Департамент образования и науки Тюменской области

Утверждаю
директор
Прейс Галина Владимировна
23 мая 2022

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Тюменской области "Голышмановский агропедагогический колледж"

наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

код *наименование специальности*

среднее общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу

форма обучения Очная **Срок получения образования по ОП** 2г 10м **год начала подготовки по УП** 2022

профиль получаемого профессионального образования социально-экономический

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС от 09.12.2016 № 1565

1 Календарный учебный график

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

Обозначения:

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

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам			Промежуточная аттестация			Практики									ГИА		Каникулы	Всего	Студентов	Групп
							Учебная практика			Производственная практика (по профилю специальности)			Производственная практика (преддипломная)			Подго-товка	Прове-дение				
	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем						
	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.		
I	29 2/3	16 2/3	13	1 1/3	1/3	1	5		5	6		6						10	52		
II	23	10	13	2	1	1	7	2	5	9	4	5						11	52		
III	17 1/2	10 1/2	7	1 1/2	1/2	1	4	3	1	8	3	5	4		4	2	4	2	43		
Всего	**70 1/6**	**37 1/6**	**33**	**4 5/6**	**1 5/6**	**3**	**16**	**5**	**11**	**23**	**7**	**16**	**4**		**4**	**2**	**4**	**23**	**147**		

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации: Экзамены	Зачеты	Дифф. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные работы	Другие	Учебная нагрузка обучающихся, ч.: Максимальная	Самост. (б.о. + вт.ч.)	Консультации	Обязательная: Всего	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Промежуч. аттестация	Индивид. проект (входит в ст.)	Распределение по курсам и семестрам: Курс 1, Семестр 1, 16 2/3 нед: Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Промежуч. аттестация	Индивид. проект
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	12	14	15	17	18	19	20	23	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	37	39	40
	Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)																			36.35			36							
3	ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА																												
5	НО	Начальное общее образование																												
6	*																													
8	ОО	Основное общее образование																												
9	*																													
11	СО	Среднее общее образование																												
13	БД	Базовые дисциплины																												
14	*																													
16	ПД	Профильные дисциплины																												
17	*																													
19	ПОО	Предлагаемые ОО																												
20	*																													
22																														
23	ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	23	6	30				6	4218		48	2526	1113	1033	364		16	96	618		6	600	320	226	54			12
25	ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл		2	6				3	548			548	154	394					100			100	38	62					
26	ОГСЭ.01	Основы философии			5					36			36	36																
27	ОГСЭ.02	История			1					36			36	36						36			36	36						
28	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности			4				1-3	164			164	38	126					30			30	2	28					
29	ОГСЭ.04	Психология общения		5						34			34	20	14															
30	ОГСЭ.05	Физическая культура (ОФП/Спортивные игры/Легкая атлетика/Фитнес)			24					206			206		206					34			34		34					
31	ОГСЭ.06	Технология мышления и коммуникативные практики(Технологии межличностного взаимодействия и общения/ Технологии личной и профессиональной успешности / Этика делового общения и культура речи технология развития реактивного мышления)		2						36			36	6	30															
32	ОГСЭ.07	Финансовая грамотность (Основы управления личными финансами /Основы страхования /Основы налогообложения / Банковские системы и фондовые рынки)			5					36			36	18	18															
33	*																													
35	ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл		1	2					216			216	122	94					144			144	98	46					
36	ЕН.01	Химия			1					144			144	98	46					144			144	98	46					
37	ЕН.02	Экологические основы природопользования		6						36			36	18	18															
38	ЕН.03	Практикум по формированию цифровых компетенций (Основы технологий искусственного интеллекта/ Сайтостроение/ Управление информацией и данными/ Основы алгоритмического мышления и программирования)			6					36			36	6	30															
39	*																													
41	ОПЦ	Общепрофессиональный цикл		3	7				2	791			791	378	359	54				199			199	115	84					
42	ОП.01	Микробиология, физиология питания,санитария и гигиена			1					78			78	42	36					78			78	42	36					
43	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья								95			95	58	37					53			53	31	22					
44	ОП.03	Техническое оснащение организации питания			2				1	68			68	41	27					28			28	20	8					
45	ОП.04	Организация обслуживания			2					78			78	42	36					40			40	22	18					
46	ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга		5						96			96	54	42															
47	ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности							5	96			96	24	72															
48	ОП.7	Основы цифровой экономики (Основы цифровой культуры/Основы цифровой безопасности/ Основы цифровых коммуникаций/ Основы цифового управления)			3					36			36		18	18														
49	ОП.8	Проектная деятельность в сфере бизнеса(Социальные проекты/ Инвестиционные проекты/ Проекты в сфере малого и среднего предпринимательств			4					36			36	18	18															
50	ОП.09	Правовые основы профессиональной деятельности		5						36			36	27	9															
51	ОП.10	Охрана труда								32			32	22	10															
52	ОП.11	Современные технологии в индустрии питания (Молекулярная кухня. Современные тренды в организации питания.)			4					36			36	14	4	18														
53	ОП.12	Безопасность жизнедеятельности		3						68			68	22	46															
54	ОП.13	АРТ-вязак (Рисование и лепка. Карвинг. Современное оформление и дизайн блюд.Современное оформление и дизайн кондитерских изделий)			5					36			36	14	4	18														
55	*																													
57	ПЦ	Профессиональный цикл	23		15				1	2663		48	971	459	186	310		16	96	175		6	157	69	34	54			12
59	ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	3		2					291		6	93	39	24	30			12	105		6	93	39	24	30			6
61	МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	1							43		3	37	19	18				3	43		3	37	19	18				3
62	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	1							62		3	56	20	6	30			3	62		3	56	20	6	30			3
63	МДК*																													
65	УП.01	Учебная практика			2		РП		час	72			72	нед	2					час				нед						
66	УП*																													
68	ПП.01	Производственная практика			2		РП		час	108			108	нед	3					час				нед						
69	ПП*																													
71	ПМ.01.ЭК	Экзамен	2							6									6											
72		Всего часов по МДК								105			93																	
74	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	3		2					338		6	104	54	14	36			12										

Индекс	Курс 1, Семестр 2, 13 (11) нед: Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Промежуч. аттестация	Индивид. проект	Курс 2, Семестр 3, 10 (6) нед: Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Промежуч. аттестация	Индивид. проект	Семестр 4, 13 (10) нед: Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Промежуч. аттестация	Индивид. проект
1	41	42	43	44	45	46	47	48	51	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	65	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	79	81	82
	35.76			36								35.65			36								35.75			36							
3																																	
5																																	
6																																	
8																																	
9																																	
11																																	
13																																	
14																																	
16																																	
17																																	
19																																	
20																																	
22																																	
23	894		12	468	200	196	72			18		606		12	360	136	152	72			18		858		6	468	169	203	96			24	
25	132			132	26	106						67			67	9	58						89			89	7	82					
26																																	
27																																	
28	54			54	20	34						33			33	9	24						47			47	7	40					
29																																	
30	42			42		42						34			34		34						42			42		42					
31	36			36	6	30																											
32																																	
33																																	
35																																	
36																																	
37																																	
38																																	
39																																	
41	152			152	90	62						140			140	36	68	36					139			139	56	83					
42																																	
43	42			42	27	15																											
44	40			40	21	19																											
45	38			38	20	18																											
46																							46			46	26	20					
47																							57			57	12	45					
48												36			36		18	18															
49																							36			36	18	18					
50																																	
51	32			32	22	10																											
52												36			36	14	4	18															
53												68			68	22	46																
54																																	
55																																	
57	610		12	184	84	28	72			18		399		12	153	91	26	36			18		630		6	240	106	38	96			24	
59	186									6																							
61																																	
62																																	
63																																	
65				72	нед	2										нед												нед					
66																																	
68				108	нед	3										нед												нед					
69																																	
71	6									6																							
72																																	
74	116	6	104	54	14	36				6		222									6												

Индекс	Курс 3, Семестр 5, 10 1/2 (6) нед: Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Промежуч. аттестация	Индивид. проект	Семестр 6, 7 (10) нед: Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Промежуч. аттестация	Индивид. проект	ЦК	Максимальная учебная нагрузка: Обяз. часть	Вар. часть
1	83	84	85	86	87	88	89	90	93	95	96	97	98	99	100	101	102	103	104	107	109	110	335	336	337
	34.94			36								36			36										
3																									
5																									
6																									
8																									
9																									
11																									
13																									
14																									
16																									
17																									
19																									
20																									
22																								69.75%	30.25%
23	594			378	196	140	42					648		12	252	92	116	28		16	24			2942	1276
25	140			140	74	66						20			20		20							434	114
26	36			36	36																			36	
27																								36	
28																								164	
29	34			34	20	14																		34	
30	34			34		34						20			20		20							164	42
31																									36
32	36			36	18	18																			36
33																									
35												72			72	24	48							162	54
36																								144	
37												36			36	18	18							18	18
38												36			36	6	30								36
39																									
41	161			161	81	62	18																	602	189
42																								60	18
43																								90	5
44																								64	4
45																								64	14
46	50			50	28	22																		96	
47	39			39	12	27																		96	
48																									36
49																									36
50	36			36	27	9																		32	4
51																								32	
52																									36
53																								68	
54	36			36	14	4	18																		36
55																									
57	293			77	41	12	24					556		12	160	68	48	28		16	24			1744	919
59																								219	72
61																								39	4
62																								36	26
63																									
65					нед											нед								72	
66																									
68					нед											нед								72	36
69																									
71																									6
72																									
74																								234	104

| | | |

| | | |

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК	
1	Экз	Комплексный экзамен	1	[1]	МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
				[1]	МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
2	Экз	Комплексный экзамен	2	[2]	МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
				[2]	МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
3	Экз	Комплексный экзамен	3	[3]	МДК.03.01 Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
				[3]	МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

4	Экз	Комплексный экзамен	3	[3]	МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
				[3]	МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
5	Экз	Комплексный экзамен	4	[4]	МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
				[4]	МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
				[4]	МДК.05.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации гато, антреме, миниатюр, маленьких тортов и птифур
				[4]	МДК.05.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации конфет, ганашей, шоколадных фигур, карамели
6	Диф. зач	Комплексный диф. зачет			

7	Диф. зач	Комплексный диф. зачет			
8	Экз	Комплексный экзамен			
9	Диф. зач	Комплексный диф. зачет			
10	Диф. зач	Комплексный диф. зачет			

Индекс		Содержание
ОК 01.		Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
	ОГСЭ.01	Основы философии
	ОГСЭ.02	История
	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОГСЭ.04	Психология общения
	ОГСЭ.05	Физическая культура (ОФП/Спортивные игры/Легкая атлетика/Фитнес)
	ОГСЭ.06	Технология мышления и коммуникативные практики(Технологии межличностного взаимодействия и общения/ Технологии личной и профессиональной успешности / Этика делового общения и культура речи технология развития реактивного мышления)
	ОГСЭ.07	Финансовая грамотность (Основы управления личными финансами /Основы страхования /Основы налогообложения / Банковские системы и фондовые рынки)
	ЕН.01	Химия
	ЕН.03	Практикум по формированию цифровых компетенций(Основы технологий искусственного интеллекта/ Сайтостроение/ Управление информацией и данными/ Основы алгоритмического мышления и программирования)
	ОП.01	Микробиология, физиология питания,санитария и гигиена
	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОП.04	Организация обслуживания
	ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.7	Основы цифровой экономики (Основы цифровой культуры/Основы цифровой безопасности/ Основы цифровых коммуникаций/ Основы цифрового управления)
	ОП.8	Проектная деятельность в сфере бизнеса(Социальные проекты/ Инвестиционные проекты/ Проекты в сфере малого и среднего предпринимательств
	ОП.09	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.10	Охрана труда
	ОП.11	Современные технологии в индустрии питания (Молекулярная кухня. Современные тренды в организации питания.)
	ОП.12	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.13	АРТ-визаж (Рисование и лепка. Карвинг. Современное оформление и дизайн блюд.Современное оформление и дизайн кондитерских изделий)
	МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
	УП.01	Учебная практика
	ПП.01	Производственная практика
	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	УП.02	Учебная практика
	ПП.02	Производственная практика
	МДК.03.01	Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	УП.03	Учебная практика
	ПП.03	Производственная практика
	МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
	УП.04	Учебная практика
	ПП.04	Производственная практика
	МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	МДК.05.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации гато, антреме, миниатюр, маленьких тортов и птифур
	МДК.05.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации конфет, ганашей, шоколадных фигур, карамели
	УП.05	Учебная практика
	ПП.05	Производственная практика
	МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
	УП.06	Учебная практика
	ПП.06	Производственная практика
	МДК.07.01	Выполнение работ по профессии 16675 Повар
	УП.07	Учебная практика
	ПП.07	Производственная практика
	МДК.08.01	Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь
	УП.08	Учебная практика
	ПП.08	Производственная практика

ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОГСЭ.04	Психология общения
ОГСЭ.05	Физическая культура (ОФП/Спортивные игры/Легкая атлетика/Фитнес)
ОГСЭ.06	Технология мышления и коммуникативные практики(Технологии межличностного взаимодействия и общения/ Технологии личной и профессиональной успешности / Этика делового общения и культура речи технология развития реактивного мышления)
ОГСЭ.07	Финансовая грамотность (Основы управления личными финансами /Основы страхования /Основы налогообложения / Банковские системы и фондовые рынки)
ЕН.01	Химия
ЕН.03	Практикум по формированию цифровых компетенций(Основы технологий искусственного интеллекта/ Сайтостроение/ Управление информацией и данными/ Основы алгоритмического мышления и программирования)
ОП.01	Микробиология, физиология питания,санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организации питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.7	Основы цифровой экономики (Основы цифровой культуры/Основы цифровой безопасности/ Основы цифровых коммуникаций/ Основы цифрового управления)
ОП.8	Проектная деятельность в сфере бизнеса(Социальные проекты/ Инвестиционные проекты/ Проекты в сфере малого и среднего предпринимательств
ОП.09	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.10	Охрана труда
ОП.11	Современные технологии в индустрии питания (Молекулярная кухня. Современные тренды в организации питания.)
ОП.12	Безопасность жизнедеятельности
ОП.13	АРТ-визаж (Рисование и лепка. Карвинг. Современное оформление и дизайн блюд.Современное оформление и дизайн кондитерских изделий)
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
МДК.05.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации гато, антреме, миниатюр, маленьких тортов и птифур
МДК.05.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации конфет, ганашей, шоколадных фигур, карамели
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
УП.06	Учебная практика
ПП.06	Производственная практика
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии 16675 Повар
УП.07	Учебная практика
ПП.07	Производственная практика
МДК.08.01	Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь
УП.08	Учебная практика
ПП.08	Производственная практика

ОК 03.		Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
	ОГСЭ.01	Основы философии
	ОГСЭ.02	История
	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОГСЭ.04	Психология общения
	ОГСЭ.05	Физическая культура (ОФП/Спортивные игры/Легкая атлетика/Фитнес)
	ОГСЭ.06	Технология мышления и коммуникативные практики(Технологии межличностного взаимодействия и общения/ Технологии личной и профессиональной успешности / Этика делового общения и культура речи технология развития реактивного мышления)
	ОГСЭ.07	Финансовая грамотность (Основы управления личными финансами /Основы страхования /Основы налогообложения / Банковские системы и фондовые рынки)
	ЕН.01	Химия
	ЕН.03	Практикум по формированию цифровых компетенций(Основы технологий искусственного интеллекта/ Сайтостроение/ Управление информацией и данными/ Основы алгоритмического мышления и программирования)
	ОП.01	Микробиология, физиология питания,санитария и гигиена
	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОП.03	Техническое оснащение организации питания
	ОП.04	Организация обслуживания
	ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.7	Основы цифровой экономики (Основы цифровой культуры/Основы цифровой безопасности/ Основы цифровых коммуникаций/ Основы цифрового управления)
	ОП.8	Проектная деятельность в сфере бизнеса(Социальные проекты/ Инвестиционные проекты/ Проекты в сфере малого и среднего предпринимательств
	ОП.09	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.10	Охрана труда
	ОП.11	Современные технологии в индустрии питания (Молекулярная кухня. Современные тренды в организации питания.)
	ОП.12	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.13	АРТ-визаж (Рисование и лепка. Карвинг. Современное оформление и дизайн блюд.Современное оформление и дизайн кондитерских изделий)
	МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
	УП.01	Учебная практика
	ПП.01	Производственная практика
	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	УП.02	Учебная практика
	ПП.02	Производственная практика
	МДК.03.01	Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	УП.03	Учебная практика
	ПП.03	Производственная практика
	МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
	УП.04	Учебная практика
	ПП.04	Производственная практика
	МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	МДК.05.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации гато, антреме, миниатюр, маленьких тортов и птифур
	МДК.05.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации конфет, ганашей, шоколадных фигур, карамели
	УП.05	Учебная практика
	ПП.05	Производственная практика
	МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
	УП.06	Учебная практика
	ПП.06	Производственная практика
	МДК.07.01	Выполнение работ по профессии 16675 Повар
	УП.07	Учебная практика
	ПП.07	Производственная практика
	МДК.08.01	Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь
	УП.08	Учебная практика
	ПП.08	Производственная практика

ОК 04.		Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
	ОГСЭ.01	Основы философии
	ОГСЭ.02	История
	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОГСЭ.04	Психология общения
	ОГСЭ.05	Физическая культура (ОФП/Спортивные игры/Легкая атлетика/Фитнес)
	ОГСЭ.06	Технология мышления и коммуникативные практики(Технологии межличностного взаимодействия и общения/ Технологии личной и профессиональной успешности / Этика делового общения и культура речи технология развития реактивного мышления)
	ОГСЭ.07	Финансовая грамотность (Основы управления личными финансами /Основы страхования /Основы налогообложения / Банковские системы и фондовые рынки)
	ЕН.01	Химия
	ЕН.03	Практикум по формированию цифровых компетенций(Основы технологий искусственного интеллекта/ Сайтостроение/ Управление информацией и данными/ Основы алгоритмического мышления и программирования)
	ОП.01	Микробиология, физиология питания,санитария и гигиена
	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОП.03	Техническое оснащение организации питания
	ОП.04	Организация обслуживания
	ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.7	Основы цифровой экономики (Основы цифровой культуры/Основы цифровой безопасности/ Основы цифровых коммуникаций/ Основы цифрового управления)
	ОП.8	Проектная деятельность в сфере бизнеса(Социальные проекты/ Инвестиционные проекты/ Проекты в сфере малого и среднего предпринимательств
	ОП.09	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.10	Охрана труда
	ОП.11	Современные технологии в индустрии питания (Молекулярная кухня. Современные тренды в организации питания.)
	ОП.12	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.13	АРТ-визаж (Рисование и лепка. Карвинг. Современное оформление и дизайн блюд.Современное оформление и дизайн кондитерских изделий)
	МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
	УП.01	Учебная практика
	ПП.01	Производственная практика
	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	УП.02	Учебная практика
	ПП.02	Производственная практика
	МДК.03.01	Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	УП.03	Учебная практика
	ПП.03	Производственная практика
	МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
	УП.04	Учебная практика
	ПП.04	Производственная практика
	МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	МДК.05.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации гато, антреме, миниатюр, маленьких тортов и птифур
	МДК.05.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации конфет, ганашей, шоколадных фигур, карамели
	УП.05	Учебная практика
	ПП.05	Производственная практика
	МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
	УП.06	Учебная практика
	ПП.06	Производственная практика
	МДК.07.01	Выполнение работ по профессии 16675 Повар
	УП.07	Учебная практика
	ПП.07	Производственная практика
	МДК.08.01	Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь
	УП.08	Учебная практика
	ПП.08	Производственная практика

ОК 05.		Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
	ОГСЭ.01	Основы философии
	ОГСЭ.02	История
	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОГСЭ.04	Психология общения
	ОГСЭ.06	Технология мышления и коммуникативные практики(Технологии межличностного взаимодействия и общения/ Технологии личной и профессиональной успешности / Этика делового общения и культура речи технология развития реактивного мышления)
	ОГСЭ.07	Финансовая грамотность (Основы управления личными финансами /Основы страхования /Основы налогообложения / Банковские системы и фондовые рынки)
	ЕН.01	Химия
	ЕН.03	Практикум по формированию цифровых компетенций(Основы технологий искусственного интеллекта/ Сайтостроение/ Управление информацией и данными/ Основы алгоритмического мышления и программирования)
	ОП.01	Микробиология, физиология питания,санитария и гигиена
	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОП.03	Техническое оснащение организации питания
	ОП.04	Организация обслуживания
	ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.7	Основы цифровой экономики (Основы цифровой культуры/Основы цифровой безопасности/ Основы цифровых коммуникаций/ Основы цифрового управления)
	ОП.8	Проектная деятельность в сфере бизнеса(Социальные проекты/ Инвестиционные проекты/ Проекты в сфере малого и среднего предпринимательств
	ОП.09	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.10	Охрана труда
	ОП.11	Современные технологии в индустрии питания (Молекулярная кухня. Современные тренды в организации питания.)
	ОП.12	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.13	АРТ-визаж (Рисование и лепка. Карвинг. Современное оформление и дизайн блюд.Современное оформление и дизайн кондитерских изделий)
	МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
	УП.01	Учебная практика
	ПП.01	Производственная практика
	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	УП.02	Учебная практика
	ПП.02	Производственная практика
	МДК.03.01	Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	УП.03	Учебная практика
	ПП.03	Производственная практика
	МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
	УП.04	Учебная практика
	ПП.04	Производственная практика
	МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	МДК.05.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации гато, антреме, миниатюр, маленьких тортов и птифур
	МДК.05.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации конфет, ганашей, шоколадных фигур, карамели
	УП.05	Учебная практика
	ПП.05	Производственная практика
	МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
	УП.06	Учебная практика
	ПП.06	Производственная практика
	МДК.07.01	Выполнение работ по профессии 16675 Повар
	УП.07	Учебная практика
	ПП.07	Производственная практика
	МДК.08.01	Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь
	УП.08	Учебная практика
	ПП.08	Производственная практика
ОК 06.		Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОГСЭ.04	Психология общения
ОГСЭ.05	Физическая культура (ОФП/Спортивные игры/Легкая атлетика/Фитнес)
ОГСЭ.06	Технология мышления и коммуникативные практики(Технологии межличностного взаимодействия и общения/ Технологии личной и профессиональной успешности / Этика делового общения и культура речи технология развития реактивного мышления)
ЕН.01	Химия
ЕН.03	Практикум по формированию цифровых компетенций(Основы технологий искусственного интеллекта/ Сайтостроение/ Управление информацией и данными/ Основы алгоритмического мышления и программирования)
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организации питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.7	Основы цифровой экономики (Основы цифровой культуры/Основы цифровой безопасности/ Основы цифровых коммуникаций/ Основы цифрового управления)
ОП.8	Проектная деятельность в сфере бизнеса(Социальные проекты/ Инвестиционные проекты/ Проекты в сфере малого и среднего предпринимательств
ОП.09	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.10	Охрана труда
ОП.11	Современные технологии в индустрии питания (Молекулярная кухня. Современные тренды в организации питания.)
ОП.12	Безопасность жизнедеятельности
ОП.13	АРТ-визаж (Рисование и лепка. Карвинг. Современное оформление и дизайн блюд.Современное оформление и дизайн кондитерских изделий)
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
МДК.05.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации гато, антреме, миниатюр, маленьких тортов и птифур
МДК.05.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации конфет, ганашей, шоколадных фигур, карамели
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
УП.06	Учебная практика
ПП.06	Производственная практика
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии 16675 Повар
УП.07	Учебная практика
ПП.07	Производственная практика
МДК.08.01	Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь
УП.08	Учебная практика
ПП.08	Производственная практика
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ЕН.01	Химия
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.09	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.10	Охрана труда
ОП.11	Современные технологии в индустрии питания (Молекулярная кухня. Современные тренды в организации питания.)

	ОП.12	Безопасность жизнедеятельности
	МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
	УП.01	Учебная практика
	ПП.01	Производственная практика
	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	УП.02	Учебная практика
	ПП.02	Производственная практика
	МДК.03.01	Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	УП.03	Учебная практика
	ПП.03	Производственная практика
	МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
	УП.04	Учебная практика
	ПП.04	Производственная практика
	МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	МДК.05.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации гато, антреме, миниатюр, маленьких тортов и птифур
	МДК.05.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации конфет, ганашей, шоколадных фигур, карамели
	УП.05	Учебная практика
	ПП.05	Производственная практика
	МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
	УП.06	Учебная практика
	ПП.06	Производственная практика
	МДК.07.01	Выполнение работ по профессии 16675 Повар
	УП.07	Учебная практика
	ПП.07	Производственная практика
	МДК.08.01	Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь
	УП.08	Учебная практика
	ПП.08	Производственная практика
ОК 08.		Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
	ОГСЭ.05	Физическая культура (ОФП/Спортивные игры/Легкая атлетика/Фитнес)
ОК 09.		Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
	ОГСЭ.01	Основы философии
	ОГСЭ.02	История
	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОГСЭ.04	Психология общения
	ОГСЭ.05	Физическая культура (ОФП/Спортивные игры/Легкая атлетика/Фитнес)
	ОГСЭ.06	Технология мышления и коммуникативные практики(Технологии межличностного взаимодействия и общения/ Технологии личной и профессиональной успешности / Этика делового общения и культура речи технология развития реактивного мышления)
	ОГСЭ.07	Финансовая грамотность (Основы управления личными финансами /Основы страхования /Основы налогообложения / Банковские системы и фондовые рынки)
	ЕН.01	Химия
	ЕН.03	Практикум по формированию цифровых компетенций(Основы технологий искусственного интеллекта/ Сайтостроение/ Управление информацией и данными/ Основы алгоритмического мышления и программирования)
	ОП.01	Микробиология, физиология питания,санитария и гигиена
	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОП.03	Техническое оснащение организации питания
	ОП.04	Организация обслуживания
	ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.7	Основы цифровой экономики (Основы цифровой культуры/Основы цифровой безопасности/ Основы цифровых коммуникаций/ Основы цифрового управления)
	ОП.8	Проектная деятельность в сфере бизнеса(Социальные проекты/ Инвестиционные проекты/ Проекты в сфере малого и среднего предпринимательств
	ОП.09	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.10	Охрана труда
	ОП.12	Безопасность жизнедеятельности

	ОП.13	АРТ-визаж (Рисование и лепка. Карвинг. Современное оформление и дизайн блюд.Современное оформление и дизайн кондитерских изделий)
	МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
	УП.01	Учебная практика
	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	УП.02	Учебная практика
	ПП.02	Производственная практика
	МДК.03.01	Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	УП.03	Учебная практика
	ПП.03	Производственная практика
	МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
	УП.04	Учебная практика
	ПП.04	Производственная практика
	МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	МДК.05.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации гато, антреме, миниатюр, маленьких тортов и птифур
	МДК.05.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации конфет, ганашей, шоколадных фигур, карамели
	УП.05	Учебная практика
	ПП.05	Производственная практика
	МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
	УП.06	Учебная практика
	ПП.06	Производственная практика
	МДК.07.01	Выполнение работ по профессии 16675 Повар
	УП.07	Учебная практика
	ПП.07	Производственная практика
	МДК.08.01	Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь
	УП.08	Учебная практика
	ПП.08	Производственная практика
ОК 10.		Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
	ОГСЭ.01	Основы философии
	ОГСЭ.02	История
	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОГСЭ.04	Психология общения
	ОГСЭ.05	Физическая культура (ОФП/Спортивные игры/Легкая атлетика/Фитнес)
	ОГСЭ.06	Технология мышления и коммуникативные практики(Технологии межличностного взаимодействия и общения/ Технологии личной и профессиональной успешности / Этика делового общения и культура речи технология развития реактивного мышления)
	ОГСЭ.07	Финансовая грамотность (Основы управления личными финансами /Основы страхования /Основы налогообложения / Банковские системы и фондовые рынки)
	ЕН.01	Химия
	ЕН.03	Практикум по формированию цифровых компетенций(Основы технологий искусственного интеллекта/ Сайтостроение/ Управление информацией и данными/ Основы алгоритмического мышления и программирования)
	ОП.01	Микробиология, физиология питания,санитария и гигиена
	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОП.03	Техническое оснащение организации питания
	ОП.04	Организация обслуживания
	ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.7	Основы цифровой экономики (Основы цифровой культуры/Основы цифровой безопасности/ Основы цифровых коммуникаций/ Основы цифрового управления)
	ОП.8	Проектная деятельность в сфере бизнеса(Социальные проекты/ Инвестиционные проекты/ Проекты в сфере малого и среднего предпринимательств
	ОП.09	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.10	Охрана труда
	ОП.11	Современные технологии в индустрии питания (Молекулярная кухня. Современные тренды в организации питания.)
	ОП.12	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.13	АРТ-визаж (Рисование и лепка. Карвинг. Современное оформление и дизайн блюд.Современное оформление и дизайн кондитерских изделий)

	МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
	УП.01	Учебная практика
	ПП.01	Производственная практика
	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	УП.02	Учебная практика
	ПП.02	Производственная практика
	МДК.03.01	Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	УП.03	Учебная практика
	ПП.03	Производственная практика
	МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
	УП.04	Учебная практика
	ПП.04	Производственная практика
	МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	МДК.05.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации гато, антреме, миниатюр, маленьких тортов и птифур
	МДК.05.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации конфет, ганашей, шоколадных фигур, карамели
	УП.05	Учебная практика
	ПП.05	Производственная практика
	МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
	УП.06	Учебная практика
	ПП.06	Производственная практика
	МДК.07.01	Выполнение работ по профессии 16675 Повар
	УП.07	Учебная практика
	ПП.07	Производственная практика
	МДК.08.01	Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь
	УП.08	Учебная практика
	ПП.08	Производственная практика
ОК 11.		Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
	ОГСЭ.02	История
	ОП.04	Организация обслуживания
	ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.7	Основы цифровой экономики (Основы цифровой культуры/Основы цифровой безопасности/ Основы цифровых коммуникаций/ Основы цифрового управления)
	ОП.8	Проектная деятельность в сфере бизнеса(Социальные проекты/ Инвестиционные проекты/ Проекты в сфере малого и среднего предпринимательств
	ОП.09	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.10	Охрана труда
	МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
	УП.06	Учебная практика
	ПП.06	Производственная практика
ПК 1.1.		Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
	ОП.01	Микробиология, физиология питания,санитария и гигиена
	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОП.03	Техническое оснащение организации питания
	МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
	УП.01	Учебная практика
	ПП.01	Производственная практика
	МДК.07.01	Выполнение работ по профессии 16675 Повар
	УП.07	Учебная практика
	ПП.07	Производственная практика
ПК 1.2.		Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
	ОП.03	Техническое оснащение организации питания
	МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

	УП.01	Учебная практика
ПК 1.3.		Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
	ОП.03	Техническое оснащение организации питания
	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
	УП.01	Учебная практика
	ПП.01	Производственная практика
ПК 1.4.		Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ОП.04	Организация обслуживания
	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
	УП.01	Учебная практика
	ПП.01	Производственная практика
ПК 2.1.		Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
	ОП.01	Микробиология, физиология питания,санитария и гигиена
	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОП.03	Техническое оснащение организации питания
	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	УП.02	Учебная практика
	ПП.02	Производственная практика
ПК 2.2.		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ОП.03	Техническое оснащение организации питания
	ОП.13	АРТ-визаж (Рисование и лепка. Карвинг. Современное оформление и дизайн блюд.Современное оформление и дизайн кондитерских изделий)
	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	УП.02	Учебная практика
	ПП.02	Производственная практика
ПК 2.3.		Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.
	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	УП.02	Учебная практика
	ПП.02	Производственная практика
ПК 2.4.		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ОП.03	Техническое оснащение организации питания
	ОП.13	АРТ-визаж (Рисование и лепка. Карвинг. Современное оформление и дизайн блюд.Современное оформление и дизайн кондитерских изделий)
	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	УП.02	Учебная практика
	ПП.02	Производственная практика
ПК 2.5.		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ОП.03	Техническое оснащение организации питания
	ОП.13	АРТ-визаж (Рисование и лепка. Карвинг. Современное оформление и дизайн блюд.Современное оформление и дизайн кондитерских изделий)
	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	УП.02	Учебная практика
	ПП.02	Производственная практика
ПК 2.6.		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ОП.03	Техническое оснащение организации питания
	ОП.13	АРТ-визаж (Рисование и лепка. Карвинг. Современное оформление и дизайн блюд.Современное оформление и дизайн кондитерских изделий)
	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	УП.02	Учебная практика
	ПП.02	Производственная практика
ПК 2.7.		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ОП.03	Техническое оснащение организации питания
	ОП.13	АРТ-визаж (Рисование и лепка. Карвинг. Современное оформление и дизайн блюд.Современное оформление и дизайн кондитерских изделий)

	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	УП.02	Учебная практика
	ПП.02	Производственная практика
ПК 2.8.		Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ОП.04	Организация обслуживания
	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	УП.02	Учебная практика
	ПП.02	Производственная практика
ПК 3.1.		Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
	ОП.01	Микробиология, физиология питания,санитария и гигиена
	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОП.03	Техническое оснащение организации питания
	МДК.03.01	Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	УП.03	Учебная практика
	ПП.03	Производственная практика
ПК 3.2.		Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ОП.03	Техническое оснащение организации питания
	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	УП.03	Учебная практика
	ПП.03	Производственная практика
ПК 3.3.		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ОП.03	Техническое оснащение организации питания
	ОП.13	АРТ-визаж (Рисование и лепка. Карвинг. Современное оформление и дизайн блюд.Современное оформление и дизайн кондитерских изделий)
	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	УП.03	Учебная практика
	ПП.03	Производственная практика
ПК 3.4.		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ОП.03	Техническое оснащение организации питания
	ОП.13	АРТ-визаж (Рисование и лепка. Карвинг. Современное оформление и дизайн блюд.Современное оформление и дизайн кондитерских изделий)
	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	УП.03	Учебная практика
	ПП.03	Производственная практика
ПК 3.5.		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ОП.03	Техническое оснащение организации питания
	ОП.13	АРТ-визаж (Рисование и лепка. Карвинг. Современное оформление и дизайн блюд.Современное оформление и дизайн кондитерских изделий)
	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	УП.03	Учебная практика
	ПП.03	Производственная практика
ПК 3.6.		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ОП.03	Техническое оснащение организации питания
	ОП.13	АРТ-визаж (Рисование и лепка. Карвинг. Современное оформление и дизайн блюд.Современное оформление и дизайн кондитерских изделий)
	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	УП.03	Учебная практика
	ПП.03	Производственная практика
ПК 3.7.		Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	УП.03	Учебная практика
	ПП.03	Производственная практика
ПК 4.1.		Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
	ОП.01	Микробиология, физиология питания,санитария и гигиена

	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОП.03	Техническое оснащение организации питания
	ОП.04	Организация обслуживания
	МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
	УП.04	Учебная практика
	ПП.04	Производственная практика
ПК 4.2.		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ОП.03	Техническое оснащение организации питания
	ОП.13	АРТ-визаж (Рисование и лепка. Карвинг. Современное оформление и дизайн блюд.Современное оформление и дизайн кондитерских изделий)
	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
	УП.04	Учебная практика
	ПП.04	Производственная практика
ПК 4.3.		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ОП.03	Техническое оснащение организации питания
	ОП.13	АРТ-визаж (Рисование и лепка. Карвинг. Современное оформление и дизайн блюд.Современное оформление и дизайн кондитерских изделий)
	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
	УП.04	Учебная практика
	ПП.04	Производственная практика
ПК 4.4.		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ОП.03	Техническое оснащение организации питания
	ОП.13	АРТ-визаж (Рисование и лепка. Карвинг. Современное оформление и дизайн блюд.Современное оформление и дизайн кондитерских изделий)
	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
	УП.04	Учебная практика
	ПП.04	Производственная практика
ПК 4.5.		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ОП.03	Техническое оснащение организации питания
	ОП.13	АРТ-визаж (Рисование и лепка. Карвинг. Современное оформление и дизайн блюд.Современное оформление и дизайн кондитерских изделий)
	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
	УП.04	Учебная практика
	ПП.04	Производственная практика
ПК 4.6.		Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ОП.04	Организация обслуживания
	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
	УП.04	Учебная практика
	ПП.04	Производственная практика
ПК 5.1.		Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
	ОП.01	Микробиология, физиология питания,санитария и гигиена
	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОП.03	Техническое оснащение организации питания
	МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	МДК.05.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации гато, антреме, миниатюр, маленьких тортов и птифур
	МДК.05.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации конфет, ганашей, шоколадных фигур, карамели
	УП.05	Учебная практика
	ПП.05	Производственная практика
	МДК.08.01	Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь
	УП.08	Учебная практика
	ПП.08	Производственная практика
ПК 5.2.		Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
	ОП.03	Техническое оснащение организации питания
	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	МДК.05.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации гато, антреме, миниатюр, маленьких тортов и птифур

	МДК.05.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации конфет, ганашей, шоколадных фигур, карамели
	УП.05	Учебная практика
	ПП.05	Производственная практика
ПК 5.3.		Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ОП.03	Техническое оснащение организации питания
	ОП.13	АРТ-визаж (Рисование и лепка. Карвинг. Современное оформление и дизайн блюд.Современное оформление и дизайн кондитерских изделий)
	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	УП.05	Учебная практика
	ПП.05	Производственная практика
ПК 5.4.		Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ОП.03	Техническое оснащение организации питания
	ОП.13	АРТ-визаж (Рисование и лепка. Карвинг. Современное оформление и дизайн блюд.Современное оформление и дизайн кондитерских изделий)
	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	УП.05	Учебная практика
	ПП.05	Производственная практика
ПК 5.5.		Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ОП.03	Техническое оснащение организации питания
	ОП.13	АРТ-визаж (Рисование и лепка. Карвинг. Современное оформление и дизайн блюд.Современное оформление и дизайн кондитерских изделий)
	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	УП.05	Учебная практика
	ПП.05	Производственная практика
ПК 5.6.		Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.
	ОП.04	Организация обслуживания
	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	МДК.05.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации гато, антреме, миниатюр, маленьких тортов и птифур
	МДК.05.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации конфет, ганашей, шоколадных фигур, карамели
	УП.05	Учебная практика
	ПП.05	Производственная практика
ПК 6.1.		Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ОП.04	Организация обслуживания
	ПП.06	Производственная практика
ПК 6.2.		Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
	МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
	УП.06	Учебная практика
	ПП.06	Производственная практика
ПК 6.3.		Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.
	МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
	УП.06	Учебная практика
	ПП.06	Производственная практика
ПК 6.4.		Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.
	МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
	УП.06	Учебная практика
	ПП.06	Производственная практика
ПК 6.5.		Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.
	МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
	УП.06	Учебная практика
	ПП.06	Производственная практика

НО	**Начальное общее образование**												
ОО	**Основное общее образование**												
БД	**Базовые дисциплины**												
ПД	**Профильные дисциплины**												
ПОО	**Предлагаемые ОО**												
ОГСЭ	**Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл**	**ОК 01.**	**ОК 02.**	**ОК 03.**	**ОК 04.**	**ОК 05.**	**ОК 06.**	**ОК 08.**	**ОК 09.**	**ОК 10.**	**ОК 11.**		
ОГСЭ.01	Основы философии	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 09.	ОК 10.				
ОГСЭ.02	История	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.			
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 09.	ОК 10.				
ОГСЭ.04	Психология общения	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 09.	ОК 10.				
ОГСЭ.05	Физическая культура (ОФП/Спортивные игры/Легкая атлетика/Фитнес)	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 06.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.				
ОГСЭ.06	Технология мышления и коммуникативные практики(Технологии межличностного взаимодействия и общения/ Технологии личной и профессиональной успешности / Этика делового общения и культура речи технология развития реактивного мышления)	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 09.	ОК 10.				
ОГСЭ.07	Финансовая грамотность (Основы управления личными финансами /Основы страхования /Основы налогообложения / Банковские системы и фондовые рынки)	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 09.	ОК 10.					
ЕН	**Математический и общий естественнонаучный учебный цикл**	**ОК 01.**	**ОК 02.**	**ОК 03.**	**ОК 04.**	**ОК 05.**	**ОК 06.**	**ОК 07.**	**ОК 09.**	**ОК 10.**			
ЕН.01	Химия	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.			
ЕН.02	Экологические основы природопользования												
ЕН.03	Практикум по формированию цифровых компетенций(Основы технологий искусственного интеллекта/ Сайтостроение/ Управление информацией и данными/ Основы алгоритмического мышления и программирования)	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 09.	ОК 10.				
ОПЦ	**Общепрофессиональный цикл**	**ОК 01.**	**ОК 02.**	**ОК 03.**	**ОК 04.**	**ОК 05.**	**ОК 06.**	**ОК 07.**	**ОК 09.**	**ОК 10.**	**ОК 11.**	**ПК 1.1.**	**ПК 1.2.**
		ПК 1.3.	**ПК 1.4.**	**ПК 2.1.**	**ПК 2.2.**	**ПК 2.4.**	**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 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.**								
ОП.01	Микробиология, физиология питания,санитария и гигиена	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 2.1.	ПК 3.1.	ПК 4.1.	ПК 5.1.
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 2.1.	ПК 3.1.	ПК 4.1.
		ПК 5.1.											
ОП.03	Техническое оснащение организации питания	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 2.1.	ПК 2.2.
		ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.
		ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.				
ОП.04	Организация обслуживания	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 1.4.	ПК 2.8.	ПК 4.1.
		ПК 4.6.	ПК 5.6.	ПК 6.1.									
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.			
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.			
ОП.7	Основы цифровой экономики (Основы цифровой культуры/Основы цифровой безопасности/ Основы цифровых коммуникаций/ Основы цифрового управления)	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.			
ОП.8	Проектная деятельность в сфере бизнеса(Социальные проекты/ Инвестиционные проекты/ Проекты в сфере малого и среднего предпринимательств	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.			
ОП.09	Правовые основы профессиональной деятельности	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.		
ОП.10	Охрана труда	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.		
ОП.11	Современные технологии в индустрии питания (Молекулярная кухня. Современные тренды в организации питания.)	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 10.				
ОП.12	Безопасность жизнедеятельности	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.			
ОП.13	АРТ-визаж (Рисование и лепка. Карвинг. Современное оформление и дизайн блюд.Современное оформление и дизайн кондитерских изделий)	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 2.2.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.
		ПК 2.7.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.
ПЦ	**Профессиональный цикл**	**ОК 01.**	**ОК 02.**	**ОК 03.**	**ОК 04.**	**ОК 05.**	**ОК 06.**	**ОК 07.**	**ОК 09.**	**ОК 10.**	**ОК 11.**	**ПК 1.1.**	**ПК 1.2.**
		ПК 1.3.	**ПК 1.4.**	**ПК 2.1.**	**ПК 2.2.**	**ПК 2.3.**	**ПК 2.4.**	**ПК 2.5.**	**ПК 2.6.**	**ПК 2.7.**	**ПК 2.8.**	**ПК 3.1.**	**ПК 3.2.**
		ПК 3.3.	**ПК 3.4.**	**ПК 3.5.**	**ПК 3.6.**	**ПК 3.7.**	**ПК 4.1.**	**ПК 4.2.**	**ПК 4.3.**	**ПК 4.4.**	**ПК 4.5.**	**ПК 4.6.**	**ПК 5.1.**
		ПК 5.2.	**ПК 5.3.**	**ПК 5.4.**	**ПК 5.5.**	**ПК 5.6.**	**ПК 6.1.**	**ПК 6.2.**	**ПК 6.3.**	**ПК 6.4.**	**ПК 6.5.**		
ПМ.01	**Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного**	**ОК 01.**	**ОК 02.**	**ОК 03.**	**ОК 04.**	**ОК 05.**	**ОК 06.**	**ОК 07.**	**ОК 09.**	**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 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.		
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 1.4.											
УП.01	*Учебная практика*	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 1.4.											
ПП.01	*Производственная практика*	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	
ПМ.02	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	**ОК 01.**	**ОК 02.**	**ОК 03.**	**ОК 04.**	**ОК 05.**	**ОК 06.**	**ОК 07.**	**ОК 09.**	**ОК 10.**	**ПК 2.1.**	**ПК 2.2.**	**ПК 2.3.**
		ПК 2.4.	**ПК 2.5.**	**ПК 2.6.**	**ПК 2.7.**	**ПК 2.8.**							
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 2.1.		
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	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	*Учебная практика*	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	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	*Производственная практика*	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	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**	**ОК 01.**	**ОК 02.**	**ОК 03.**	**ОК 04.**	**ОК 05.**	**ОК 06.**	**ОК 07.**	**ОК 09.**	**ОК 10.**	**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, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 3.1.		
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.
		ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.								
УП.03	*Учебная практика*	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.
		ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.								
ПП.03	*Производственная практика*	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.
		ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.								
ПМ.04	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	**ОК 01.**	**ОК 02.**	**ОК 03.**	**ОК 04.**	**ОК 05.**	**ОК 06.**	**ОК 07.**	**ОК 09.**	**ОК 10.**	**ПК 4.1.**	**ПК 4.2.**	**ПК 4.3.**
		ПК 4.4.	**ПК 4.5.**	**ПК 4.6.**									
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 4.1.		
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.
		ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.									
УП.04	*Учебная практика*	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.
		ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.									
ПП.04	*Производственная практика*	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.
		ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.									
ПП.04.03													
ПМ.05	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	**ОК 01.**	**ОК 02.**	**ОК 03.**	**ОК 04.**	**ОК 05.**	**ОК 06.**	**ОК 07.**	**ОК 09.**	**ОК 10.**	**ПК 5.1.**	**ПК 5.2.**	**ПК 5.3.**
		ПК 5.4.	**ПК 5.5.**	**ПК 5.6.**									
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 5.1.		
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.
		ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.									
МДК.05.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации гато, антреме, миниатюр, маленьких тортов и птифур	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.6.
МДК.05.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации конфет, ганашей, шоколадных фигур, карамели	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.6.
УП.05	*Учебная практика*	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.
		ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.									
ПП.05	*Производственная практика*	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.
		ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.									
ПМ.06	**Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**	**ОК 01.**	**ОК 02.**	**ОК 03.**	**ОК 04.**	**ОК 05.**	**ОК 06.**	**ОК 07.**	**ОК 09.**	**ОК 10.**	**ОК 11.**	**ПК 6.1.**	**ПК 6.2.**
		ПК 6.3.	**ПК 6.4.**	**ПК 6.5.**									
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 6.2.	ПК 6.3.
		ПК 6.4.	ПК 6.5.										
УП.06	*Учебная практика*	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 6.2.	ПК 6.3.
		ПК 6.4.	ПК 6.5.										
ПП.06	*Производственная практика*	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 6.1.	ПК 6.2.
		ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.									
ПМ.07	**Выполнение работ по профессии 16675 Повар**	**ОК 01.**	**ОК 02.**	**ОК 03.**	**ОК 04.**	**ОК 05.**	**ОК 06.**	**ОК 07.**	**ОК 09.**	**ОК 10.**	**ПК 1.1.**		
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии 16675 Повар	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.1.		
УП.07	*Учебная практика*	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.1.		
ПП.07	*Производственная практика*	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.1.		
ПМ.08	**Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь**	**ОК 01.**	**ОК 02.**	**ОК 03.**	**ОК 04.**	**ОК 05.**	**ОК 06.**	**ОК 07.**	**ОК 09.**	**ОК 10.**	**ПК 5.1.**		
МДК.08.01	Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 5.1.		
УП.08	*Учебная практика*	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 5.1.		
ПП.08	*Производственная практика*	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 5.1.		
ПДП	**ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)**												
	Государственная итоговая аттестация												
	Подготовка выпускной квалификационной работы												
	Защита выпускной квалификационной работы												
	Подготовка к государственным экзаменам												
	Проведение государственных экзаменов												

	№	Наименование
	1	Социально-экономических дисциплин
	2	Микробиологии, санитарии и гигиены
	3	Иностранного языка
	4	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
	5	Товароведения продовольственных товаров
	6	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
		Мастерские
	1	Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд , десертов и напитков. учебный кондитерский цех
		Спортивный комплекс
	1	Спортивный зал
	2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
		Залы
	1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
	2	Актовый зал

	Пояснения
	Учебный план разработан на основе Федерального закона от 29.10.2012 г. № 273 - ФЗ "Об образовании в Российской Федерации"; Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 09 декабря 2016 г. № 15. Определяет рекомендованный объем и содержание среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, планируемые результаты освоения образовательной программы, примерные условия образовательной деятельности.Формы обучения: очная. Объем образовательной программы, реализуемой на базе среднего общего образования: 4464 часа. Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе среднего общего образования в очной форме – 2 года 10 месяцев
	Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: Специалист по поварскому и кондитерскому делу.
	Государственная итоговая аттестация (далее – ГИА) является обязательной.Она проводится по завершении всего курса обучения по направлению подготовки. В ходе ГИА оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС. ГИА проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы) для выпкскников, освающих программы подготовки саециалистов среднего звена (Приказ Минпросвещения России №800 от 08.11.2021 года . Выпускники, освоившие программы подготовки специалистов среднего звена, выполняют выпускную квалификационную работу (дипломную работу) и сдают демонстрационный экзамен. Демонстрационный экзамен включается в выпускную квалификационную работу. Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы образовательная организация определяет самостоятельно с учетом ПООП.
	Структура образовательной программы включает обязательную часть и часть и вариативную часть. Обязательная часть образовательной программы направлена на формирование общих и профессиональных компетенций и должна составлять не более 70 процентов от общего объема времени, отведенного на ее освоение. Вариативная часть образовательной программы (не менее 30 процентов) дает возможность расширения основного(ых) вида(ов) деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, согласно получаемой квалификации.
	На проведение учебных занятий и практик при освоении учебных циклов образовательной программы в очной форме обучения должно быть выделено не менее 70 процентов от объема учебных циклов образовательной программы
	Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла образовательной программы должна предусматривать изучение следующих обязательных дисциплин: "Основы философии", "История", "Психология общения", "Иностранный язык в профессиональной деятельности", "Физическая культура". Общий объем дисциплины "Физическая культура" не может быть менее 160 академических часов. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья образовательная организация устанавливает особый порядок освоения дисциплины "Физическая культура" с учетом состояния их здоровья.
	В общем гуманитарном и социально-экономическом, математическом и общем естественнонаучном, общепрофессиональном и профессиональном циклах (далее - учебные циклы) образовательной программы выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельной работы обучающихся.
	Согласовано

	Код	Наименование ЦК