

Комитет общего и профессионального образования Ленинградской области

Утверждаю

Директор ГБПОУ ЛО «Бегуницкий агротехнологический техникум»

Н.А. Романова

28.08.2025

Педагогический совет
Протокол № 1 от 28.08.2025

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

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

наименование образовательного учреждения (организации)

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09 Повар, кондитер
код наименование профессии

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация: Повар Кондитер

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

профиль получаемого профессионального образования Естественно-научный
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				Август			
	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 сен - 5 окт	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 окт - 2 ноя	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 дек - 4 янв	5 - 11	12 - 18	19 - 25	26 янв - 1 фев	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29	30 мар - 5 апр	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 апр - 3 май	4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 июн - 5 июл	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 июл - 2 авг	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 31
I																																																
II																																																
III																																																

Обозначения:

Обучение по циклам

A

Промежуточная аттестация

K

Каникулы

У

Учебная практика

П

Производственная практика

G

Государственная итоговая аттестация

*

Неделя отсутствует

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по циклам			Промежуточная аттестация			Практики						ГИА	Каникулы	Всего	Студентов	Групп
							Учебная практика (Производственное обучение)			Производственная практика							
	Проведение																
		Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем				
I	40 1/6	16 5/6	23 1/3	5/6	1/6	2/3								11	52		
II	28	10 1/2	17 1/2	1	1/2	1/2	8	4	4	4	2	2		11	52		
III	22	10 2/3	11 1/3	1	1/3	2/3	11	4	7	6	2	4	1	2	43		
Всего	90 1/6	38	52 1/6	2 5/6	1	1 5/6	19	8	11	10	4	6	1	24	147		

[illegible]

[illegible]

[illegible]

2	2	1	1

3	Экз	Комплексный экзамен	2	[2]	ОУП.07 Математика
				[2]	ОУП.12 Химия
				[2]	ОУП.13 Биология
4	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	2	[2]	ОУП.02 Литература
				[2]	ОУП.03 История
				[2]	ОУП.04 Обществознание
				[2]	ОУП.05 География
				[2]	ОУП.06 Иностранный язык
				[2]	ОУП.08 Информатика
				[2]	ОУП.09 Физическая культура
				[2]	ОУП.10 Основы безопасности и Защиты Родины
				[2]	ОУП.11 Физика
				[3]	ОП.05 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

5	Экз	Комплексный экзамен	3		
6	ЭкзМод	Комплексный экзамен по модулю	3	[3]	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
				[3]	ОП.03 Физическая культура / Адаптивная физическая культура
				[3]	ОП.07 Основы товароведения продовольственных товаров

7	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	3	[3]	ОП.08 Основы обслуживания на предприятиях общественного питания
				[3]	ОП.13 Информационные технологии в профессиональной деятельности*
				[3]	УП.01.01 Учебная практика
				[3]	УП.01.02 Учебная практика
				[3]	ПП.01.01 Производственная практика
8	Экз	Комплексный экзамен	4	[4]	ОП.06 Основы калькуляции и учёта
				[4]	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

[illegible]

13	ЭкзМод	Комплексный экзамен по модулю	6	[6]	ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
				[6]	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
14	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6]	ОП.03 Физическая культура / Адаптивная физическая культура
				[6]	ОП.11 Основы бережливого производства*
				[6]	ОП.16 Экологические основы природопользования*
				[6]	УП.04.01 Учебная практика
				[6]	УП.04.02 Учебная практика
				[6]	ПП.04.01 Производственная практика
				[6]	УП.05.01 Учебная практика
				[6]	УП.05.02 Учебная практика
				[6]	ПП.05.01 Производственная практика

Индекс	Содержание
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОУП.01	Русский язык
ОУП.02	Литература
ОУП.03	История
ОУП.04	Обществознание
ОУП.05	География
ОУП.06	Иностранный язык
ОУП.07	Математика
ОУП.08	Информатика
ОУП.09	Физическая культура
ОУП.10	Основы безопасности и Защиты Родины
ОУП.11	Физика
ОУП.12	Химия
ОУП.13	Биология
ПД.01	Основы проектной деятельности (включая Индивидуальный проект)
ПОО.01	Родной язык / Родная литература
ОП.01	История России
ОП.02	Безопасность жизнедеятельности
ОП.03	Физическая культура / Адаптивная физическая культура
ОП.04	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.11	Основы бережливого производства*
ОП.12	Основы финансовой грамотности*
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОУП.01	Русский язык
ОУП.02	Литература
ОУП.03	История
ОУП.04	Обществознание
ОУП.05	География

ОУП.06	Иностранный язык
ОУП.07	Математика
ОУП.08	Информатика
ОУП.09	Физическая культура
ОУП.10	Основы безопасности и Защиты Родины
ОУП.11	Физика
ОУП.12	Химия
ОУП.13	Биология
ПД.01	Основы проектной деятельности (включая Индивидуальный проект)
ПОО.01	Родной язык / Родная литература
ОП.01	История России
ОП.02	Безопасность жизнедеятельности
ОП.03	Физическая культура / Адаптивная физическая культура
ОП.04	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.11	Основы бережливого производства*
ОП.12	Основы финансовой грамотности*
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОУП.01	Русский язык
ОУП.02	Литература
ОУП.03	История
ОУП.04	Обществознание
ОУП.05	География
ОУП.06	Иностранный язык
ОУП.07	Математика
ОУП.08	Информатика
ОУП.09	Физическая культура
ОУП.10	Основы безопасности и Защиты Родины
ОУП.11	Физика
ОУП.12	Химия
ОУП.13	Биология

ПД.01	Основы проектной деятельности (включая Индивидуальный проект)
ПОО.01	Родной язык / Родная литература
ОП.01	История России
ОП.02	Безопасность жизнедеятельности
ОП.03	Физическая культура / Адаптивная физическая культура
ОП.04	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.11	Основы бережливого производства*
ОП.12	Основы финансовой грамотности*
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОУП.01	Русский язык
ОУП.02	Литература
ОУП.03	История
ОУП.04	Обществознание
ОУП.05	География
ОУП.06	Иностранный язык
ОУП.07	Математика
ОУП.08	Информатика
ОУП.09	Физическая культура
ОУП.10	Основы безопасности и Защиты Родины
ОУП.11	Физика
ОУП.12	Химия
ОУП.13	Биология
ПД.01	Основы проектной деятельности (включая Индивидуальный проект)
ПОО.01	Родной язык / Родная литература
ОП.01	История России
ОП.02	Безопасность жизнедеятельности
ОП.03	Физическая культура / Адаптивная физическая культура
ОП.04	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.11	Основы бережливого производства*
ОП.12	Основы финансовой грамотности*

ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОУП.01	Русский язык
ОУП.02	Литература
ОУП.03	История
ОУП.04	Обществознание
ОУП.05	География
ОУП.06	Иностранный язык
ОУП.07	Математика
ОУП.08	Информатика
ОУП.09	Физическая культура
ОУП.10	Основы безопасности и Защиты Родины
ОУП.11	Физика
ОУП.12	Химия
ОУП.13	Биология
ПД.01	Основы проектной деятельности (включая Индивидуальный проект)
ПОО.01	Родной язык / Родная литература
ОП.01	История России
ОП.02	Безопасность жизнедеятельности
ОП.03	Физическая культура / Адаптивная физическая культура
ОП.04	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.11	Основы бережливого производства*
ОП.12	Основы финансовой грамотности*
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОУП.01	Русский язык
ОУП.02	Литература
ОУП.03	История
ОУП.04	Обществознание
ОУП.05	География

ОУП.06	Иностранный язык
ОУП.07	Математика
ОУП.08	Информатика
ОУП.09	Физическая культура
ОУП.10	Основы безопасности и Защиты Родины
ОУП.11	Физика
ОУП.12	Химия
ОУП.13	Биология
ПД.01	Основы проектной деятельности (включая Индивидуальный проект)
ПОО.01	Родной язык / Родная литература
ОП.01	История России
ОП.02	Безопасность жизнедеятельности
ОП.03	Физическая культура / Адаптивная физическая культура
ОП.04	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.11	Основы бережливого производства*
ОП.12	Основы финансовой грамотности*
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОУП.01	Русский язык
ОУП.02	Литература
ОУП.03	История
ОУП.04	Обществознание
ОУП.05	География
ОУП.06	Иностранный язык
ОУП.07	Математика
ОУП.08	Информатика
ОУП.09	Физическая культура
ОУП.10	Основы безопасности и Защиты Родины
ОУП.11	Физика
ОУП.12	Химия
ОУП.13	Биология

ПД.01	Основы проектной деятельности (включая Индивидуальный проект)
ПОО.01	Родной язык / Родная литература
ОП.01	История России
ОП.02	Безопасность жизнедеятельности
ОП.03	Физическая культура / Адаптивная физическая культура
ОП.04	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.11	Основы бережливого производства*
ОП.12	Основы финансовой грамотности*
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОУП.01	Русский язык
ОУП.02	Литература
ОУП.03	История
ОУП.04	Обществознание
ОУП.05	География
ОУП.06	Иностранный язык
ОУП.07	Математика
ОУП.08	Информатика
ОУП.09	Физическая культура
ОУП.10	Основы безопасности и Защиты Родины
ОУП.11	Физика
ОУП.12	Химия
ОУП.13	Биология
ПД.01	Основы проектной деятельности (включая Индивидуальный проект)
ПОО.01	Родной язык / Родная литература
ОП.01	История России
ОП.02	Безопасность жизнедеятельности
ОП.03	Физическая культура / Адаптивная физическая культура
ОП.04	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.11	Основы бережливого производства*
ОП.12	Основы финансовой грамотности*

ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОУП.01	Русский язык
ОУП.02	Литература
ОУП.03	История
ОУП.04	Обществознание
ОУП.05	География
ОУП.06	Иностранный язык
ОУП.07	Математика
ОУП.08	Информатика
ОУП.09	Физическая культура
ОУП.10	Основы безопасности и Защиты Родины
ОУП.11	Физика
ОУП.12	Химия
ОУП.13	Биология
ПД.01	Основы проектной деятельности (включая Индивидуальный проект)
ПОО.01	Родной язык / Родная литература
ОП.01	История России
ОП.02	Безопасность жизнедеятельности
ОП.03	Физическая культура / Адаптивная физическая культура
ОП.04	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.11	Основы бережливого производства*
ОП.12	Основы финансовой грамотности*
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ОП.05	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.06	Основы калькуляции и учёта
ОП.07	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.08	Основы обслуживания на предприятиях общественного питания
ОП.09	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.10	Контроль качества приготовления кулинарной продукции

ОП.13	Информационные технологии в профессиональной деятельности*
ОП.14	Основы предпринимательской деятельности/Психология личности и профессионального самоопределения*
ОП.15	Правовые основы профессиональной деятельности/Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний*
ОП.16	Экологические основы природопользования*
ОП.17	Охрана труда*
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика
УП.01.02	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Учебная практика
УП.02.02	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.03	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий*
УП.03.01	Учебная практика
УП.03.02	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.03	Организация приготовления, подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели*
МДК.04.04	Процессы приготовления, подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели*
УП.04.01	Учебная практика
УП.04.02	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05.01	Учебная практика

УП.05.02	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
	Проведение демонстрационного экзамена
	*
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ОП.05	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.06	Основы калькуляции и учёта
ОП.07	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.08	Основы обслуживания на предприятиях общественного питания
ОП.09	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.10	Контроль качества приготовления кулинарной продукции
ОП.13	Информационные технологии в профессиональной деятельности*
ОП.14	Основы предпринимательской деятельности/Психология личности и профессионального самоопределения*
ОП.15	Правовые основы профессиональной деятельности/Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний*
ОП.16	Экологические основы природопользования*
ОП.17	Охрана труда*
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика
УП.01.02	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Учебная практика
УП.02.02	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.03	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий*
УП.03.01	Учебная практика

УП.03.02	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.03	Организация приготовления, подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели*
МДК.04.04	Процессы приготовления, подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели*
УП.04.01	Учебная практика
УП.04.02	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05.01	Учебная практика
УП.05.02	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
	Проведение демонстрационного экзамена
	*
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
ОП.05	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.06	Основы калькуляции и учёта
ОП.07	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.08	Основы обслуживания на предприятиях общественного питания
ОП.09	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.10	Контроль качества приготовления кулинарной продукции
ОП.13	Информационные технологии в профессиональной деятельности*
ОП.14	Основы предпринимательской деятельности/Психология личности и профессионального самоопределения*
ОП.15	Правовые основы профессиональной деятельности/Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний*
ОП.16	Экологические основы природопользования*
ОП.17	Охрана труда*
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

УП.01.01	Учебная практика
УП.01.02	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Учебная практика
УП.02.02	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.03	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий*
УП.03.01	Учебная практика
УП.03.02	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.03	Организация приготовления, подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели*
МДК.04.04	Процессы приготовления, подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели*
УП.04.01	Учебная практика
УП.04.02	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05.01	Учебная практика
УП.05.02	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
	Проведение демонстрационного экзамена
	*
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ОП.05	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

ОП.06	Основы калькуляции и учёта
ОП.07	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.08	Основы обслуживания на предприятиях общественного питания
ОП.09	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.10	Контроль качества приготовления кулинарной продукции
ОП.13	Информационные технологии в профессиональной деятельности*
ОП.14	Основы предпринимательской деятельности/Психология личности и профессионального самоопределения*
ОП.15	Правовые основы профессиональной деятельности/Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний*
ОП.16	Экологические основы природопользования*
ОП.17	Охрана труда*
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика
УП.01.02	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Учебная практика
УП.02.02	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.03	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий*
УП.03.01	Учебная практика
УП.03.02	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.03	Организация приготовления, подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели*
МДК.04.04	Процессы приготовления, подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели*
УП.04.01	Учебная практика

УП.04.02	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05.01	Учебная практика
УП.05.02	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
	Проведение демонстрационного экзамена
	*
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.05	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.06	Основы калькуляции и учёта
ОП.07	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.08	Основы обслуживания на предприятиях общественного питания
ОП.09	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.10	Контроль качества приготовления кулинарной продукции
ОП.13	Информационные технологии в профессиональной деятельности*
ОП.14	Основы предпринимательской деятельности/Психология личности и профессионального самоопределения*
ОП.15	Правовые основы профессиональной деятельности/Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний*
ОП.16	Экологические основы природопользования*
ОП.17	Охрана труда*
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика
УП.01.02	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Учебная практика
УП.02.02	Учебная практика

ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.03	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий*
УП.03.01	Учебная практика
УП.03.02	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.03	Организация приготовления, подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели*
МДК.04.04	Процессы приготовления, подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели*
УП.04.01	Учебная практика
УП.04.02	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05.01	Учебная практика
УП.05.02	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
	Проведение демонстрационного экзамена
	*
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
ОП.05	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.06	Основы калькуляции и учёта
ОП.07	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.08	Основы обслуживания на предприятиях общественного питания
ОП.09	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.10	Контроль качества приготовления кулинарной продукции
ОП.13	Информационные технологии в профессиональной деятельности*
ОП.14	Основы предпринимательской деятельности/Психология личности и профессионального самоопределения*

ОП.15	Правовые основы профессиональной деятельности/Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний*
ОП.16	Экологические основы природопользования*
ОП.17	Охрана труда*
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика
УП.01.02	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Учебная практика
УП.02.02	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.03	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий*
УП.03.01	Учебная практика
УП.03.02	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.03	Организация приготовления, подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели*
МДК.04.04	Процессы приготовления, подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели*
УП.04.01	Учебная практика
УП.04.02	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05.01	Учебная практика
УП.05.02	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика

	Проведение демонстрационного экзамена
	*
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
ОП.05	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.06	Основы калькуляции и учёта
ОП.07	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.08	Основы обслуживания на предприятиях общественного питания
ОП.09	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.10	Контроль качества приготовления кулинарной продукции
ОП.13	Информационные технологии в профессиональной деятельности*
ОП.14	Основы предпринимательской деятельности/Психология личности и профессионального самоопределения*
ОП.15	Правовые основы профессиональной деятельности/Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний*
ОП.16	Экологические основы природопользования*
ОП.17	Охрана труда*
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика
УП.01.02	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Учебная практика
УП.02.02	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.03	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий*
УП.03.01	Учебная практика
УП.03.02	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика

МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.03	Организация приготовления, подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели*
МДК.04.04	Процессы приготовления, подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели*
УП.04.01	Учебная практика
УП.04.02	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05.01	Учебная практика
УП.05.02	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
	Проведение демонстрационного экзамена
	*
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
ОП.05	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.06	Основы калькуляции и учёта
ОП.07	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.08	Основы обслуживания на предприятиях общественного питания
ОП.09	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.10	Контроль качества приготовления кулинарной продукции
ОП.13	Информационные технологии в профессиональной деятельности*
ОП.14	Основы предпринимательской деятельности/Психология личности и профессионального самоопределения*
ОП.15	Правовые основы профессиональной деятельности/Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний*
ОП.16	Экологические основы природопользования*
ОП.17	Охрана труда*
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика
УП.01.02	Учебная практика

ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Учебная практика
УП.02.02	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.03	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий*
УП.03.01	Учебная практика
УП.03.02	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.03	Организация приготовления, подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели*
МДК.04.04	Процессы приготовления, подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели*
УП.04.01	Учебная практика
УП.04.02	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05.01	Учебная практика
УП.05.02	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
	Проведение демонстрационного экзамена
	*
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.05	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.06	Основы калькуляции и учёта
ОП.07	Основы товароведения продовольственных товаров

ОП.08	Основы обслуживания на предприятиях общественного питания
ОП.09	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.10	Контроль качества приготовления кулинарной продукции
ОП.13	Информационные технологии в профессиональной деятельности*
ОП.14	Основы предпринимательской деятельности/Психология личности и профессионального самоопределения*
ОП.15	Правовые основы профессиональной деятельности/Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний*
ОП.16	Экологические основы природопользования*
ОП.17	Охрана труда*
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика
УП.01.02	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Учебная практика
УП.02.02	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.03	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий*
УП.03.01	Учебная практика
УП.03.02	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.03	Организация приготовления, подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели*
МДК.04.04	Процессы приготовления, подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели*
УП.04.01	Учебная практика
УП.04.02	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика

МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05.01	Учебная практика
УП.05.02	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
	Проведение демонстрационного экзамена
	*
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
ОП.05	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.06	Основы калькуляции и учёта
ОП.07	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.08	Основы обслуживания на предприятиях общественного питания
ОП.09	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.10	Контроль качества приготовления кулинарной продукции
ОП.13	Информационные технологии в профессиональной деятельности*
ОП.14	Основы предпринимательской деятельности/Психология личности и профессионального самоопределения*
ОП.15	Правовые основы профессиональной деятельности/Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний*
ОП.16	Экологические основы природопользования*
ОП.17	Охрана труда*
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика
УП.01.02	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Учебная практика
УП.02.02	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.03	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий*
УП.03.01	Учебная практика
УП.03.02	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.03	Организация приготовления, подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели*
МДК.04.04	Процессы приготовления, подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели*
УП.04.01	Учебная практика
УП.04.02	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05.01	Учебная практика
УП.05.02	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
	Проведение демонстрационного экзамена
	*
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ОП.05	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.06	Основы калькуляции и учёта
ОП.07	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.08	Основы обслуживания на предприятиях общественного питания
ОП.09	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.10	Контроль качества приготовления кулинарной продукции
ОП.13	Информационные технологии в профессиональной деятельности*
ОП.14	Основы предпринимательской деятельности/Психология личности и профессионального самоопределения*
ОП.15	Правовые основы профессиональной деятельности/Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний*
ОП.16	Экологические основы природопользования*

ОП.17	Охрана труда*
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика
УП.01.02	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Учебная практика
УП.02.02	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.03	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий*
УП.03.01	Учебная практика
УП.03.02	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.03	Организация приготовления, подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели*
МДК.04.04	Процессы приготовления, подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели*
УП.04.01	Учебная практика
УП.04.02	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05.01	Учебная практика
УП.05.02	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
	Проведение демонстрационного экзамена
	*

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.05	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.06	Основы калькуляции и учёта
ОП.07	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.08	Основы обслуживания на предприятиях общественного питания
ОП.09	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.10	Контроль качества приготовления кулинарной продукции
ОП.13	Информационные технологии в профессиональной деятельности*
ОП.14	Основы предпринимательской деятельности/Психология личности и профессионального самоопределения*
ОП.15	Правовые основы профессиональной деятельности/Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний*
ОП.16	Экологические основы природопользования*
ОП.17	Охрана труда*
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика
УП.01.02	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Учебная практика
УП.02.02	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.03	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий*
УП.03.01	Учебная практика
УП.03.02	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков

МДК.04.03	Организация приготовления, подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели*
МДК.04.04	Процессы приготовления, подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели*
УП.04.01	Учебная практика
УП.04.02	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05.01	Учебная практика
УП.05.02	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
	Проведение демонстрационного экзамена
	*
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ОП.05	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.06	Основы калькуляции и учёта
ОП.07	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.08	Основы обслуживания на предприятиях общественного питания
ОП.09	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.10	Контроль качества приготовления кулинарной продукции
ОП.13	Информационные технологии в профессиональной деятельности*
ОП.14	Основы предпринимательской деятельности/Психология личности и профессионального самоопределения*
ОП.15	Правовые основы профессиональной деятельности/Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний*
ОП.16	Экологические основы природопользования*
ОП.17	Охрана труда*
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика
УП.01.02	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Учебная практика
УП.02.02	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.03	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий*
УП.03.01	Учебная практика
УП.03.02	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.03	Организация приготовления, подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели*
МДК.04.04	Процессы приготовления, подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели*
УП.04.01	Учебная практика
УП.04.02	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05.01	Учебная практика
УП.05.02	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
	Проведение демонстрационного экзамена
	*
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
ОП.05	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.06	Основы калькуляции и учёта
ОП.07	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.08	Основы обслуживания на предприятиях общественного питания
ОП.09	Техническое оснащение и организация рабочего места

ОП.10	Контроль качества приготовления кулинарной продукции
ОП.13	Информационные технологии в профессиональной деятельности*
ОП.14	Основы предпринимательской деятельности/Психология личности и профессионального самоопределения*
ОП.15	Правовые основы профессиональной деятельности/Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний*
ОП.16	Экологические основы природопользования*
ОП.17	Охрана труда*
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика
УП.01.02	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Учебная практика
УП.02.02	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.03	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий*
УП.03.01	Учебная практика
УП.03.02	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.03	Организация приготовления, подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели*
МДК.04.04	Процессы приготовления, подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели*
УП.04.01	Учебная практика
УП.04.02	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

УП.05.01	Учебная практика
УП.05.02	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
	Проведение демонстрационного экзамена
	*
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
ОП.05	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.06	Основы калькуляции и учёта
ОП.07	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.08	Основы обслуживания на предприятиях общественного питания
ОП.09	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.10	Контроль качества приготовления кулинарной продукции
ОП.13	Информационные технологии в профессиональной деятельности*
ОП.14	Основы предпринимательской деятельности/Психология личности и профессионального самоопределения*
ОП.15	Правовые основы профессиональной деятельности/Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний*
ОП.16	Экологические основы природопользования*
ОП.17	Охрана труда*
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика
УП.01.02	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Учебная практика
УП.02.02	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.03	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий*

УП.03.01	Учебная практика
УП.03.02	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.03	Организация приготовления, подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели*
МДК.04.04	Процессы приготовления, подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели*
УП.04.01	Учебная практика
УП.04.02	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05.01	Учебная практика
УП.05.02	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
	Проведение демонстрационного экзамена
	*
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
ОП.05	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.06	Основы калькуляции и учёта
ОП.07	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.08	Основы обслуживания на предприятиях общественного питания
ОП.09	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.10	Контроль качества приготовления кулинарной продукции
ОП.13	Информационные технологии в профессиональной деятельности*
ОП.14	Основы предпринимательской деятельности/Психология личности и профессионального самоопределения*
ОП.15	Правовые основы профессиональной деятельности/Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний*
ОП.16	Экологические основы природопользования*
ОП.17	Охрана труда*
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов

МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика
УП.01.02	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Учебная практика
УП.02.02	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.03	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий*
УП.03.01	Учебная практика
УП.03.02	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.03	Организация приготовления, подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели*
МДК.04.04	Процессы приготовления, подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели*
УП.04.01	Учебная практика
УП.04.02	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05.01	Учебная практика
УП.05.02	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
	Проведение демонстрационного экзамена
	*
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ОП.05	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.06	Основы калькуляции и учёта
ОП.07	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.08	Основы обслуживания на предприятиях общественного питания
ОП.09	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.10	Контроль качества приготовления кулинарной продукции
ОП.13	Информационные технологии в профессиональной деятельности*
ОП.14	Основы предпринимательской деятельности/Психология личности и профессионального самоопределения*
ОП.15	Правовые основы профессиональной деятельности/Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний*
ОП.16	Экологические основы природопользования*
ОП.17	Охрана труда*
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика
УП.01.02	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Учебная практика
УП.02.02	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.03	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий*
УП.03.01	Учебная практика
УП.03.02	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.03	Организация приготовления, подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели*
МДК.04.04	Процессы приготовления, подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели*

УП.04.01	Учебная практика
УП.04.02	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05.01	Учебная практика
УП.05.02	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
	Проведение демонстрационного экзамена
	*
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
ОП.05	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.06	Основы калькуляции и учёта
ОП.07	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.08	Основы обслуживания на предприятиях общественного питания
ОП.09	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.10	Контроль качества приготовления кулинарной продукции
ОП.13	Информационные технологии в профессиональной деятельности*
ОП.14	Основы предпринимательской деятельности/Психология личности и профессионального самоопределения*
ОП.15	Правовые основы профессиональной деятельности/Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний*
ОП.16	Экологические основы природопользования*
ОП.17	Охрана труда*
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика
УП.01.02	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Учебная практика

УП.02.02	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.03	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий*
УП.03.01	Учебная практика
УП.03.02	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.03	Организация приготовления, подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели*
МДК.04.04	Процессы приготовления, подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели*
УП.04.01	Учебная практика
УП.04.02	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05.01	Учебная практика
УП.05.02	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
	Проведение демонстрационного экзамена
	*
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.05	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.06	Основы калькуляции и учёта
ОП.07	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.08	Основы обслуживания на предприятиях общественного питания
ОП.09	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.10	Контроль качества приготовления кулинарной продукции
ОП.13	Информационные технологии в профессиональной деятельности*

ОП.14	Основы предпринимательской деятельности/Психология личности и профессионального самоопределения*
ОП.15	Правовые основы профессиональной деятельности/Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний*
ОП.16	Экологические основы природопользования*
ОП.17	Охрана труда*
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика
УП.01.02	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Учебная практика
УП.02.02	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.03	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий*
УП.03.01	Учебная практика
УП.03.02	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.03	Организация приготовления, подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели*
МДК.04.04	Процессы приготовления, подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели*
УП.04.01	Учебная практика
УП.04.02	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05.01	Учебная практика
УП.05.02	Учебная практика

ПП.05.01	Производственная практика
	Проведение демонстрационного экзамена
	*
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ОП.05	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.06	Основы калькуляции и учёта
ОП.07	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.08	Основы обслуживания на предприятиях общественного питания
ОП.09	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.10	Контроль качества приготовления кулинарной продукции
ОП.13	Информационные технологии в профессиональной деятельности*
ОП.14	Основы предпринимательской деятельности/Психология личности и профессионального самоопределения*
ОП.15	Правовые основы профессиональной деятельности/Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний*
ОП.16	Экологические основы природопользования*
ОП.17	Охрана труда*
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика
УП.01.02	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Учебная практика
УП.02.02	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.03	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий*
УП.03.01	Учебная практика
УП.03.02	Учебная практика

ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.03	Организация приготовления, подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели*
МДК.04.04	Процессы приготовления, подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели*
УП.04.01	Учебная практика
УП.04.02	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05.01	Учебная практика
УП.05.02	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
	Проведение демонстрационного экзамена
	*
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ОП.05	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.06	Основы калькуляции и учёта
ОП.07	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.08	Основы обслуживания на предприятиях общественного питания
ОП.09	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.10	Контроль качества приготовления кулинарной продукции
ОП.13	Информационные технологии в профессиональной деятельности*
ОП.14	Основы предпринимательской деятельности/Психология личности и профессионального самоопределения*
ОП.15	Правовые основы профессиональной деятельности/Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний*
ОП.16	Экологические основы природопользования*
ОП.17	Охрана труда*
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика

УП.01.02	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Учебная практика
УП.02.02	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.03	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий*
УП.03.01	Учебная практика
УП.03.02	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.03	Организация приготовления, подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели*
МДК.04.04	Процессы приготовления, подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели*
УП.04.01	Учебная практика
УП.04.02	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05.01	Учебная практика
УП.05.02	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
	Проведение демонстрационного экзамена
	*
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
ОП.05	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.06	Основы калькуляции и учёта

ОП.07	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.08	Основы обслуживания на предприятиях общественного питания
ОП.09	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.10	Контроль качества приготовления кулинарной продукции
ОП.13	Информационные технологии в профессиональной деятельности*
ОП.14	Основы предпринимательской деятельности/Психология личности и профессионального самоопределения*
ОП.15	Правовые основы профессиональной деятельности/Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний*
ОП.16	Экологические основы природопользования*
ОП.17	Охрана труда*
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика
УП.01.02	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Учебная практика
УП.02.02	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.03	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий*
УП.03.01	Учебная практика
УП.03.02	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.03	Организация приготовления, подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели*
МДК.04.04	Процессы приготовления, подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели*
УП.04.01	Учебная практика
УП.04.02	Учебная практика

ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05.01	Учебная практика
УП.05.02	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
	Проведение демонстрационного экзамена
	*
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
ОП.05	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.06	Основы калькуляции и учёта
ОП.07	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.08	Основы обслуживания на предприятиях общественного питания
ОП.09	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.10	Контроль качества приготовления кулинарной продукции
ОП.13	Информационные технологии в профессиональной деятельности*
ОП.14	Основы предпринимательской деятельности/Психология личности и профессионального самоопределения*
ОП.15	Правовые основы профессиональной деятельности/Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний*
ОП.16	Экологические основы природопользования*
ОП.17	Охрана труда*
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика
УП.01.02	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Учебная практика
УП.02.02	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика

МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.03	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий*
УП.03.01	Учебная практика
УП.03.02	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.03	Организация приготовления, подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели*
МДК.04.04	Процессы приготовления, подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели*
УП.04.01	Учебная практика
УП.04.02	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05.01	Учебная практика
УП.05.02	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
	Проведение демонстрационного экзамена
	*
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ОП.05	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.06	Основы калькуляции и учёта
ОП.07	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.08	Основы обслуживания на предприятиях общественного питания
ОП.09	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.10	Контроль качества приготовления кулинарной продукции
ОП.13	Информационные технологии в профессиональной деятельности*
ОП.14	Основы предпринимательской деятельности/Психология личности и профессионального самоопределения*
ОП.15	Правовые основы профессиональной деятельности/Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний*

ОП.16	Экологические основы природопользования*
ОП.17	Охрана труда*
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика
УП.01.02	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Учебная практика
УП.02.02	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.03	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий*
УП.03.01	Учебная практика
УП.03.02	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.03	Организация приготовления, подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели*
МДК.04.04	Процессы приготовления, подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели*
УП.04.01	Учебная практика
УП.04.02	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05.01	Учебная практика
УП.05.02	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
	Проведение демонстрационного экзамена

	*
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
ОП.05	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.06	Основы калькуляции и учёта
ОП.07	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.08	Основы обслуживания на предприятиях общественного питания
ОП.09	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.10	Контроль качества приготовления кулинарной продукции
ОП.13	Информационные технологии в профессиональной деятельности*
ОП.14	Основы предпринимательской деятельности/Психология личности и профессионального самоопределения*
ОП.15	Правовые основы профессиональной деятельности/Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний*
ОП.16	Экологические основы природопользования*
ОП.17	Охрана труда*
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика
УП.01.02	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Учебная практика
УП.02.02	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.03	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий*
УП.03.01	Учебная практика
УП.03.02	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков

МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.03	Организация приготовления, подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели*
МДК.04.04	Процессы приготовления, подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели*
УП.04.01	Учебная практика
УП.04.02	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05.01	Учебная практика
УП.05.02	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
	Проведение демонстрационного экзамена
	*
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ОП.05	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.06	Основы калькуляции и учёта
ОП.07	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.08	Основы обслуживания на предприятиях общественного питания
ОП.09	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.10	Контроль качества приготовления кулинарной продукции
ОП.13	Информационные технологии в профессиональной деятельности*
ОП.14	Основы предпринимательской деятельности/Психология личности и профессионального самоопределения*
ОП.15	Правовые основы профессиональной деятельности/Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний*
ОП.16	Экологические основы природопользования*
ОП.17	Охрана труда*
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика
УП.01.02	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика

МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Учебная практика
УП.02.02	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.03	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий*
УП.03.01	Учебная практика
УП.03.02	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.03	Организация приготовления, подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели*
МДК.04.04	Процессы приготовления, подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели*
УП.04.01	Учебная практика
УП.04.02	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05.01	Учебная практика
УП.05.02	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
	Проведение демонстрационного экзамена
	*
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.
ОП.05	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.06	Основы калькуляции и учёта
ОП.07	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.08	Основы обслуживания на предприятиях общественного питания

ОП.09	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.10	Контроль качества приготовления кулинарной продукции
ОП.13	Информационные технологии в профессиональной деятельности*
ОП.14	Основы предпринимательской деятельности/Психология личности и профессионального самоопределения*
ОП.15	Правовые основы профессиональной деятельности/Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний*
ОП.16	Экологические основы природопользования*
ОП.17	Охрана труда*
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика
УП.01.02	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Учебная практика
УП.02.02	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.03	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий*
УП.03.01	Учебная практика
УП.03.02	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.03	Организация приготовления, подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели*
МДК.04.04	Процессы приготовления, подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели*
УП.04.01	Учебная практика
УП.04.02	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05.01	Учебная практика
УП.05.02	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
	Проведение демонстрационного экзамена
	*

ОУП	Базовые дисциплины	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.			
ОУП.01	Русский язык	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.			
ОУП.02	Литература	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.			
ОУП.03	История	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.			
ОУП.04	Обществознание	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.			
ОУП.05	География	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.			
ОУП.06	Иностранный язык	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.			
ОУП.07	Математика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.			
ОУП.08	Информатика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.			
ОУП.09	Физическая культура	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.			
ОУП.10	Основы безопасности и Защиты Родины	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.			
ОУП.11	Физика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.			
ОУП.12	Химия	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.			
ОУП.13	Биология	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.			
ОДП	Профильные дисциплины	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.			
ПД.01	Основы проектной деятельности (включая Индивидуальный проект)	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.			
ПОО	Предлагаемые ОО	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.			
ПОО.01	Родной язык / Родная литература	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.			
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.
		ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.
ОП.01	История России	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.			
ОП.02	Безопасность жизнедеятельности	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.			
ОП.03	Физическая культура / Адаптивная физическая культура	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.			
ОП.04	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.			
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 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.
		ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
		ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.									
ОП.06	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 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.
		ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
		ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.									
ОП.07	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 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.
		ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
		ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.									
ОП.08	Основы обслуживания на предприятиях общественного питания	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.
		ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 5.1.	ПК 5.2.

		ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.									
ОП.09	Техническое оснащение и организация рабочего места	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.
		ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
		ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.									
ОП.10	Контроль качества приготовления кулинарной продукции	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.
		ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
		ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.									
ОП.11	Основы бережливого производства*	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.			
ОП.12	Основы финансовой грамотности*	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.			
ОП.13	Информационные технологии 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 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.
		ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
		ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.									
ОП.14	Основы предпринимательской деятельности/Психология личности и профессионального самоопределения*	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.
		ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
		ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.									
ОП.15	Правовые основы профессиональной деятельности/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 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.
		ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
		ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.									
ОП.16	Экологические основы природопользования*	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.
		ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
		ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.									
ОП.17	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 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.
		ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
		ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.									
ПЦ	Профессиональный 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 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.
		ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
		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 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.
		ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
		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 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.
		ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
		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 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.
		ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
		ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.									
УП.01.01	Учебная практика	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.
		ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 5.1.	ПК 5.2.

		ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.									
УП.01.02	Учебная практика	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.
		ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
		ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.									
ПП.01.01	Производственная практика	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.
		ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
		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 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.
		ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
		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 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.
		ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
		ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.									
МДК.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 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.
		ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
		ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.									
УП.02.01	Учебная практика	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.
		ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
		ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.									
УП.02.02	Учебная практика	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.
		ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
		ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.									
ПП.02.01	Производственная практика	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.
		ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
		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 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.
		ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
		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 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.
		ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
		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 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.
		ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
		ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.									
МДК.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 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.
		ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
		ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.									

УП.03.01	Учебная практика	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.
		ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
		ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.									
УП.03.02	Учебная практика	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.
		ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
		ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.									
ПП.03.01	Производственная практика	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.
		ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
		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 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.
		ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
		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 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.
		ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
		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 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.
		ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
		ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.									
МДК.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 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.
		ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
		ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.									
МДК.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 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.
		ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
		ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.									
УП.04.01	Учебная практика	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.
		ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
		ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.									
УП.04.02	Учебная практика	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.
		ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
		ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.									
ПП.04.01	Производственная практика	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.
		ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
		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 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.
		ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
		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.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.

	№	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 образования" (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 дополнениями 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 просвещения РФ от 5 августа 2020 г. N 885/390 "О практической подготовке обучающихся" (с изменениями и дополнениями от 18.11.2020 г.) (Приложение N 1. Положение о практической 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 объем 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 основными 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 ассортимента. 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

	Код	Наименование ЦК
--	-----	-----------------