоустройство и социальная адаптация специалиста/ОП.15.2 Коммуникативный практикум/ОП.15.3 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
ВЧОП.12	Основы бережливого производства
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
ВЧМДК.01.03	Основы товароведения продовольственных товаров
УП.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
УП.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
ПП.01.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
ПП.02.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
ВЧМДК.03.03	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий
УП.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
ПП.03.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
ВЧМДК.04.03	Организация приготовления, подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели
ВЧМДК.04.04	Процессы приготовления, подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели
УП.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
ПП.04.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

	УП.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	УП.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	ПП.05.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
		Защита выпускной квалификационной работы
		Проведение государственных экзаменов (ДЭ)
ПК 3.2.		Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
	ОП.01	Безопасность жизнедеятельности (в т.ч. ОМЗ - 26 ч.)
	ОП.02	ОП 02 Физическая культура / ОП 02.01 Адаптированая физическая культура
	ОП.03	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.04	Основы калькуляции и учёта
	ОП.05	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	ОП.06	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ВЧОП.07	Охрана труда
	ВЧОП.08	Основы финансовой грамотности
	ВЧОП.09	Основы предпринимательской деятельности
	ВЧОП.10	Основы проектной деятельности
	ВЧОП.11	ОП.15 Психология общения/ОП.15.1 Трудоустройство и социальная адаптация специалиста/ОП.15.2 Коммуникативный практикум/ОП.15.3 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
	ВЧОП.12	Основы бережливого производства
	МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
	ВЧМДК.01.03	Основы товароведения продовольственных товаров
	УП.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
	УП.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
	ПП.01.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
	МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	УП.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	УП.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

	ПП.02.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
	МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	ВЧМДК.03.03	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий
	УП.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	УП.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	ПП.03.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
	МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
	ВЧМДК.04.03	Организация приготовления, подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели
	ВЧМДК.04.04	Процессы приготовления, подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели
	УП.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
	УП.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
	ПП.04.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
	МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	УП.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	УП.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	ПП.05.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
		Защита выпускной квалификационной работы
		Проведение государственных экзаменов (ДЭ)
ПК 3.3.		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
	ОП.01	Безопасность жизнедеятельности (в т.ч. ОМЗ - 26 ч.)
	ОП.02	ОП 02 Физическая культура / ОП 02.01 Адаптированая физическая культура
	ОП.03	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.04	Основы калькуляции и учёта
	ОП.05	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

ОП.06	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ВЧОП.07	Охрана труда
ВЧОП.08	Основы финансовой грамотности
ВЧОП.09	Основы предпринимательской деятельности
ВЧОП.10	Основы проектной деятельности
ВЧОП.11	ОП.15 Психология общения/ОП.15.1 Трудоустройство и социальная адаптация специалиста/ОП.15.2 Коммуникативный практикум/ОП.15.3 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
ВЧОП.12	Основы бережливого производства
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
ВЧМДК.01.03	Основы товароведения продовольственных товаров
УП.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
УП.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
ПП.01.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
ПП.02.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
ВЧМДК.03.03	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий
УП.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
ПП.03.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
ВЧМДК.04.03	Организация приготовления, подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели
ВЧМДК.04.04	Процессы приготовления, подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели
УП.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков

	УП.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
	ПП.04.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
	МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	УП.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	УП.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	ПП.05.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
		Защита выпускной квалификационной работы
		Проведение государственных экзаменов (ДЭ)
ПК 3.4.		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
	ОП.01	Безопасность жизнедеятельности (в т.ч. ОМЗ - 26 ч.)
	ОП.02	ОП 02 Физическая культура / ОП 02.01 Адаптированая физическая культура
	ОП.03	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.04	Основы калькуляции и учёта
	ОП.05	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	ОП.06	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ВЧОП.07	Охрана труда
	ВЧОП.08	Основы финансовой грамотности
	ВЧОП.09	Основы предпринимательской деятельности
	ВЧОП.10	Основы проектной деятельности
	ВЧОП.11	ОП.15 Психология общения/ОП.15.1 Трудоустройство и социальная адаптация специалиста/ОП.15.2 Коммуникативный практикум/ОП.15.3 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
	ВЧОП.12	Основы бережливого производства
	МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
	ВЧМДК.01.03	Основы товароведения продовольственных товаров
	УП.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
	УП.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
	ПП.01.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

	МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	УП.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	УП.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	ПП.02.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
	МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	ВЧМДК.03.03	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий
	УП.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	УП.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	ПП.03.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
	МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
	ВЧМДК.04.03	Организация приготовления, подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели
	ВЧМДК.04.04	Процессы приготовления, подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели
	УП.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
	УП.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
	ПП.04.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
	МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	УП.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	УП.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	ПП.05.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
		Защита выпускной квалификационной работы
		Проведение государственных экзаменов (ДЭ)
ПК 3.5.		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
	ОП.01	Безопасность жизнедеятельности (в т.ч. ОМЗ - 26 ч.)

ОП.02	ОП 02 Физическая культура / ОП 02.01 Адаптированая физическая культура
ОП.03	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.04	Основы калькуляции и учёта
ОП.05	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.06	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ВЧОП.07	Охрана труда
ВЧОП.08	Основы финансовой грамотности
ВЧОП.09	Основы предпринимательской деятельности
ВЧОП.10	Основы проектной деятельности
ВЧОП.11	ОП.15 Психология общения/ОП.15.1 Трудоустройство и социальная адаптация специалиста/ОП.15.2 Коммуникативный практикум/ОП.15.3 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
ВЧОП.12	Основы бережливого производства
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
ВЧМДК.01.03	Основы товароведения продовольственных товаров
УП.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
УП.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
ПП.01.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
ПП.02.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
ВЧМДК.03.03	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий
УП.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
ПП.03.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков

	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
	ВЧМДК.04.03	Организация приготовления, подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели
	ВЧМДК.04.04	Процессы приготовления, подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели
	УП.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
	УП.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
	ПП.04.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
	МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	УП.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	УП.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	ПП.05.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
		Защита выпускной квалификационной работы
		Проведение государственных экзаменов (ДЭ)
ПК 3.6.		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
	ОП.01	Безопасность жизнедеятельности (в т.ч. ОМЗ - 26 ч.)
	ОП.02	ОП 02 Физическая культура / ОП 02.01 Адаптированая физическая культура
	ОП.03	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.04	Основы калькуляции и учёта
	ОП.05	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	ОП.06	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ВЧОП.07	Охрана труда
	ВЧОП.08	Основы финансовой грамотности
	ВЧОП.09	Основы предпринимательской деятельности
	ВЧОП.10	Основы проектной деятельности
	ВЧОП.11	ОП.15 Психология общения/ОП.15.1 Трудоустройство и социальная адаптация специалиста/ОП.15.2 Коммуникативный практикум/ОП.15.3 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
	ВЧОП.12	Основы бережливого производства
	МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

ВЧМДК.01.03	Основы товароведения продовольственных товаров
УП.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
УП.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
ПП.01.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
ПП.02.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
ВЧМДК.03.03	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий
УП.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
ПП.03.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
ВЧМДК.04.03	Организация приготовления, подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели
ВЧМДК.04.04	Процессы приготовления, подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели
УП.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
ПП.04.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПП.05.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
	Защита выпускной квалификационной работы

		Проведение государственных экзаменов (ДЭ)
ПК 4.1.		Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
	ОП.01	Безопасность жизнедеятельности (в т.ч. ОМЗ - 26 ч.)
	ОП.02	ОП 02 Физическая культура / ОП 02.01 Адаптированая физическая культура
	ОП.03	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.04	Основы калькуляции и учёта
	ОП.05	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	ОП.06	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ВЧОП.07	Охрана труда
	ВЧОП.08	Основы финансовой грамотности
	ВЧОП.09	Основы предпринимательской деятельности
	ВЧОП.10	Основы проектной деятельности
	ВЧОП.11	ОП.15 Психология общения/ОП.15.1 Трудоустройство и социальная адаптация специалиста/ОП.15.2 Коммуникативный практикум/ОП.15.3 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
	ВЧОП.12	Основы бережливого производства
	МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
	ВЧМДК.01.03	Основы товароведения продовольственных товаров
	УП.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
	УП.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
	ПП.01.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
	МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	УП.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	УП.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	ПП.02.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
	МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	ВЧМДК.03.03	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий

	УП.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	УП.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	ПП.03.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
	МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
	ВЧМДК.04.03	Организация приготовления, подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели
	ВЧМДК.04.04	Процессы приготовления, подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели
	УП.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
	УП.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
	ПП.04.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
	МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	УП.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	УП.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	ПП.05.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
		Защита выпускной квалификационной работы
		Проведение государственных экзаменов (ДЭ)
ПК 4.2.		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
	ОП.01	Безопасность жизнедеятельности (в т.ч. ОМЗ - 26 ч.)
	ОП.02	ОП 02 Физическая культура / ОП 02.01 Адаптированая физическая культура
	ОП.03	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.04	Основы калькуляции и учёта
	ОП.05	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	ОП.06	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ВЧОП.07	Охрана труда
	ВЧОП.08	Основы финансовой грамотности
	ВЧОП.09	Основы предпринимательской деятельности
	ВЧОП.10	Основы проектной деятельности

ВЧОП.11	ОП.15 Психология общения/ОП.15.1 Трудоустройство и социальная адаптация специалиста/ОП.15.2 Коммуникативный практикум/ОП.15.3 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
ВЧОП.12	Основы бережливого производства
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
ВЧМДК.01.03	Основы товароведения продовольственных товаров
УП.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
УП.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
ПП.01.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
ПП.02.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
ВЧМДК.03.03	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий
УП.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
ПП.03.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
ВЧМДК.04.03	Организация приготовления, подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели
ВЧМДК.04.04	Процессы приготовления, подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели
УП.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
ПП.04.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

	УП.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	УП.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	ПП.05.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
		Защита выпускной квалификационной работы
		Проведение государственных экзаменов (ДЭ)
ПК 4.3.		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
	ОП.01	Безопасность жизнедеятельности (в т.ч. ОМЗ - 26 ч.)
	ОП.02	ОП 02 Физическая культура / ОП 02.01 Адаптированая физическая культура
	ОП.03	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.04	Основы калькуляции и учёта
	ОП.05	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	ОП.06	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ВЧОП.07	Охрана труда
	ВЧОП.08	Основы финансовой грамотности
	ВЧОП.09	Основы предпринимательской деятельности
	ВЧОП.10	Основы проектной деятельности
	ВЧОП.11	ОП.15 Психология общения/ОП.15.1 Трудоустройство и социальная адаптация специалиста/ОП.15.2 Коммуникативный практикум/ОП.15.3 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
	ВЧОП.12	Основы бережливого производства
	МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
	ВЧМДК.01.03	Основы товароведения продовольственных товаров
	УП.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
	УП.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
	ПП.01.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
	МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	УП.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	УП.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

	ПП.02.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
	МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	ВЧМДК.03.03	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий
	УП.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	УП.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	ПП.03.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
	МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
	ВЧМДК.04.03	Организация приготовления, подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели
	ВЧМДК.04.04	Процессы приготовления, подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели
	УП.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
	УП.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
	ПП.04.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
	МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	УП.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	УП.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	ПП.05.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
		Защита выпускной квалификационной работы
		Проведение государственных экзаменов (ДЭ)
ПК 4.4.		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
	ОП.01	Безопасность жизнедеятельности (в т.ч. ОМЗ - 26 ч.)
	ОП.02	ОП 02 Физическая культура / ОП 02.01 Адаптированая физическая культура
	ОП.03	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.04	Основы калькуляции и учёта
	ОП.05	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

ОП.06	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ВЧОП.07	Охрана труда
ВЧОП.08	Основы финансовой грамотности
ВЧОП.09	Основы предпринимательской деятельности
ВЧОП.10	Основы проектной деятельности
ВЧОП.11	ОП.15 Психология общения/ОП.15.1 Трудоустройство и социальная адаптация специалиста/ОП.15.2 Коммуникативный практикум/ОП.15.3 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
ВЧОП.12	Основы бережливого производства
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
ВЧМДК.01.03	Основы товароведения продовольственных товаров
УП.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
УП.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
ПП.01.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
ПП.02.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
ВЧМДК.03.03	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий
УП.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
ПП.03.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
ВЧМДК.04.03	Организация приготовления, подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели
ВЧМДК.04.04	Процессы приготовления, подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели
УП.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков

	УП.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
	ПП.04.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
	МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	УП.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	УП.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	ПП.05.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
		Защита выпускной квалификационной работы
		Проведение государственных экзаменов (ДЭ)
ПК 5.1.		Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
	ОП.01	Безопасность жизнедеятельности (в т.ч. ОМЗ - 26 ч.)
	ОП.02	ОП 02 Физическая культура / ОП 02.01 Адаптированая физическая культура
	ОП.03	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.04	Основы калькуляции и учёта
	ОП.05	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	ОП.06	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ВЧОП.07	Охрана труда
	ВЧОП.08	Основы финансовой грамотности
	ВЧОП.09	Основы предпринимательской деятельности
	ВЧОП.10	Основы проектной деятельности
	ВЧОП.11	ОП.15 Психология общения/ОП.15.1 Трудоустройство и социальная адаптация специалиста/ОП.15.2 Коммуникативный практикум/ОП.15.3 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
	ВЧОП.12	Основы бережливого производства
	МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
	ВЧМДК.01.03	Основы товароведения продовольственных товаров
	УП.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
	УП.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
	ПП.01.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

	МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	УП.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	УП.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	ПП.02.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
	МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	ВЧМДК.03.03	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий
	УП.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	УП.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	ПП.03.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
	МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
	ВЧМДК.04.03	Организация приготовления, подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели
	ВЧМДК.04.04	Процессы приготовления, подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели
	УП.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
	УП.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
	ПП.04.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
	МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	УП.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	УП.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	ПП.05.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
		Защита выпускной квалификационной работы
		Проведение государственных экзаменов (ДЭ)
ПК 5.2.		Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
	ОП.01	Безопасность жизнедеятельности (в т.ч. ОМЗ - 26 ч.)

ОП.02	ОП 02 Физическая культура / ОП 02.01 Адаптированая физическая культура
ОП.03	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.04	Основы калькуляции и учёта
ОП.05	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.06	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ВЧОП.07	Охрана труда
ВЧОП.08	Основы финансовой грамотности
ВЧОП.09	Основы предпринимательской деятельности
ВЧОП.10	Основы проектной деятельности
ВЧОП.11	ОП.15 Психология общения/ОП.15.1 Трудоустройство и социальная адаптация специалиста/ОП.15.2 Коммуникативный практикум/ОП.15.3 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
ВЧОП.12	Основы бережливого производства
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
ВЧМДК.01.03	Основы товароведения продовольственных товаров
УП.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
УП.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
ПП.01.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
ПП.02.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
ВЧМДК.03.03	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий
УП.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
ПП.03.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков

	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
	ВЧМДК.04.03	Организация приготовления, подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели
	ВЧМДК.04.04	Процессы приготовления, подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели
	УП.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
	УП.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
	ПП.04.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
	МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	УП.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	УП.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	ПП.05.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
		Защита выпускной квалификационной работы
		Проведение государственных экзаменов (ДЭ)
ПК 5.3.		Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
	ОП.01	Безопасность жизнедеятельности (в т.ч. ОМЗ - 26 ч.)
	ОП.02	ОП 02 Физическая культура / ОП 02.01 Адаптированая физическая культура
	ОП.03	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.04	Основы калькуляции и учёта
	ОП.05	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	ОП.06	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ВЧОП.07	Охрана труда
	ВЧОП.08	Основы финансовой грамотности
	ВЧОП.09	Основы предпринимательской деятельности
	ВЧОП.10	Основы проектной деятельности
	ВЧОП.11	ОП.15 Психология общения/ОП.15.1 Трудоустройство и социальная адаптация специалиста/ОП.15.2 Коммуникативный практикум/ОП.15.3 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
	ВЧОП.12	Основы бережливого производства
	МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

ВЧМДК.01.03	Основы товароведения продовольственных товаров
УП.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
УП.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
ПП.01.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
ПП.02.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
ВЧМДК.03.03	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий
УП.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
ПП.03.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
ВЧМДК.04.03	Организация приготовления, подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели
ВЧМДК.04.04	Процессы приготовления, подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели
УП.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
ПП.04.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПП.05.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
	Защита выпускной квалификационной работы

		Проведение государственных экзаменов (ДЭ)
ПК 5.4.		Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
	ОП.01	Безопасность жизнедеятельности (в т.ч. ОМЗ - 26 ч.)
	ОП.02	ОП 02 Физическая культура / ОП 02.01 Адаптированая физическая культура
	ОП.03	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.04	Основы калькуляции и учёта
	ОП.05	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	ОП.06	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ВЧОП.07	Охрана труда
	ВЧОП.08	Основы финансовой грамотности
	ВЧОП.09	Основы предпринимательской деятельности
	ВЧОП.10	Основы проектной деятельности
	ВЧОП.11	ОП.15 Психология общения/ОП.15.1 Трудоустройство и социальная адаптация специалиста/ОП.15.2 Коммуникативный практикум/ОП.15.3 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
	ВЧОП.12	Основы бережливого производства
	МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
	ВЧМДК.01.03	Основы товароведения продовольственных товаров
	УП.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
	УП.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
	ПП.01.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
	МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	УП.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	УП.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	ПП.02.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
	МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	ВЧМДК.03.03	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий

	УП.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	УП.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	ПП.03.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
	МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
	ВЧМДК.04.03	Организация приготовления, подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели
	ВЧМДК.04.04	Процессы приготовления, подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели
	УП.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
	УП.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
	ПП.04.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
	МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	УП.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	УП.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	ПП.05.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
		Защита выпускной квалификационной работы
		Проведение государственных экзаменов (ДЭ)
ПК 5.5.		Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.
	ОП.01	Безопасность жизнедеятельности (в т.ч. ОМЗ - 26 ч.)
	ОП.02	ОП 02 Физическая культура / ОП 02.01 Адаптированая физическая культура
	ОП.03	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.04	Основы калькуляции и учёта
	ОП.05	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	ОП.06	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ВЧОП.07	Охрана труда
	ВЧОП.08	Основы финансовой грамотности
	ВЧОП.09	Основы предпринимательской деятельности
	ВЧОП.10	Основы проектной деятельности

ВЧОП.11	ОП.15 Психология общения/ОП.15.1 Трудоустройство и социальная адаптация специалиста/ОП.15.2 Коммуникативный практикум/ОП.15.3 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
ВЧОП.12	Основы бережливого производства
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
ВЧМДК.01.03	Основы товароведения продовольственных товаров
УП.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
УП.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
ПП.01.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
ПП.02.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
ВЧМДК.03.03	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий
УП.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
ПП.03.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
ВЧМДК.04.03	Организация приготовления, подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели
ВЧМДК.04.04	Процессы приготовления, подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели
УП.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
ПП.04.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

УП.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПП.05.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
	Защита выпускной квалификационной работы
	Проведение государственных экзаменов (ДЭ)

ОДБ	Базовые дисциплины	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.
БД.01	Русский язык	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.
БД.02	Литература	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.
БД.03	История (в т.ч. Элективный курс - 32 ч.)	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.
БД.04	Обществознание	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.
БД.05	География	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.
БД.06	Иностранный язык	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.
БД.07	Информатика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.
БД.08	Физическая культура	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.
БД.09	Основы безопасности жизнедеятельности	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.
БД.10	Физика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.
ИП	Индивидуальный проект	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.
ОДП	**Профильные дисциплины**	**ОК 01.**	**ОК 02.**	**ОК 03.**	**ОК 04.**	**ОК 05.**	**ОК 06.**	**ОК 07.**	**ОК 08.**
ПД.01	Математика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.
ПД.02	Химия	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.
ПД.03	Биология	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.
ПОО	**Предлагаемые ОО**	**ОК 01.**	**ОК 02.**	**ОК 03.**	**ОК 04.**	**ОК 05.**	**ОК 06.**	**ОК 07.**	**ОК 08.**
ПОО.01	Астрономия	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.
ПОО.02	Родной язык	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.
ПОО.03	Экология	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.
ОПЦ	**Общепрофессиональный цикл**	**ПК 1.1.**	**ПК 1.2.**	**ПК 1.3.**	**ПК 1.4.**	**ПК 2.1.**	**ПК 2.2.**	**ПК 2.3.**	**ПК 2.4.**
		ПК 3.1.	**ПК 3.2.**	**ПК 3.3.**	**ПК 3.4.**	**ПК 3.5.**	**ПК 3.6.**	**ПК 4.1.**	**ПК 4.2.**
		ПК 5.3.	**ПК 5.4.**	**ПК 5.5.**					
ОП.01	Безопасность жизнедеятельности (в т.ч. ОМЗ - 26 ч.)	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.
		ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.
		ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.					
ОП.02	ОП 02 Физическая культура / ОП 02.01 Адаптированая физическая культура	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.
		ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.
		ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.					
	Экономические и правовые основы	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.

ОП.03	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	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 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.					
ОП.04	Основы калькуляции и учёта	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.
		ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.
		ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.					
ОП.05	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.
		ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.
		ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.					
ОП.06	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.
		ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.
		ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.					
ВЧОП.07	Охрана труда	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.
		ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.
		ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.					
ВЧОП.08	Основы финансовой грамотности	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.
		ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.
		ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.					
ВЧОП.09	Основы предпринимательской деятельности	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.
		ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.
		ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.					
ВЧОП.10	Основы проектной деятельности	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.
		ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.
		ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.					
ВЧОП.11	ОП.15 Психология общения/ОП.15.1 Трудоустройство и социальная адаптация специалиста/ОП.15.2 Коммуникативный практикум/ОП.15.3 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.
		ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.
		ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.					
ВЧОП.12	Основы бережливого производства	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.
		ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.
		ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.					
		ПК 1.1.	**ПК 1.2.**	**ПК 1.3.**	**ПК 1.4.**	**ПК 2.1.**	**ПК 2.2.**	**ПК 2.3.**	**ПК 2.4.**

ПЦ	Профессиональный цикл	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 5.3.	**ПК 5.4.**	**ПК 5.5.**					
ПМ.01	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**	**ПК 1.1.**	**ПК 1.2.**	**ПК 1.3.**	**ПК 1.4.**	**ПК 2.1.**	**ПК 2.2.**	**ПК 2.3.**	**ПК 2.4.**
		ПК 3.1.	**ПК 3.2.**	**ПК 3.3.**	**ПК 3.4.**	**ПК 3.5.**	**ПК 3.6.**	**ПК 4.1.**	**ПК 4.2.**
		ПК 5.3.	**ПК 5.4.**	**ПК 5.5.**					
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.
		ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.
		ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.					
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.
		ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.
		ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.					
ВЧМДК.01.03	Основы товароведения продовольственных товаров	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.
		ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.
		ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.					
УП.01.01	*Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов*	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.
		ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.
		ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.					
УП.01.02	*Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов*	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.
		ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.
		ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.					
ПП.01.01	*Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента*	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.
		ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.
		ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.					
ПМ.02	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	**ПК 1.1.**	**ПК 1.2.**	**ПК 1.3.**	**ПК 1.4.**	**ПК 2.1.**	**ПК 2.2.**	**ПК 2.3.**	**ПК 2.4.**
		ПК 3.1.	**ПК 3.2.**	**ПК 3.3.**	**ПК 3.4.**	**ПК 3.5.**	**ПК 3.6.**	**ПК 4.1.**	**ПК 4.2.**
		ПК 5.3.	**ПК 5.4.**	**ПК 5.5.**					
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.
		ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.
		ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.					
	Процессы приготовления, подготовки к реализации и	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.

МДК.02.02	презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	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 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.					
УП.02.01	*Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок*	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.
		ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.
		ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.					
УП.02.02	*Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок*	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.
		ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.
		ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.					
ПП.02.01	*Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента*	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.
		ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.
		ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.					
ПМ.03	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	**ПК 1.1.**	**ПК 1.2.**	**ПК 1.3.**	**ПК 1.4.**	**ПК 2.1.**	**ПК 2.2.**	**ПК 2.3.**	**ПК 2.4.**
		ПК 3.1.	**ПК 3.2.**	**ПК 3.3.**	**ПК 3.4.**	**ПК 3.5.**	**ПК 3.6.**	**ПК 4.1.**	**ПК 4.2.**
		ПК 5.3.	**ПК 5.4.**	**ПК 5.5.**					
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.
		ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.
		ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.					
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.
		ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.
		ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.					
ВЧМДК.03.03	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.
		ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.
		ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.					
УП.03.01	*Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок*	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.
		ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.
		ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.					
УП.03.02	*Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок*	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.
		ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.
		ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.					
	Приготовление, оформление и подготовка к	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.

ПП.03.01	*реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента*	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 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.					
ПМ.04	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**	**ПК 1.1.**	**ПК 1.2.**	**ПК 1.3.**	**ПК 1.4.**	**ПК 2.1.**	**ПК 2.2.**	**ПК 2.3.**	**ПК 2.4.**
		ПК 3.1.	**ПК 3.2.**	**ПК 3.3.**	**ПК 3.4.**	**ПК 3.5.**	**ПК 3.6.**	**ПК 4.1.**	**ПК 4.2.**
		ПК 5.3.	**ПК 5.4.**	**ПК 5.5.**					
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.
		ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.
		ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.					
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.
		ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.
		ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.					
ВЧМДК.04.03	Организация приготовления, подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.
		ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.
		ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.					
ВЧМДК.04.04	Процессы приготовления, подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.
		ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.
		ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.					
УП.04.01	*Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков*	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.
		ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.
		ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.					
УП.04.02	*Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков*	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.
		ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.
		ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.					
ПП.04.01	*Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента*	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.
		ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.
		ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.					
ПМ.05	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**	**ПК 1.1.**	**ПК 1.2.**	**ПК 1.3.**	**ПК 1.4.**	**ПК 2.1.**	**ПК 2.2.**	**ПК 2.3.**	**ПК 2.4.**
		ПК 3.1.	**ПК 3.2.**	**ПК 3.3.**	**ПК 3.4.**	**ПК 3.5.**	**ПК 3.6.**	**ПК 4.1.**	**ПК 4.2.**
		ПК 5.3.	**ПК 5.4.**	**ПК 5.5.**					
	Организация приготовления, подготовки к	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.

МДК.05.01	реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	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 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.					
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.
		ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.
		ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.					
УП.05.01	*Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий*	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.
		ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.
		ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.					
УП.05.02	*Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий*	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.
		ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.
		ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.					
ПП.05.01	*Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента*	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.
		ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.
		ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.					
	Государственная итоговая аттестация	**ПК 1.1.**	**ПК 1.2.**	**ПК 1.3.**	**ПК 1.4.**	**ПК 2.1.**	**ПК 2.2.**	**ПК 2.3.**	**ПК 2.4.**
		ПК 3.1.	**ПК 3.2.**	**ПК 3.3.**	**ПК 3.4.**	**ПК 3.5.**	**ПК 3.6.**	**ПК 4.1.**	**ПК 4.2.**
		ПК 5.3.	**ПК 5.4.**	**ПК 5.5.**					
	Защита выпускной квалификационной работы	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.
		ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.
		ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.					
	Проведение государственных экзаменов (ДЭ)	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.
		ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.
		ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.					

ОК 09.	**ОК 10.**	**ОК 11.**	
ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	
ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	
ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	
ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	
ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	
ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	
ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	
ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	
ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	
ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	
ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	

ОК 09.	**ОК 10.**	**ОК 11.**	
ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	
ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	
ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	

ОК 09.	**ОК 10.**	**ОК 11.**	
ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	
ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	
ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	

ПК 2.5.	**ПК 2.6.**	**ПК 2.7.**	**ПК 2.8.**
ПК 4.3.	**ПК 4.4.**	**ПК 5.1.**	**ПК 5.2.**
ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.
ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.
ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.

ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.
ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.
ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.
ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.
ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.
ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.
ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.
ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.
ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.
ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
ПК 2.5.	**ПК 2.6.**	**ПК 2.7.**	**ПК 2.8.**

ПК 4.3.	**ПК 4.4.**	**ПК 5.1.**	**ПК 5.2.**
ПК 2.5.	**ПК 2.6.**	**ПК 2.7.**	**ПК 2.8.**
ПК 4.3.	**ПК 4.4.**	**ПК 5.1.**	**ПК 5.2.**
ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.
ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.
ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.
ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.
ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.
ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.
ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
ПК 2.5.	**ПК 2.6.**	**ПК 2.7.**	**ПК 2.8.**
ПК 4.3.	**ПК 4.4.**	**ПК 5.1.**	**ПК 5.2.**
ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.
ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.

ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.
ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.
ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.
ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
ПК 2.5.	**ПК 2.6.**	**ПК 2.7.**	**ПК 2.8.**
ПК 4.3.	**ПК 4.4.**	**ПК 5.1.**	**ПК 5.2.**
ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.
ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.
ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.
ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.
ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.
ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.

ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
ПК 2.5.	**ПК 2.6.**	**ПК 2.7.**	**ПК 2.8.**
ПК 4.3.	**ПК 4.4.**	**ПК 5.1.**	**ПК 5.2.**
ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.
ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.
ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.
ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.
ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.
ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.
ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.
ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
ПК 2.5.	**ПК 2.6.**	**ПК 2.7.**	**ПК 2.8.**
ПК 4.3.	**ПК 4.4.**	**ПК 5.1.**	**ПК 5.2.**
ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.

ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.
ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.
ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.
ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.
ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
ПК 2.5.	**ПК 2.6.**	**ПК 2.7.**	**ПК 2.8.**
ПК 4.3.	**ПК 4.4.**	**ПК 5.1.**	**ПК 5.2.**
ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.
ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.
ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 5.1.	ПК 5.2.

	№	Наименование
		Кабинеты:
	1	социально-экономических дисциплин
	2	микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	3	товароведения продовольственных товаров
	4	технологии кулинарного и кондитерского производства
	5	иностранного языка
	6	безопасности жизнедеятельности и охраны труда
	7	технического оснащения и организации рабочего места
		Лаборатории:
	1	учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)
	2	учебный кондитерский цех
		Спортивный комплекс:
	1	спортивный зал
		Залы:
	1	библиотека, читальный зал с выходом в интернет
	2	актовый зал

	Пояснения
	1. Нормативная база реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 "Повар, кондитер". Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы (далее - ОПОП) среднего профессионального образования (далее - СПО) Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ленинградской области «Бегуницкий агротехнологический техникум» (далее ГБПОУ ЛО «Бегуницкий агротехнологический техникум») разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее - ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 "Повар, кондитер", утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 года № 1569; разработан на основе ФЕДЕРАЛЬНОГО ЗАКОНА от 29.12.2012 N 273-ФЗ "ОБ ОБРАЗОВАНИИ В РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ" Редакция от 30.12.2021 (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.03.2022). Редакция подготовлена на основе изменений, внесенных Федеральным законом от 11.06.2021 N 170-ФЗ;. Приказ Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. N 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего об-разования" (с изменениями и дополнениями от 11 декабря 2020 г.); Приказ Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013 г. N 464 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования" (с изменениями и до-полнениями на 28 августа 2020 г.); Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (период действия приказа (с 01.09.2022 до 01.09.2028); Приказ Министерства просвещения Российской Федерации, Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 24.11.2020 № 665/1156 "Об особенностях проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования в 2020/21 учебном году в части проведения итогового сочинения (изложения); Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 28.08.2020 № 442 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам - образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования"; Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 30.09.2020 № 533 "О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам, утвержденный приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 9 ноября 2018 г. № 196"; Приказ Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвеще-ния РФ от 5 августа 2020 г. N 885/390 "О практической подготовке обучающихся" (с из-менениями и дополнениями от 18.11.2020 г.) (Приложение N 1. Положение о практиче-ской подготовке обучающихся; Приложение N 2. Договор о практической подготовке обучающихся, заключаемый между организацией, осуществляющей образовательную деятельность, и организацией, осуществляющей деятельность по профилю соответствующей образовательной программы); Приказ Министерства образования и науки РФ от 25 октября 2013 г. N 1186 "Об утверждении Порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов" (с изменениями и дополнениями от: 7 августа 2019 г.), действует с 08.08.2019 г.; Приказ Министерства образования и науки РФ от 23 августа 2017 г. N 816 "Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ" (зарегистрировано в Минюсте России 18 сентября 2017 г. N 48226), действует с 01.10.2017 г.; Приказ Министра обороны РФ N 96, Минобрнауки РФ N 134 от 24.02.2010 г. "Об утверждении Инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки п
	2. Организация учебного процесса и режим занятий:
	- учебный год начинается 1 сентября и заканчивается в соответствии с графиком учебного процесса и расписанием занятий на учебный год;

	- для всех видов аудиторных занятий академический час составляет 45 минут.
	Для определения объема образовательной программы образовательная организация использует объём учебной нагрузки 32-36 академических часов:
	- объем образовательной программы в академических часах на базе основного общего образования, включая получение среднего общего образования в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования - 5904 часа (в связи с приказом Министерства просвещения РФ от 17.12.2020 года № 747 "О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования"); - максимальный объем учебной нагрузки обучающихся составляет 36 академических часов в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего профессионального образования; - максимальный объем обязательной аудиторной нагрузки обучающегося при очной форме обучения составляет от 33,93 до 36 академических часов в неделю в зависимости от семестра обучения.

3. Образовательная программа реализуется образовательной организацией на русском языке. Срок получения образования по образовательной программе в очной форме обучения на базе основного общего образования - 3 года 10 месяцев. Присваиваемая квалификация: Повар Кондитер. По приложению № 2 к ФГОС СПО по данной профессии профессиональный цикл образовательной программы включает профессиональные модули, которые формируются в соответствии с основны видами деятельности: Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортиментами. При формировании образовательной программы в общепрофессиональный цикл включены адаптационные дисциплины: 1. ОП.15.1 Трудоустройство и социальная адаптация специалиста. 2. ОП.15.2 Коммуникативный практикум. 3. ОП 15.3 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний, данная дисциплина обеспечивает коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья. При наличии в образовательном учреждении обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья проходит обучение по индивидуальному учебному плану (на момент составления данного учебного плана и образовательной программы нет обучающихся имеющих подтверждающие документы). Учебные дисциплины, междисциплинарные курсы (далее - МДК), профессиональные модули завершаются следующими формами промежуточной аттестации: по дисциплинам общепрофессионального и профессионального циклов рекомендуемые формы промежуточной аттестации - ДЗ (дифференцированный зачет), другая форма контроля; - по дисциплине ОП.09 Физическая культура в цикле ОПЦ форма промежуточной аттестации - ДЗ (дифференцированный зачет) в 8 семестре, в 5, 6, 7 - другая форма контроля; - по профессиональным модулям ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента формой промежуточной аттестации является - ЭК (Экзамен по модулю) на каждый из них запланировано по 6 часов; - по профессиональным модулям ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента формой промежуточной аттестации является - ЭК (Экзамен квалификационный) на каждый из них запланировано по 6 часов; - промежуточная аттестация по составным элементам программы профессионального модуля (по МДК - другая форма контроля, дифференцированный зачет, комплексный дифференцированный зачет по учебной и производственной практике - дифференцированный зачет, комплексный дифференцированный зачет). Комплексные дифференцированные зачеты представлены в таблице "Сведения о комплексных формах контроля". Квалификационный экзамен по профессии проводится в последнем семестре освоения программы профессионального модуля и представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей, направленных на проверку сформированности компетенций и готовности к выполнению вида профессиональной деятельности, определенных в Приложении № 2 к ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер «Минимальные требования к результатам освоения основных видов деятельности о

	4. Порядок аттестации обучающихся. Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся. Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОПОП (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением самостоятельно, а для государственной итоговой аттестации - разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением после предварительного положительного заключения работодателей. Текущий контроль проводится по изученным дидактическим единицам знаний, группе дидактических единиц знаний, имеющих междидактические связи, по изученным темам дисциплин и МДК, в форме опросов, контрольных работ (письменных, устных, тестовых и т.п.), отчетов по результатам самостоятельной работы, с применением других активных и интерактивных форм, за счет времени обязательной учебной нагрузки. По выполненным практическим работам - в форме формализованного наблюдения и оценки результатов выполнения работ, оценки отчетов по ним. При разработке учебного плана определяется перечень дисциплин по каждой форме аттестации, который отображается в плане учебного процесса. Перечисленные требования во ФГОС СПО в пунктах 3 "Требования к результатам освоения образовательной программы" и пункте 4 "Требования к условиям реализации образовательной программы" выполняются и соответствуют ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Оценку всех общих компетенций указанных в ФГОС по каждой дисциплине, профессиональному модулю осуществляют все преподаватели дисциплин, разделов и тем МДК, мастера производственного обучения по каждому виду учебной деятельности в процессе освоения ОПОП в форме наблюдения и оценки (интерпретации): на теоретических занятиях, на практических занятиях, при выполнении самостоятельной работы, на учебной и производственной практике, при выполнении выпускной квалификационной работы в форме демонстрационного экзамена, при участии в общественной, спортивной, научно-исследовательской деятельности ГБПОУ ЛО "Бегуницкий агротехнологический техникум", при выполнении обучающимся внутреннего распорядка техникума. Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.
	5. Вариативная часть основной профессиональной образовательной программы согласно ФГОС СПО по профессии составляет 736 часов. Обязательная часть образовательной программы направлена на формирование общих и профессиональных компетенций и составляет 80,00 % от общего объема времени, отведенного на ее освоение. Вариативная часть образовательной программы составляет 20,00 % и дает возможность расширения основных видов деятельности, к которым готовится выпускник, осваивающий образовательную программу, согласно сочетанию получаемой квалификации. Распределяется следующим образом: - увеличен объем часов общепрофессионального цикла на 498 часов; - увеличен объем часов профессионального цикла на 238 часов. За счет часов вариативной части в общепрофессиональный цикл (ОПЦ) введены дисциплины: ОП.10 Финансовая грамотность, ОП.11 Основы предпринимательства, ОП.12 Основы проектной деятельности, ОП.13 Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий, ОП.14 Контроль качества подготовки и приготовления кулинарных изделий, ОП.15 Психология общения/ОП.15.1 Трудоустройство и социальная адаптация специалиста/ОП.15.2 Коммуникативный практикум/ОП.15.3 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний. В профессиональный цикл за счет часов вариативной части введены дисциплины: в ПМ.03 МДК.03.03 Эстетика приготовления, оформления и подачи готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, в ПМ.04 МДК.04.03 Организация приготовления, подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели и МДК.04.04 Процессы приготовления, подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели.

	6. Государственная итоговая аттестация (далее ГИА) проводится с целью установления соответствия уровня и качества подготовки выпускников требованиям ФГОС СПО и работодателей и проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (далее ВКР) в виде демонстрационного экзамена. Необходимым условием допуска к ГИА является освоение обучающимся всех профессиональных модулей, представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе, выпускник может предоставить свое «ПОРТФОЛИО», состоящее из отчетов о ранее достигнутых результатах, дополнительных сертификатов, свидетельств (дипломов) олимпиад, конкурсов, творческих работ по специальности, характеристик с мест прохождения практик.		
	Согласовано		
	Заместитель директора по учебной работе		М.А. Ковкова

	Код	Наименование ЦК