

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Петровская Анна Викторовна
Должность: Директор
Дата подписания: 03.05.2024 12:56:37
Уникальный программный ключ:
798bda6555fbdebe827768f6f1710bd17a9070c31fdc1b6a6ac5a1f10c8c5199

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
"Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова"
(ФГБОУ ВО "РЭУ им. Г.В. Плеханова")
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

План одобрен Ученым советом
Протокол № 09.05
03.05.2024



Верю, даю
Никулин А.С.
03.05.2024

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

43.02.15 Поварское и кондитерское дело
код наименование специальности

по программе базовой подготовки
на базе среднего общего образования

квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу

форма обучения Очная нормативный срок освоения ППССЗ 2г 10м год начала подготовки по УП 2024

профиль получаемого профессионального образования социально-экономический
при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС от 09.12.2016 № 1565

Согласовано

И.о. директора Центра по работе с филиалами

Начальник учебно-методического управления

Директор Центра методического обеспечения и развития образовательных программ

Директор филиала

Трокопьева Т.А./

Стукалова И.Б./

Бобков А.Л./

Петровская А.В./

Согласовано с работодателем

ООО "Источник вкуса"

(наименование организации работодателя)

Директор

(подпись и должность)

Дарчиева К.Ю.



| Считать в плане | Индекс | Наименование | Форма контроля | | | | | Итого акад. часов | | | | | | | | | | Объем ОП | | Курс 1 | | Курс 2 | | Курс 3 | | Закрепленная кафедра | |
|--|-----------|---|----------------|-------|-------------|----|--------|-------------------|----------|---------|------|----|-----|------------|-------------|------------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----|--------------|--|----------------------|--|
| | | | Экзам | Зачет | Зачет с оц. | КР | ДР | Экспер тное | По плану | С преп. | Ауд. | СР | ПАТ | Пр. подгот | Обяз. часть | Вар. часть | Семестр 1 | Семестр 2 | Семестр 3 | Семестр 4 | Семестр 5 | Семестр 6 | Код | Наименование | | | |
| ПП. ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ОГСЭ. Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| + | ОГСЭ.01 | Основы философии | | | 3 | | | 40 | 40 | 36 | 36 | | 4 | | 40 | | | | | | | | | | | | |
| + | ОГСЭ.02 | История | | | 1 | | | 36 | 36 | 36 | 36 | | | | 36 | | | | | | | | | | | | |
| + | ОГСЭ.03 | Иностранный язык в профессиональной деятельности | | | 6 | | 12345 | 192 | 192 | 186 | 186 | 2 | 4 | | 192 | | 50 | 32 | 24 | 36 | 26 | 24 | | | | | |
| + | ОГСЭ.04 | Физическая культура / Адаптивная физическая культура | | | | | 123456 | 168 | 168 | 162 | 162 | | | 6 | | 168 | | 26 | 32 | 26 | 36 | 26 | 22 | | | | |
| + | ОГСЭ.05 | Психология общения | | | 5 | | | 52 | 52 | 48 | 48 | | | 4 | | 52 | | | | | | 52 | | | | | |
| ЕН. Математический и общий естественнонаучный учебный цикл | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| + | ЕН.01 | Химия | | | 4 | | 123 | 142 | 142 | 140 | 140 | | 2 | | 142 | | 54 | 32 | 22 | 34 | | | | | | | |
| + | ЕН.02 | Экологические основы природопользования | | | 3 | | | 40 | 40 | 36 | 36 | | | 4 | | 40 | | | | 40 | | | | | | | |
| ОП. Общепрофессиональный учебный цикл | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| + | ОП.01 | Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена | | | 2* | | 1 | 70 | 70 | 68 | 68 | | | 2 | | 53 | 17 | 28 | 42 | | | | | | | | |
| + | ОП.02 | Организация хранения и контроль запасов и сырья | | | 2* | | 1 | 108 | 108 | 106 | 106 | | | 2 | | 78 | 30 | 62 | 46 | | | | | | | | |
| + | ОП.03 | Техническое оснащение организаций питания | | | 2* | | 1 | 68 | 68 | 66 | 66 | | | 2 | | 58 | 10 | 30 | 38 | | | | | | | | |
| + | ОП.04 | Организация обслуживания | | | 4 | | 3 | 66 | 66 | 66 | 66 | | | | | 56 | 10 | | | 28 | 38 | | | | | | |
| + | ОП.05 | Основы экономики, менеджмента и маркетинга | 4* | | | | 23 | 108 | 108 | 100 | 100 | | | 8 | | 89 | 19 | | | 36 | 24 | 48 | | | | | |
| + | ОП.06 | Правовые основы профессиональной деятельности | | | 5 | | | 36 | 36 | 32 | 32 | | | 4 | | 18 | 18 | | | | | 36 | | | | | |
| + | ОП.07 | Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные технологии в профессиональной деятельности | 4* | 3 | | | 2 | 110 | 110 | 98 | 98 | | 2 | 10 | | 70 | 40 | | | 36 | 26 | 48 | | | | | |
| + | ОП.08 | Охрана труда | | | 2* | | | 34 | 34 | 32 | 32 | | | 2 | | 34 | | | | 34 | | | | | | | |
| + | ОП.09 | Безопасность жизнедеятельности | | | 1 | | | 68 | 68 | 68 | 68 | | | | | 66 | 2 | 68 | | | | | | | | | |
| + | ОП.10 | Контроль качества продукции | | | 6 | | 45 | 179 | 179 | 175 | 175 | | | 4 | | 179 | | | | | 57 | 60 | 62 | | | | |
| + | ОП.11 | Метрология и стандартизация | | | 6 | | | 74 | 74 | 70 | 70 | | | 4 | | 74 | | | | | | | 74 | | | | |
| + | ОП.12 | Товароведение продовольственных товаров | 6 | | | | 45 | 224 | 224 | 216 | 216 | | | 8 | | 224 | | | | | | 82 | 62 | 80 | | | |
| П. Профессиональный цикл | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| + | ПМ.01 | Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | 2 | | 1122 | | 1 | 269 | 269 | 259 | 259 | | | 10 | 144 | 220 | 49 | 139 | 130 | | | | | | | | |
| + | МДК.01.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | | | 1* | | | 34 | 34 | 34 | 34 | | | | | 32 | 2 | 34 | | | | | | | | | |
| + | МДК.01.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | | | 2 | | 1 | 83 | 83 | 81 | 81 | | | 2 | | 36 | 47 | 33 | 50 | | | | | | | | |
| + | УП.01.01 | Учебная практика | | | 1* | | | 72 | 72 | 72 | 72 | | | | 72 | 72 | | 72 | | | | | | | | | |
| + | ПП.01.01 | Производственная практика (по профилю специальности) | | | 2 | | | 72 | 72 | 72 | 72 | | | | 72 | 72 | | 72 | | | | | | | | | |
| + | ПМ.01.ЭК | Экзамен по профессиональному модулю | 2 | | | | | 8 | 8 | | | | | 8 | | 8 | | | 8 | | | | | | | | |
| + | ПМ.02 | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | 2 | | 1122 | | 2 | 381 | 381 | 361 | 361 | | | 2 | 18 | 216 | 318 | 63 | 119 | 254 | | 8 | | | | | |
| + | МДК.02.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | | | 1* | | | 47 | 47 | 47 | 47 | | | | | 34 | 13 | 47 | | | | | | | | | |
| + | МДК.02.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | | | 2* | | 2 | 102 | 102 | 98 | 98 | | 2 | 2 | | 52 | 50 | | 102 | | | | | | | | |
| + | УП.02.01 | Учебная практика | | | 1* | | | 72 | 72 | 72 | 72 | | | | 72 | 72 | | 72 | | | | | | | | | |
| + | ПП.02.01 | Производственная практика (по профилю специальности) | | | 2* | | | 144 | 144 | 144 | 144 | | | | 144 | 144 | | 144 | | | | | | | | | |
| + | ПМ.02.ЭК | Экзамен по профессиональному модулю | 2 | | | | | 16 | 16 | | | | | 16 | | 16 | | | 8 | | 8 | | | | | | |

| читать в плане | Индекс | Наименование | Форма контроля | | | | | Итого акад. часов | | | | | Объем ОП | | Курс 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|-----------|--|----------------|-------|-------------|------|-------|-------------------|--------|-----|-------------|-------------|------------|-----------|--------|-----|-----|----------------|-----|-----------|------|-------|-----|-----|-----|----------------|-----|-----|------|-----|----|----|----|---|---|
| | | | Экзам. | Зачет | Зачет с оц. | КР | Др. | По плану | Ауд. | СР | Пр. годогт. | Обяз. часть | Вар. часть | Семестр 1 | | | | | | Семестр 2 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | Итого | Лек | Лаб | Пр | Пр пр. годогт. | КРП | СР | Плэт | Итого | Лек | Лаб | Пр | Пр пр. годогт. | КРП | СР | Плэт | | | | | | |
| П. ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| П.С. Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| + | ОГСЭ.01 | Основы философии | | | 3 | | | | | 488 | 468 | 2 | | 488 | | | 112 | 58 | 42 | 345 | 144 | | | | | 864 | 170 | 44 | 586 | 360 | 20 | 8 | 36 | | |
| + | ОГСЭ.02 | История | | | 1 | | | | | 40 | 36 | | | 40 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| + | ОГСЭ.03 | Иностранный язык в профессиональной деятельности | | | 6 | | 12345 | | | 192 | 186 | 2 | | 192 | | | 50 | 22 | | | | | | | 32 | | | 30 | | | 2 | | | | |
| + | ОГСЭ.04 | Физическая культура / Адаптивная физическая культура | | | | | | | 123456 | 168 | 162 | | | 168 | | | 26 | | | | | | | | | 32 | 6 | | 26 | | | | | | |
| + | ОГСЭ.05 | Психология общения | | | 5 | | | | | 52 | 48 | | | 52 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Н. Математический и общий естественнонаучный учебный цикл | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| + | ЕН.01 | Химия | | | 4 | | 123 | | | 182 | 176 | 2 | | 182 | | | 54 | 26 | 6 | 22 | | | | | 32 | 14 | 4 | 12 | | | 2 | | | | |
| + | ЕН.02 | Экологические основы природопользования | | | 3 | | | | | 40 | 36 | | | 40 | | | | | | | | | | | | 32 | 14 | 4 | 12 | | | 2 | | | |
| П.С. Общепрофессиональный учебный цикл | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| + | ОП.01 | Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена | | | 2* | | 1 | 70 | 68 | | | 2 | 522 | 623 | 188 | 88 | 4 | 96 | | | | | | | 232 | 116 | | 106 | | | 2 | 8 | | | |
| + | ОП.02 | Организация хранения и контроль запасов и сырья | | | 2* | | 1 | 108 | 106 | | | | 78 | 30 | 62 | 34 | | | | | | | | | 42 | 18 | | 22 | | | | 2 | | | |
| + | ОП.03 | Техническое оснащение организаций питания | | | 2* | | 1 | 68 | 66 | | | | 58 | 10 | 30 | 22 | | | | | | | | | 46 | 28 | | 16 | | | 2 | | | | |
| + | ОП.04 | Организация обслуживания | | | 4 | | 3 | 66 | 66 | | | | 56 | 10 | | | | | | | | | | | 38 | 18 | | 18 | | | 2 | | | | |
| + | ОП.05 | Основы экономики, менеджмента и маркетинга | | 4* | | | 23 | 108 | 100 | | | | 89 | 19 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| + | ОП.06 | Правовые основы профессиональной деятельности | | | 5 | | | 36 | 32 | | | | 18 | 18 | | | | | | | | | | | | 36 | 24 | | 12 | | | | | | |
| + | ОП.07 | Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные технологии в профессиональной деятельности | | 4* | 3 | | 2 | 110 | 98 | 2 | | | 70 | 40 | | | | | | | | | | | | 36 | 6 | | 28 | | | 2 | | | |
| + | ОП.08 | Охрана труда | | | 2* | | | 34 | 32 | | | | 34 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| + | ОП.09 | Безопасность жизнедеятельности | | | 1 | | | 68 | 68 | | | | 66 | 2 | 68 | 20 | | | | | | | | | 34 | 22 | | 10 | | | | | 2 | | |
| + | ОП.10 | Контроль качества продукции | | | 6 | | 45 | 179 | 175 | | | | 179 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| + | ОП.11 | Метрология и стандартизация | | | 6 | | | 74 | 70 | | | | 74 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| + | ОП.12 | Товароведение продовольственных товаров | | 6 | | | 45 | 224 | 216 | | | | 224 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Ц. Профессиональный цикл | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| + | ПМ.01 | Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | | 2 | | 1122 | | 1 | 269 | 259 | | 2 | 1224 | 1756 | 641 | 258 | 53 | 32 | 173 | 144 | | | | | 536 | 34 | 40 | 412 | 360 | 20 | 2 | 28 | | | |
| + | МДК.01.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | | | 1* | | | | 34 | 34 | | | | 32 | 2 | 34 | 12 | 8 | 14 | | | | | | | 130 | 16 | 10 | 94 | 22 | | | 10 | | |
| + | МДК.01.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | | | 2 | | 1 | 83 | 81 | | | | | 36 | 47 | 33 | 13 | 12 | 8 | | | | | | | | | | | | | | 2 | | |
| + | УП.01.01 | Учебная практика | | | 1* | | | | 72 | 72 | | | 72 | 72 | | | | | | | | | | | | 50 | 16 | 10 | 22 | | | | | | |
| + | ПП.01.01 | Производственная практика (по профилю специальности) | | | 2 | | | | 72 | 72 | | | 72 | 72 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| + | ПМ.01.ЭК | Экзамен по профессиональному модулю | | 2 | | | | | 8 | | | | 8 | | | | | | | | | | | | | 8 | | | | | | | | 8 | |
| + | ПМ.02 | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | | 2 | | 1122 | | 2 | 381 | 361 | 2 | 2 | 216 | 318 | 63 | 119 | 28 | 12 | 79 | 22 | | | | | | 254 | 18 | 30 | 174 | 144 | 20 | 2 | 10 | | |
| + | МДК.02.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | | | 1* | | | | 47 | 47 | | | | 34 | 13 | 47 | 28 | 12 | 7 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| + | МДК.02.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | | | 2* | 2 | | | 102 | 98 | 2 | | | 52 | 50 | | | | | | | | | | | | 102 | 18 | 30 | 30 | | 20 | 2 | 2 | |
| + | УП.02.01 | Учебная практика | | | 1* | | | | 72 | 72 | | | 72 | 72 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| + | ПП.02.01 | Производственная практика (по профилю специальности) | | | 2* | | | | 144 | 144 | | | 144 | 144 | | | | | | | | | | | | | 144 | | | | | | | | |
| + | ПМ.02.ЭК | Экзамен по профессиональному модулю | | 2 | | | | | 16 | | | | 16 | | | | | | | | | | | | | | 8 | | | | | | | | 8 |
| + | ПМ.03 | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | | 33 | | 333 | | | 382 | 358 | | | 144 | 236 | 146 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

5

| Курс 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | Курс 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-----------|-----|-----|-----|--------------|-----|-----------|------|-------|-----|-----|-----|--------------|-----|----|------|-------|-----|-----------|-----|--------------|-----|----|------|-------|-----|-----|-----|--------------|-----|----|------|--|--|--|--|
| Семестр 3 | | | | | | Семестр 4 | | | | | | Семестр 5 | | | | | | Семестр 6 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Итого | Лек | Лаб | Пр | Пр пр-подгот | КРП | СР | ПАТТ | Итого | Лек | Лаб | Пр | Пр пр-подгот | КРП | СР | ПАТТ | Итого | Лек | Лаб | Пр | Пр пр-подгот | КРП | СР | ПАТТ | Итого | Лек | Лаб | Пр | Пр пр-подгот | КРП | СР | ПАТТ | | | | |
| 612 | 226 | 46 | 304 | 144 | | | 36 | 864 | 294 | 48 | 486 | 180 | | | 36 | 612 | 232 | 50 | 294 | 108 | | | 36 | 864 | 114 | | | | | | 36 | | | | |
| 90 | 36 | | 48 | | | | 6 | 72 | 24 | | 72 | | | | 6 | 104 | 48 | | 52 | | | | 4 | 46 | | | | | | | 4 | | | | |
| 40 | 36 | | | | | | 4 | | | | | | | | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 24 | | | 24 | | | | | 36 | | | 36 | | | | | 26 | | | 26 | | | | | 24 | | | 20 | | | | 4 | | | | |
| 26 | | | 24 | | | | 2 | 36 | | | 36 | | | | 2 | 26 | | | 26 | | | | | 22 | | | 18 | | | | 4 | | | | |
| 62 | 42 | 6 | 10 | | | | 4 | 34 | 26 | | 8 | | | | 4 | 52 | 48 | | | | | | 4 | | | | | | | | | | | | |
| 22 | 12 | | 10 | | | | | 34 | 26 | | 8 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 40 | 30 | 6 | | | | | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 78 | 36 | | 40 | | | | 2 | 273 | 137 | | 120 | | | | 16 | 158 | 82 | 10 | 62 | | | | 4 | 216 | 74 | | 126 | | | | 16 | | | | |
| 28 | 14 | | 14 | | | | | 38 | 20 | | 18 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 24 | 12 | | 12 | | | | | 48 | 22 | | 18 | | | 8 | | 36 | 26 | | 6 | | | | 4 | | | | | | | | | | | | |
| 26 | 10 | | 14 | | | | 2 | 48 | 10 | | 30 | | | 8 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | 57 | 37 | | 20 | | | | | 60 | 30 | | 30 | | | | | 62 | 18 | | 40 | | | | 4 | | | | |
| | | | | | | | | 82 | 48 | | 34 | | | | | 62 | 26 | 10 | 26 | | | | | 74 | 24 | | 46 | | | | 4 | | | | |
| 382 | 112 | 40 | 206 | 144 | | | 24 | 485 | 131 | 48 | 286 | 180 | | 20 | 350 | 102 | 40 | 180 | 108 | | | 28 | 386 | 40 | | 310 | 288 | 24 | | 12 | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| Индекс | Наименование | Формируемые компетенции |
|---------|---|--|
| пп | ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА | ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 8; ОК 9; ОК 10; ОК 11; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5; ПК 3.6; ПК 3.7; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5; ПК 4.6; ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 5.4; ПК 5.5; ПК 5.6; ПК 6.1; ПК 6.2; ПК 6.3; ПК 6.4; ПК 6.5 |
| огсз | Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл | ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 8; ОК 9; ОК 10 |
| ОГСЗ.01 | Основы философии | ОК 2; ОК 3; ОК 5; ОК 6; ОК 9 |
| ОГСЗ.02 | История | ОК 2; ОК 3; ОК 5; ОК 6; ОК 9 |
| ОГСЗ.03 | Иностранный язык в профессиональной деятельности | ОК 2; ОК 3; ОК 5; ОК 9; ОК 10 |
| ОГСЗ.04 | Физическая культура / Адаптивная физическая культура | ОК 8 |
| ОГСЗ.05 | Психология общения | ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 9 |
| ен | Математический и общий естественнонаучный учебный цикл | ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 9; ОК 10; ОК 11; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5; ПК 3.6; ПК 3.7; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5; ПК 4.6; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 5.4; ПК 5.5; ПК 5.6; ПК 6.3; ПК 6.4 |
| ЕН.01 | Химия | ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 9; ОК 10; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5; ПК 3.6; ПК 3.7; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5; ПК 4.6; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 5.4; ПК 5.5; ПК 5.6 |
| ЕН.02 | Экологические основы природопользования | ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 9; ОК 11; ПК 6.3; ПК 6.4 |
| опц | Общепрофессиональный учебный цикл | ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 8; ОК 9; ОК 10; ОК 11; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5; ПК 3.6; ПК 3.7; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5; ПК 4.6; ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 5.4; ПК 5.5; ПК 5.6; ПК 6.1; ПК 6.2; ПК 6.3; ПК 6.4 |
| оп.01 | Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена | ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 9; ОК 10; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5; ПК 3.6; ПК 3.7; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5; ПК 4.6; ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 5.4; ПК 5.5; ПК 5.6; ПК 6.1; ПК 6.2; ПК 6.3; ПК 6.4 |
| оп.02 | Организация хранения и контроль запасов и сырья | ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 9; ОК 10; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5; ПК 3.6; ПК 3.7; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5; ПК 4.6; ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 5.4; ПК 5.5; ПК 5.6; ПК 6.1; ПК 6.2; ПК 6.3; ПК 6.4 |
| оп.03 | Техническое оснащение организаций питания | ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 9; ОК 10; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5; ПК 3.6; ПК 3.7; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5; ПК 4.6; ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 5.4; ПК 5.5; ПК 5.6; ПК 6.1; ПК 6.2; ПК 6.3; ПК 6.4 |
| оп.04 | Организация обслуживания | ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 9; ОК 10; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5; ПК 3.6; ПК 3.7; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5; ПК 4.6; ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 5.4; ПК 5.5; ПК 5.6; ПК 6.1; ПК 6.2; ПК 6.3; ПК 6.4 |
| оп.05 | Основы экономики, менеджмента и маркетинга | ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 9; ОК 10; ОК 11; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5; ПК 3.6; ПК 3.7; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5; ПК 4.6; ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 5.4; ПК 5.5; ПК 5.6; ПК 6.1; ПК 6.2; ПК 6.3; ПК 6.4 |
| оп.06 | Правовые основы профессиональной деятельности | ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 9; ОК 10; ПК 6.1; ПК 6.2; ПК 6.3; ПК 6.4 |
| оп.07 | Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные технологии в профессиональной деятельности | ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 9; ОК 10; ОК 11; ПК 6.1; ПК 6.2; ПК 6.3; ПК 6.4 |
| оп.08 | Охрана труда | ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 9; ОК 10; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5; ПК 3.6; ПК 3.7; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5; ПК 4.6; ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 5.4; ПК 5.5; ПК 5.6; ПК 6.1; ПК 6.2; ПК 6.3; ПК 6.4 |
| оп.09 | Безопасность жизнедеятельности | ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 6; ОК 8; ОК 9; ОК 10 |
| оп.10 | Контроль качества продукции | ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 9; ОК 10; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5; ПК 3.6; ПК 3.7; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5; ПК 4.6; ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 5.4; ПК 5.5; ПК 5.6; ПК 6.1; ПК 6.2; ПК 6.3; ПК 6.4 |
| оп.11 | Метрология и стандартизация | ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 9; ОК 10; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5; ПК 3.6; ПК 3.7; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5; ПК 4.6; ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 5.4; ПК 5.5; ПК 5.6; ПК 6.1; ПК 6.2; ПК 6.3; ПК 6.4 |
| оп.12 | Товароведение продовольственных товаров | ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 9; ОК 10; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5; ПК 3.6; ПК 3.7; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5; ПК 4.6; ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 5.4; ПК 5.5; ПК 5.6; ПК 6.1; ПК 6.2; ПК 6.3; ПК 6.4 |
| пц | Профессиональный цикл | ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 9; ОК 10; ОК 11; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5; ПК 3.6; ПК 3.7; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5; ПК 4.6; ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 5.4; ПК 5.5; ПК 5.6; ПК 6.1; ПК 6.2; ПК 6.3; ПК 6.4; ПК 6.5 |
| пм.01 | Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 9; ОК 10; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4 |

| | | |
|-----------|--|--|
| МДК.01.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 9; ОК.10; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4 |
| МДК.01.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 9; ОК.10; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4 |
| УП.01.01 | Учебная практика | ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4 |
| ПП.01.01 | Производственная практика (по профилю специальности) | ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4 |
| ПМ.01.ЭК | Экзамен по профессиональному модулю | ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4 |
| ПМ.02 | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 9; ОК.10; ОК.11; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8 |
| МДК.02.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 9; ОК.10; ОК.11; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8 |
| МДК.02.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 9; ОК.10; ОК.11; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8 |
| УП.02.01 | Учебная практика | ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8 |
| ПП.02.01 | Производственная практика (по профилю специальности) | ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8 |
| ПМ.02.ЭК | Экзамен по профессиональному модулю | ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8 |
| ПМ.03 | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 9; ОК.10; ОК.11; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5; ПК 3.6; ПК 3.7 |
| МДК.03.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 9; ОК.10; ОК.11; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5; ПК 3.6; ПК 3.7 |
| МДК.03.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 9; ОК.10; ОК.11; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5; ПК 3.6; ПК 3.7 |
| УП.03.01 | Учебная практика | ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5; ПК 3.6; ПК 3.7 |
| ПП.03.01 | Производственная практика (по профилю специальности) | ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5; ПК 3.6; ПК 3.7 |
| ПМ.03.ЭК | Экзамен по профессиональному модулю | ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5; ПК 3.6; ПК 3.7 |
| ПМ.04 | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 9; ОК.10; ОК.11; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5; ПК 4.6 |
| МДК.04.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента | ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 9; ОК.10; ОК.11; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5; ПК 4.6 |
| МДК.04.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента | ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 9; ОК.10; ОК.11; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5; ПК 4.6 |
| УП.04.01 | Учебная практика | ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5; ПК 4.6 |
| ПП.04.01 | Производственная практика (по профилю специальности) | ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5; ПК 4.6 |
| ПМ.04.ЭК | Экзамен по профессиональному модулю | ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5; ПК 4.6 |
| ПМ.05 | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 9; ОК.10; ОК.11; ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 5.4; ПК 5.5; ПК 5.6 |
| МДК.05.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента | ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 9; ОК.10; ОК.11; ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 5.4; ПК 5.5; ПК 5.6 |

| | | |
|-----------|--|--|
| МДК.05.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента | ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 9; ОК.10; ОК.11; ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 5.4; ПК 5.5; ПК 5.6 |
| УП.05.01 | Учебная практика | ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 5.4; ПК 5.5; ПК 5.6 |
| ПП.05.01 | Производственная практика (по профилю специальности) | ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 5.4; ПК 5.5; ПК 5.6 |
| ПМ.05.ЭК | Экзамен по профессиональному модулю | ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 5.4; ПК 5.5; ПК 5.6 |
| ПМ.06 | Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала | |
| МДК.06.01 | Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала | ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 9; ОК.10; ОК.11; ПК 6.1; ПК 6.2; ПК 6.3; ПК 6.4; ПК 6.5 |
| УП.06.01 | Учебная практика | ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 9; ОК.10; ОК.11; ПК 6.1; ПК 6.2; ПК 6.3; ПК 6.4; ПК 6.5 |
| ПП.06.01 | Производственная практика (по профилю специальности) | ПК 6.1; ПК 6.2; ПК 6.3; ПК 6.4; ПК 6.5 |
| ПМ.06.ЭК | Экзамен по профессиональному модулю | ПК 6.1; ПК 6.2; ПК 6.3; ПК 6.4; ПК 6.5 |
| ПМ.07 | Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих | |
| УП.07.01 | Учебная практика | |
| ПП.07.01 | Производственная практика (по профилю специальности) | |
| ПМ.07.ЭК | Квалификационный экзамен | |
| ПДП | ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ) | |
| ГИА | Государственная итоговая аттестация | |
| ГИА.01 | Подготовка выпускной квалификационной работы | |
| ГИА.02 | Защита выпускной квалификационной работы | |