Департамент образования и науки Тюменской области



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 наименование специальности код среднее общее образование Уровень образования, необходимый для приема на обучение специалист по поварскому и кондитерскому делу квалификация: 2г 10м 2022 год начала подготовки по УП Срок получения образования по ОП Очная форма обучения профиль получаемого профессионального образования социально-экономический при реализации программы среднего общего образования № 1565 09.12.2016 Приказ об утверждении ФГОС

1 Календарный учебный график

	_	Сент	ahn			0	ктяб	nı l	Ť	ш	оябр		$\overline{}$	г	lovat	Бри		$\overline{}$	a,	ınan	. 1		Фог	2025	. T	Т		Ma	nT			۸п	роп	. 1	Т		Ma	й	$\overline{}$		Ию				L	1юль				Λpr	VCT	\neg
Курс					ы 29 œн − 5 окт			20 - 26	ъ 27 окт - 2 ноя	3 - 9	10 - 16		_			15 - 21	22 - 28	4	5 - 11		19 - 25	_	ω - N	_	16 - 22	_		Ma 21 - 6	16 - 22	23 - 29		6 - 12	_	20 - 26	_			18 - 24		1-/	8 - 14	15 - 21			6 - 12	13 - 19	20 - 26			10 - 16	уст 82 - 21	
I			3	T	3	3	,	3		10	11	16	13	1	13				=	20	21			21			0		23	30	51	32		51				8													=	
II									0	0	8	8	8	8			::	=	=		0	0	8	8	8											0	0	8	8			0	::	=	=	=	=	=	=	=	=	=
ш				0	0	8	8	8								::	0	=	=		0	8	8						8	8	8	Х	х	х	х		::	Δ	Δ	Δ	Δ	III	III	*	*	*	*	*	*	*	*	*
							۱ ۾																Г	_		_																Г	$\overline{}$									

Обозначения: Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам

:: Промежуточная аттестация

= Каникулы

0 Учебная практика

8 Производственная практика (по профилю специальности)

Х Производственная практика (преддипломная)

Подготовка к государственной итоговой аттестации

III Государственная итоговая аттестация

Неделя отсутствует

2 Сводные данные по бюджету времени

										Пр	актики					ГІ	ΛA				
Курс	Обучение по дис	циплинам и междисцип.	линарным курсам	Промеж	уточная атт	естация	Учебна	я практ	ика	практика	одствен (по про альност	филю		одствен актика ипломна		Подго- товка	Прове- дение	Каникулы	Всего	Студентов	Групп
	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	15/6	3	16	5	11	23	7	16	4		4	2	4	23	147		

Наименование циклов, разделов,	Формы	промежуточной а	зттестации	æ (f	Учебная нагрузн			3)		Сенестр 1 16 2/3 нед			ypc 1		Сенестр	ICA				Семестр 3 10 (6) нед		еление по кур Курс :		грам (Семестр 4 3 (10) нед				C 10 :	енестр 5 1/2 (6) нед		Курс	3	7	энестр 6 (10) нед			Максимальная учебная нагрузка
Индекс дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Эканен		Koerpostaeue p	Macoreans	water	7 Jac salemes De Jacobs De	Surance of the control of the contro	Macres.	Koscynat.	Mesawa, Moss In savense	Salemen augmen was Kypc.	Property of the property of th	Macuel.	Консульт.	Лехция, усози р. занятия	лас да	Upo Mex Avenue A	Macser.	д Консульт. В Обязательная	A VOOSA VOOSA I D. SSESTINS I	Cerenap.	Property of the property of th	Macon.	Обязательная	Th seemen	Семенар. Занатия Курс. троектир.	Ipo IPO IPO IPO IPO IPO IPO IPO IPO	Carect.	р Обхазтельная Лекции,	P NOSA B D SECTION B NOSA B NO	Семинар. занатия Курс. зроентир.	Про меж ут. атте стац ия	Canacian.	Сбезательная Лекции,	And	TO TOTAL TOT	инфини и	Обяз. Вар. часть часть
2 Итого час/нед (с учетом консультаций в период 3 ОП ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА 5 НО Начальное общее образование					14 15 17																																	
8 ОО Основное общее образование 9 * 11 СО Среднее общее образование																																						
13 БД Базовые дисциплины 14 ×																																						
19 ПОО Предпагаемые ОО 20 *																																						69.75% 30.25%
25 ОГСЭ Общий гуманитареный и социально- зикиомический учебный цикл 26 ОГСЭ.01 Основы философии 27 ОГСЭ.02 История	23 6 3	5	3	548 548 36 36	48 2526 1113 548 154 36 36 36 36		16 96	100	100	320 226 38 62 36		12	132	12 468	2 26 106	72	18	67	12 360	9 58		18 8	858 6	89	7 82				378 19 140 7 36 3	96 140 42 4 66			20	20	20			2942 1276 434 114 36 36
28 ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности 29 ОГСЭ.04 Покология общения 30 ОГСЭ.05 Иническая культура (ОФП)(портивные игри/Преглая аттелиа/Фитнес)	5	24	1-	3 164 34 206	164 38 34 20 205			30		2 28			54	42	20 34			33	33				47	47	7 40		:	34		0 14 34			20	20	20			164 34 164 42
Техностогия вышления и комерникативные рактиви/Техностим ческичностим ленной азамизарействия и общения/Техностим ленной регового общения и ортугар рече техностим делового общения и ортугар рече техностим развития реалиматого мышления финансовая гранотности. (Основы управления делового минения управления делового делово делового делового делового делового делово делово делово делово делово делов	2			36	36 6	30							36	36	6 30																							36
/Основы налогообложения / Банковские системы и фондовые рынии) 33 *	Ш	5		36	36 18	18					Ш																:	36	36 1	8 18		Ш						36
35 ЕН Математический и общий естественнонаучный учений за 36 ЕН.01 Хомия 37 ЕН.02 Экополические основы природопользования приметами общей составаться природопользования приметами общей состава природопользования пр	6			216 144 36	216 122 144 98 36 18	46		144		98 46 98 46																						_	72	72 2	48 3 18			162 54 144 18 18
Практичуни по формированию циффовых компетовций (Осиква теонологий зв Ендіз искуставнию по интелнети (Сайтогровие) Управление информацией и дамнами! Осиква аппритимнеского машления и программирования) зв *	Ш	6		36	36 6	30																											36	36 6	30			36
41 ОПЦ Общепрофессиональный цикл ОП.01 Микробиология, физиология питания,санитарии и питина		7	2	78	791 378 78 42	36		78	78	42 36								140	140	36 68 36	6		139	139	56 83		1	61	161 8	1 62 18								602 189 60 18
43 ОП.02 Органозция кранения и контроль запасов и сърье 44 ОП.03 Тевническое оснащение организации питания 45 ОП.05 Органозация обстрикавия 46 ОП.55 Соновы закономия, менедомента и карпетнига 47 ОП.06 Информационные те	5	2		78 96	95 58 68 41 78 42 96 54 96 24	27 36 42		40	28 40	31 22 20 8 22 18			38	40	27 15 21 19 20 18								46 57	46	26 20			50	50 2	8 22 2 27								
профессиональной деятельности Основы цифровой экономизи (Основы цифрово культуры/Основы цифровой безгласности/ Основы цифрових изменуникаций/ Основы цифрового, чеговарения инфолового, чеговарения	ы	3	3	36		18 18												36	36	18 18	8		5/	5/	12 45			33	39 1	2 2/								96
Проектная деятельность в сфере бинеска (сиральные проекты) Инвестиционны проекты/ Проекты в сфере малого и среднего предпринимательств 50 ОП.99 Правовые основы профессиональной деятельность	e 5	4		36	36 18 36 27																		36	36	18 18		:	36	36 2	7 9		Н						36
Оп.10 Окрана труда Современные технологии в индустрии питания Оп.11 (Молекулариях курия. Современные тренды в останувания питания.		4		32 36 68	32 22 36 14 68 22	4 18							32	32	22 10			36	36	14 4 18	8																	32 36 68
ОП.12 Безопасности, мознереятельности АРТ-визаж (Риссеание и летка. Карвинг. ОП.13 Соорененное оформление и дизайн концитесских издельног оформление и дизайн концитесских издельного обормление и дизайн концитесских издельного.	3	5		36	36 14													00	- 63	22 40							:	36	36 1	4 4 18								36
57 ПЦ Профессиональный цикл	23	15	1	2663	48 971 459	186 310	16 96	175	6 157	69 34	54	12	610	12 184	84 28	72	18	399	12 153	91 26 38	6	18 6	630 6	6 240 1	106 38 96		24 2	93	77 4	1 12 24			556	12 160 6	8 48 28	16 24		1744 919
59 ПМ.01 Организация и водения процессов приготовления и подготовам к реализации полуфафикатов для билод, купинарных издели сложного ассортимента	3	2		291	6 93 39	24 30	12	105	6 93	39 24	30	6	186				6										4											219 72
MДК.01.01 прогаммация процессов пригоговления, перготовки у реализации купинарных полуфабрикатов MДК.01.02 процессы приготовления, подготовки к реализации купинарных полуфабрикатов	1			62	3 37 19 3 96 20	6 30	3	62	3 37 36	19 18 20 6	30	3																										39 4 36 26
63 M/K* 65 YT.01 Yve6Has практика 66 YTT*		2 PF	1 42	c 72	72 нед		2	480		нед			час	72	нед 2			vac l		нед			час	н	ед		ч	ac	140	na l			yac	не				72
68 ПП.01 Производственная практика 69 ПП*				c 108	108 нед		3	480		нед				108	3 нед 3			vac		нед			час	н	ед		ų	ас	ж	na e			480	не				72 36
71 ПМ.01.3К Экрамен 72 Всего часов по МДК Организация и ведение процессов	2			105	93		6						6				6																					6
72 Всего часов по МДК Организация и верение процессов приготовалиям, оференовия и подготовии к реанизация горячев блюд, куливарных заделия потребленов то востритения с учетом потребленов задели и дому с учетом потребленов задели и дому с обстинивания потребленов задели и дому обстинивания	й, з	2		338	6 104 54	14 36	12						116	6 104	54 14	36	6	222				6																234 104

76 МДК.0.2.01 Организация процессов приготовления, подготовия у реализация горичис блюд, жулинарных каделий, дажурок сложного ассортимента. 77 МДК.0.2.02 реализация горичис блюд, мулинарных каделий реализация обращающий процессы приготовления, подготовии к реализация горичис блюд, мулинарных каделий.	2	3	3 28 20 8	3			34	3 28 20 8	3											34
78 M.J.K*	2	8	3 76 34 6 3	36 3			82	3 76 34 6	36 3											56 26
80 УП.02 Учебная практика 81 УП* 83 ПП.02 Прокаворственная практика	3	Pf1 4ac 7	72 нед	4	vac vac			дон дон	•	490		•	нед			HCQ.	vec vec			72 72
84 III1* 3KJamesi	3			6						6		6								6
Всего часов по МДК Организация и ведение процессов приготовления, оформения и подготовии к реализации холориш блюд, кулинаришх каделий, замусок слояниго ассортиченога с учетом потребностегой различных категорий			5 104																	
 ПМ.03 изделий, закусок сложного ассортичента с учетом потребизстей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания 	3 2	28	8 6 90 50 16 2	24 12			26	26 14 6	6	76 6	64 36 10 18	6 186			6					234 54
Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации жолодных блюд, кулинарных изделий, закусок	3		3 42 26 10	6 3			26	26 14 6	6	22 3	16 12 4	3								42 6
91 МДК.03.01 попритовки к реализации опорежения к реализации попритовки к реализации к попритовки к реализации к поприцекси притовки к реализации к поприцекси притовки к реализации поприцекси притовки к реализации попритовки по																			++++	
93 MДK*		5	3 48 24 6 1	18 3						54 3	48 24 6 18	3								48 6
95 VT.03 Vvećhas практика 96 VTI*		PFI 4ac 7		2	vac vac	ден	420	нед		400		•	72 нед	•	час	нед	vac vac			36 36
98 ПП.03 Производственная практика 99 ПП* пм.03.ЭК Экзамен	4	6		6	4ac	нед	420	Дисд		vac	нед	6	108 нед	'	6	ред	920	нед		108
# Boero vacos no MJK		10	2 90																	
Организация и верение процессея приготовления, офронением и подготовем к реализация конформенция и портотовем к реализация конформен и горячия досертов, напитиве сложеного ассортивента с учетом погребноства различами хатегорий погребноства различами хатегорий погребноство движения и форм обстоинавания	3 2	22	1 6 89 55 16 1	18 12						101 6	89 55 16 18	6 150			6				Ш	164 87
 мДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовам к реализации холодинки и горячих десертов, нализира сложного ассортимента Процессы приготовления, подготовам к 	3	3	3 30 20 4	6 3						36 3	30 20 4 6	3								30 6
# МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации колодиных и горячих десертов, налитиюв сложного ассортимента # МДК*	3	6	3 59 35 12 1	12 3						65 3	59 35 12 12	3								26 39
# YTLO4 Yve6has практика # YTT*		PT 4ac 7		2	vac .	нед		нед		vac	нед		72 нед		490	жд	vac			36 36
# ПП.04 Производственная практика # ПП.04.03 # ПП.°		Pfi 4ac 7		-	vac vac	нед	4a:	нед		400	нед	430	72 нед нед	-	490	1904 1204	48C 48C	нед		12
# ПМ.04.ЭК Экрамен	4																			
# Bcero часов по MДK		10	1 89	6								6			6					6
Восго часов по МДК Организация и верение процессов приготовления с форменения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучести потребителей дераний сложеного ассортинента потребителей, выводи и досмо деличных категорий потребителей, выводи и дели еботочнымами	5 2	10	1 899	96 12								294	6 240 106	38 96	12 180					276 198
в Полго-часка по МДК Организация и върганизация и доригинами и пратитами и доригинами и подготовки е разлизация избибулителных, муниць приментами и притигили и	5 2	4.	99 4 6 240 106 38 9 3 1 36 24 12	12								294	6 240 106	38 96	12 180					
я бого часть по РДС ПООСТВЕНИЕ В ПООСТВЕНИ	4 4	40 de	99 99 99 99 99 99 99 99	12								294 38	6 240 106 1 36 24 2 58 28	38 96 12 10 20	12 180					276 198
Вото часто на образовата и предостава	4 4	4. 4. 4. 4. 4. 4. 4. 4. 4. 4. 4. 4. 4. 4	99 14 6 240 106 38 5 3 1 36 24 12	1 1 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2								294 38 62 96	6 240 106 1 36 24 2 58 28 2 2 92 30	12 10 20 10 52	12 180					276 198 34 4 56 6 4 92
Вотом часта но КРС Потом часта но КРС Потом часта но КРС Потом часта на притогования и притог	4 4 4 4 4 4	45 45 46 9 9	1 99 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9	1 1 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2								294 38 62 96 56	6 240 106 1 35 24 2 59 28 2 92 30 1 54 24	12 10 20 10 52 6 24	1 180					276 198 34 4 56 6 4 92 2 54
в Воска часа в ко КСК. — получения и верения присоссав и проготования и притоголовки, доригования и проготования и проготова	4 4 4 4 4 5	3 3 6 6 9 5 5 7 7 1 Sac M	1 99 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9	12 1 1 1 2 2 2 2 2 2 2 2 1 1 1 1 1 1 1	1000	MAG.	Sac	100		SC.	NOS.	294 38 62 96 56	6 240 106 1 35 24 2 55 25 2 92 30 1 54 24	12 10 20 10 52 6 24	12 180 1 1 2 2 2 1 1 4sc 4sc 4sc 5sc 5sc 5sc 5sc 5sc 5sc 5sc 5sc 5sc 5	72 мад 2	Vac .	365		276 198 34 4 56 6 6 4 52 2 54 56 6
	4 4 4 5	3 3 5 5 m acc 3 5 m acc 3 5 m	1 99 94 94 95 95 95 95 95 95 95 95 95 95 95 95 95	12 1 1 1 2 2 2 2 2 2 2 2 1 1 1 1 1 1 1		MOS.	355	MOS.		l sec	MGG	294 38 62 96 56	6 240 106 1 35 24 2 59 28 2 92 30 1 54 24	12 10 20 10 52 6 24	12 180 1 1 2 2 2 1 1 4sc 4sc 4sc 5sc 5sc 5sc 5sc 5sc 5sc 5sc 5sc 5sc 5	72 MSS 2 1 100 MSS 3 1	w w	MGE		276 198 34 4 56 6 4 92 2 54
в Волочасное мо КРС. — получения и верения присоссов и приготовления, деригенция и проготовления у приготовления, деригенция и подготовления у приготовления, деригенция и приготовления и приго	4 4 4 5 5 5 5 5 5 5 5 6 7	9 9 5 5 m sec 11 m sec 12 m	1 99 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	12 1 1 1 2 2 2 2 2 2 1 1 1 3 3 3 3		160		346		WE	1004	294 38 62 96 56	6 240 106 1 35 24 2 59 28 2 92 30 1 54 24	12 10 20 10 52 6 24	12 180 1 1 2 2 2 1 1 4sc 4sc 4sc 5sc 5sc 5sc 5sc 5sc 5sc 5sc 5sc 5sc 5		uoc	MAG MAG		276 1988 34 4 56 6 4 92 2 54 72 36
	4 4 4 5 5 5 5 5 5 5 5 6 7	3 6 6 7 7 7 7 7 7 7 7	1 99 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	12 1 1 1 2 2 2 2 2 2 2 3 3 3 3 3 3 5 6 6		1860 1860		NSS.		W		294 38 62 96 56	6 240 106 1 35 24 2 59 28 2 92 30 1 54 24	12 10 20 10 52 6 24	12 180 1 1 2 2 2 1 1 4sc 4sc 4sc 5sc 5sc 5sc 5sc 5sc 5sc 5sc 5sc 5sc 5		uoc	нед		276 198 34 4 56 6 4 92 2 54 72 36
	4 4 5 5 5 5 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7		1 99 9 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	12 1 1 1 2 2 2 2 2 2 2 3 3 3 3 3 3 5 6 6		MED.	1400	нод		19C	MCA MCA	33 36 55 56 56 56 56 56 56 56 56 56 56 56 56	6 200 106 1 36 34 2 58 22 2 52 30 1 1 56 24 3 36 366	38 96 122 12 12 10 20 10 52 10 52 11 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	12 130 130 12 12 130 130 130 130 130 130 130 130 130 130	108 MQJ 3	210 6 96 6 Was 1	HGR HGR	55 12	275 198 34 4 56 6 4 92 2 54 72 25 100 20 6 20 6
	4 4 5 5 5 5 5 7 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6		1 99 9 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	12 1 1 1 2 2 2 2 2 2 2 3 3 3 3 3 3 5 6 6		Mg	1400	MAG MAG		W	MCA MCA	33 36 55 56 56 56 56 56 56 56 56 56 56 56 56	6 240 106 1 35 24 2 59 28 2 92 30 1 54 24	38 96 122 12 12 10 20 10 52 10 52 11 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	12 130 130 12 12 130 130 130 130 130 130 130 130 130 130		uoc	HGR HGR	56 12	275 198 34 4 55 6 4 92 2 54 100 56 6 20 56 50 6 4 92
в бого часть образования по развительного пристомнения участного пристомнения правотования и перестоямнения правотования и пристоямнения правотования и пристоямнения правотования и пристоямнения правотования и пристоямнения правотования п	4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4		1 99 14 15 16 16 17 16 1	3 3 3 4 5 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6	96 96 96 97 97 97 97 97	MOX MOX MOX	Vac	MOS MOS	30 6	400	1600 1600 1600 1600 1600 1600 1600 1600	33 32 32 32 32 32 32 32 32 32 32 32 32 3	5 20 105 1 30 24 2 55 25 25 2 55 30 1 55 24 3 56 86	38 96 122 12 13 10 30 10 15 12 12 12 12 12 12 12 12 12 12 12 12 12	12 110 110 12 12 12 130 130 130 130 130 130 130 130 130 130	100 MESK 3	210 6 96 6 4ac	84 38 30 84 38 30 MAG	56 t2 56 G	275 136 226 4 526 6 4 12 2 14 520 6 500 6 100 172
в бого часть о пред — Положення в парамент правотов — правотовствення деренення в перетовов — правотовствення деренення в перетовом — правотовствення деренення в перетовствення — правотовствення деренення в перетовствення — мусть перетовствення деренення в перетовствення — мусть правотовствення — мусть — м	4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4	S S S S S S S S S S	1 99 14 15 16 16 16 16 16 16 16 16 16 16 16 16 16	3 3 3 4 5 6 12 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	SE SE SE SE SE SE SE SE	MEX	Value Valu	MSC MSC	30 6	900	MEG	35 SS	1 36 20 106 1 36 20 2 57 27 2 58 20 1 58 20 3 58 868	38 96 122 12 10 30 10 10 52 10 10 10 52 11 1	12 110 110 12 12 12 130 130 130 130 130 130 130 130 130 130	106 Hegs 3	210 6 96 6 G	84 38 30 84 30 80 80 80 80 80 80 80 80 80 80 80 80 80	56 12	275 1300 24 4 55 6 4 92 2 14 20 5 56 56 50 50 50 50 50 50 50 5
Боло часта и образования и правотования и образования и правотования и образования и правотования и образования и образова	5 2 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4	N N N N N N N N N N	1 99 14 15 16 16 17 16 17 16 17 16 17 17 17 17 17 17 17 17 17 17 17 17 17	3 3 3 5 6 12 15 6 15 12 15 15 15 15 15 15 15 15 15 15 15 15 15	SE SE SE SE SE SE SE SE	MAG	100 100	MOS MOS	30 6	400	MES MES MES	254 33 40 55 55 55 56 56 56 56 56 56 56 56 56 56	5 20 105 1 30 24 2 55 25 25 2 55 30 1 55 24 3 56 86	38 96 12 12 12 10 20 10 10 52 11 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	12 110 110 12 12 12 130 14 15 15 15 15 15 15 15 15 15 15 15 15 15	100 MESK 3	210 6 96 6 4ac	MES	56 52	275 136 226 4 526 6 4 12 2 14 520 6 500 6 100 172
	5 2 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4	N N N N N N N N N N	1 99 94 95 96 96 96 96 96 96 96 96 96 96 96 96 96	56 12 12 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	WE WE WE WE WE WE WE WE	MEE	100 100	Meli	30 6	465	MES MES MES	254 33 40 55 55 55 56 56 56 56 56 56 56 56 56 56	5 20 105 1 36 24 2 58 25 2 10 105 1 1 56 24 3 866	38 96 12 12 12 10 20 10 10 52 11 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	12 110 110 12 12 12 130 14 14 14 14 14 14 14 14 14 14 14 14 14	108 Megs 3	220 6 5 5 6 C	MES	36 32 S 6 S	275 136 284 4 556 6 4 12 2 54 270 356 200 6 100 172 100 172 100 172
в том често често и пред техниция и пере пред техниция и пер пред тех	4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4	M	1 99	3 3 3 4 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6	965 965	MGS	Section Sect	MES	30 6 6	955	1965 1965 1965 1965	38 SS	1 36 20 106 1 36 24 2 57 27 2 58 20 1 36 866	38 96 122 12 10 30 10 10 52 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10	12 110 110 12 12 12 130 130 130 130 130 130 130 130 130 130	105 Meg 3	220 6 5 6 6 WK	94 38 30 98 97 97 97 97 97 97 97 97 97 97 97 97 97	56 12	275 130 24 4 56 6 4 92 2 14 56 6 208 6 208 6 100 172 100

# YIT*									
# III.08	Производственная практика 6	PT 4ac 72 72 Heg	2 час нед	час нед	час нед	час нед	час нед	час 72 нед 2	72
# III*									
# ПM.08.9K		6 165 153	6					6 6	6
-	Всего часов по МДК	165 153							
# IIM*									_
2	Учебная и производственная (по профилю специальности) практики	час 1404 1404 нед	39 час нед	час 396 нед 11	час 216 нед 6	час 360 нед 10	час 216 нед 6	час 216 нед 6]
2	Учебная практика	час 576 576 нед	16 yac Hea	час 180 нед 5	час 72 нед 2	час 180 нед 5	час 108 нед 3	час 36 нед 1	I
2	Концентрированная	час 576 576 нед	16 чес нед	час 180 нед 5	час 72 нед 2	час 180 нед 5	час 108 нед 3	час 36 нед 1	
#	Рассредоточенная	час нед	Yec Hea	нас нед	час нед	час нед	vac Heg	чес нед	<u> </u>
z	Производственная (по профилю специальности) практика	час 828 828 нед	23 yac Heg	час 216 нед 6	час 144 нед 4	час 180 нед 5	час 108 нед 3	час 180 нед 5	1
2	Концентрированная	час 828 828 нед	23 upc HeA	час 216 нед 6	час 144 нед 4	час 180 нед 5	43C 108 HGR 3	час 180 нед 5	
-	Рассредоточенная	час нед	чес нед	час нед	час нед	час нед	час нед	42C HGA	
# пдп	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	РП час 144 144 нед	4 vac Heg	час нед	час нед	час нед	4ac Hoa	чес 144 нед 4	144
2	Государственная итоговая аттестация	час 216 216 нед	6 час нед	час нед	час нед	vac Heg	час нед	час 216 нед 6	
2	Подготовка выпуснной квалификационной работы	час нед	час нед	час нед	час нед	час нед	4ac Hog	чес нед	
2	Защита выпуснной изалификационной работы	час нед	чес нед	час нед	час нед	час нед	час нед	чес нед	
2	Подготовка к государственным экзаменам	час 72 72 нед час 144 144 нед	2 vac Heg	час нед	Vac Heg	VGC HEA	Hac Hea	час 72 нед 2 час 144 нед 4	72 144
-	Проведение государственных экзаменов	час 144 144 нед	4 час нед	час нед	час нед	час нед	час нед	час 144 нед 4	199
	КОНСУЛЬТАЦИИ по О								1
#	КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП	48	6	12	12	6		12	
#	ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В 23 6 30	6 4434 48 2526 1113 1033	364 16 96 618 6 600 320 226 54	12 894 12 468 200 196 72 18	606 12 360 136 152 72 18	858 6 468 169 203 96 24	994 378 196 140 42	864 12 252 92 116 28 16 24	3158 1276
2	Экзамены (без учета физ. культуры)		1	4	3	3	1	4	
2	Зачеты (без учета физ. купьтуры)			1	1		3	1	
2	Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)		3	6	3	7	5	4	
2	Курсовые проекты (без учета физ. культуры)								1
2	Курсовые работы (без учета физ. культуры)								
2	Контрольные работы (без учета физ. культуры)								1

Νō	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр		[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК
		·			МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
					мДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
1	Экз	Комплексный экзамен	1		
				[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
2	Экз	Комплексный экзамен	2		
				[2]	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
3	Экз	Комплексный экзамен	3		
	313	TOTAL PROCESSION OR SUPERIOR			

_					
				[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
4	Экз	Комплексный экзамен	3	H	
				_	
				[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
5	Экз	Комплексный экзамен	4		
6	Диф. зач	Комплексный диф. зачет			
		3u 1C			
_					
1					

1				
7	Диф. зач	Комплексный диф.		
′	did: 20 .	зачет		
8	Экз	Комплексный экзамен		
"	JKS	INDIMINIERUNDINI BRSAMEH		
	D	Комплексный диф.		
9	Диф. зач	зачет		
10	Duch serv	Комплексный диф.		
10	Диф. зач	зачет		

Индекс	Содержание
01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
0ГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности
0ГСЭ.04	Психология общения
0ГСЭ.05	Физическая культура (ОФП/Спортивные игры/Легкая атлетика/Фитнес)
0ГСЭ.06	Технология мышления и коммуникативные практики(Технологии межличностного взаимодействия и общения/ Технологии лич и профессиональной успешности / Этика делового общения и культура речи технология развития реактивного мышления)
0ГСЭ.07	Финансовая грамотность (Основы управления личными финансами /Основы страхования /Основы налогообложения / Банковсі системы и фондовые рынки)
EH.01	Химия
EH.03	Практикум по формированию цифровых компетенций(Основы технологий искусственного интеллекта/ Сайтостроение/ Управлинформацией 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
	Основы цифровой экономики (Основы цифровой культуры/Основы цифровой безопасности/ Основы цифровых коммуникаций/
ОП.7	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	·
мдк.03.01	Производственная практика Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусов 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 МДК.04.01	Производственная практика Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортиме
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

	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятель
0ГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности
0ГСЭ.04	Психология общения
0ГСЭ.05	Физическая культура (ОФП/Спортивные игры/Легкая атлетика/Фитнес)
0ГСЭ.06	Технология мышления и коммуникативные практики(Технологии межличностного взаимодействия и общения/ Технологии ли профессиональной успешности / Этика делового общения и культура речи технология развития реактивного мышления)
0ГСЭ.07	Финансовая грамотность (Основы управления личными финансами /Основы страхования /Основы налогообложения / Банков системы и фондовые рынки)
EH.01	Химия
EH.03	Практикум по формированию цифровых компетенций(Основы технологий искусственного интеллекта/ Сайтостроение/ Управлиформацией 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 коммуникациі
ОП.8	Основы цифрового управления) Проектная деятельность в сфере бизнеса(Социальные проекты/ Инвестиционные проекты/ Проекты в сфере малого и средне
ОП 00	Предпринимательств
ОП.09	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.10	Охрана труда
ΟΠ.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, закус 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 ассортим
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
	IN ISSUED INGENIA

•	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
0ГСЭ.01	Основы философии
0ГСЭ.02	История
0ГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности
0ГСЭ.04	Психология общения
0ГСЭ.05	Физическая культура (ОФП/Спортивные игры/Легкая атлетика/Фитнес)
0ГСЭ.06	Технология мышления и коммуникативные практики(Технологии межличностного взаимодействия и общения/ Технологии ли профессиональной успешности / Этика делового общения и культура речи технология развития реактивного мышления)
0ГСЭ.07	Финансовая грамотность (Основы управления личными финансами /Основы страхования /Основы налогообложения / Банков системы и фондовые рынки)
EH.01	Химия
EH.03	Практикум по формированию цифровых компетенций(Основы технологий искусственного интеллекта/ Сайтостроение/ Управлиформацией 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 средне 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, закусс 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 ассортим
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
	Производственная практика

	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
0ГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
0ГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности
0ГСЭ.04	Психология общения
ОГСЭ.05	Физическая культура (ОФП/Спортивные игры/Легкая атлетика/Фитнес)
0ГСЭ.06	Технология мышления и коммуникативные практики(Технологии межличностного взаимодействия и общения/ Технологии л профессиональной успешности / Этика делового общения и культура речи технология развития реактивного мышления)
0ГСЭ.07	Финансовая грамотность (Основы управления личными финансами /Основы страхования /Основы налогообложения / Банко системы и фондовые рынки)
EH.01	Химия
EH.03	Практикум по формированию цифровых компетенций(Основы технологий искусственного интеллекта/ Сайтостроение/ Упра 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 коммуникаци Основы цифрового управления)
ОП.8	Проектная деятельность в сфере бизнеса(Социальные проекты/ Инвестиционные проекты/ Проекты в сфере малого и средн 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, заку 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 ассорти
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
УП.04	Учебная практика
ПП.04 МДК.05.01	Производственная практика Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного
МДК.05.02	ассортимента
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента Приготовление, оформление и подготовка к реализации гато, антреме, миниатюр, маленьких тортов и птифур
МДК.05.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации гато, антреме, миниатюр, маленьких торгов и птифур Приготовление, оформление и подготовка к реализации конфет, ганашей, шоколадных фигур, карамели
УП.05	Учебная практика
ПП.05	·
МДК.06.01	Производственная практика
	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
УП.06 ПП.06	Учебная практика
THEUD	Производственная практика
	Выполнение работ по профессии 16675 Повар
МДК.07.01	
МДК.07.01 УП.07	Учебная практика
МДК.07.01 УП.07 ПП.07	Производственная практика
МДК.07.01 УП.07	·

	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культур контекста.
ОГСЭ.01	Основы философии
0ГСЭ.02	История
0ГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности
0ГСЭ.04	Психология общения
0ГСЭ.06	Технология мышления и коммуникативные практики(Технологии межличностного взаимодействия и общения/ Технологии л и профессиональной успешности / Этика делового общения и культура речи технология развития реактивного мышления)
0ГСЭ.07	Финансовая грамотность (Основы управления личными финансами /Основы страхования /Основы налогообложения / Банко системы и фондовые рынки)
EH.01	я вимих на
EH.03	Практикум по формированию цифровых компетенций(Основы технологий искусственного интеллекта/ Сайтостроение/ Управ 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 коммуникаци Основы цифрового управления)
ОП.8	Проектная деятельность в сфере бизнеса(Социальные проекты/ Инвестиционные проекты/ Проекты в сфере малого и средне 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	APT-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
	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного
МДК.02.01 МДК.02.02	ассортимента 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, закус 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 ассорти
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
· ідк.07.01	
VII 07	Учебная практика
УП.07	Производственная практика
ПП.07	D 6 1 16470 F
ПП.07 МДК.08.01	Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь
ПП.07 МДК.08.01 УП.08	Учебная практика
ПП.07 МДК.08.01	

0ГСЭ.01	Основы философии							
0ГСЭ.02	История							
0ГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности							
0ГСЭ.04	Психология общения							
0ГСЭ.05	Физическая культура (ОФП/Спортивные игры/Легкая атлетика/Фитнес)							
ОГСЭ.06	Технология мышления и коммуникативные практики(Технологии межличностного взаимодействия и общения/ Технологии ли и профессиональной успешности / Этика делового общения и культура речи технология развития реактивного мышления)							
EH.01	Химия							
EH.03	Практикум по формированию цифровых компетенций(Основы технологий искусственного интеллекта/ Сайтостроение/ Управлени 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							
УП.05 ПП.05	Учебная практика Производственная практика							
УП.05 ПП.05 МДК.06.01	Учебная практика Производственная практика Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала							
УП.05 ПП.05 МДК.06.01 УП.06	Учебная практика Производственная практика Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала Учебная практика							
УП.05 ПП.05 МДК.06.01 УП.06 ПП.06	Учебная практика Производственная практика Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала Учебная практика Производственная практика							
УП.05 ПП.05 МДК.06.01 УП.06 ПП.06 МДК.07.01	Учебная практика Производственная практика Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала Учебная практика Производственная практика Выполнение работ по профессии 16675 Повар							
УП.05 ПП.05 МДК.06.01 УП.06 ПП.06 МДК.07.01 УП.07	Учебная практика Производственная практика Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала Учебная практика Производственная практика Выполнение работ по профессии 16675 Повар Учебная практика							
УП.05 ПП.05 МДК.06.01 УП.06 ПП.06 МДК.07.01 УП.07	Учебная практика Производственная практика Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала Учебная практика Производственная практика Выполнение работ по профессии 16675 Повар Учебная практика Производственная практика							
УП.05 ПП.05 МДК.06.01 УП.06 ПП.06 МДК.07.01 УП.07 ПП.07 МДК.08.01	Учебная практика Производственная практика Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала Учебная практика Производственная практика Выполнение работ по профессии 16675 Повар Учебная практика Производственная практика Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь							
УП.05 ПП.05 МДК.06.01 УП.06 ПП.06 МДК.07.01 УП.07 ПП.07 МДК.08.01 УП.08	Учебная практика Производственная практика Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала Учебная практика Производственная практика Выполнение работ по профессии 16675 Повар Учебная практика Производственная практика Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь Учебная практика							
УП.05 ПП.05 МДК.06.01 УП.06 ПП.06 МДК.07.01 УП.07 ПП.07 МДК.08.01 УП.08	Учебная практика Производственная практика Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала Учебная практика Производственная практика Выполнение работ по профессии 16675 Повар Учебная практика Производственная практика Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь							
УП.05 ПП.05 МДК.06.01 УП.06 ПП.06 МДК.07.01 УП.07 ПП.07 МДК.08.01 УП.08	Учебная практика Производственная практика Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала Учебная практика Производственная практика Выполнение работ по профессии 16675 Повар Учебная практика Производственная практика Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь Учебная практика Производственная практика Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь Учебная практика Производственная практика Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.							
УП.05 ПП.05 МДК.06.01 УП.06 ПП.06 МДК.07.01 УП.07 ПП.07 МДК.08.01 УП.08	Учебная практика Производственная практика Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала Учебная практика Производственная практика Выполнение работ по профессии 16675 Повар Учебная практика Производственная практика Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь Учебная практика Производственная практика Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь Учебная практика Производственная практика Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. Химия							
УП.05 ПП.05 МДК.06.01 УП.06 ПП.06 МДК.07.01 УП.07 ПП.07 МДК.08.01 УП.08 ПП.08	Учебная практика Производственная практика Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала Учебная практика Производственная практика Выполнение работ по профессии 16675 Повар Учебная практика Производственная практика Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь Учебная практика Производственная практика Производственная практика Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. Химия Информационные технологии в профессиональной деятельности							
УП.05 ПП.05 МДК.06.01 УП.06 ПП.06 МДК.07.01 УП.07 ПП.07 МДК.08.01 УП.08 ПП.08	Учебная практика Производственная практика Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала Учебная практика Производственная практика Выполнение работ по профессии 16675 Повар Учебная практика Производственная практика Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь Учебная практика Производственная практика Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь Учебная практика Производственная практика Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. Химия							
УП.05 ПП.05 МДК.06.01 УП.06 ПП.06 МДК.07.01 УП.07 ПП.07 МДК.08.01 УП.08 ПП.08	Учебная практика Производственная практика Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала Учебная практика Производственная практика Выполнение работ по профессии 16675 Повар Учебная практика Производственная практика Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь Учебная практика Производственная практика Производственная практика Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. Химия Информационные технологии в профессиональной деятельности							

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
	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного
МДК.02.01	ассортимента
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
	Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.01	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
	Tiponocogetoentan tipaktina
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимен
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
MUK OF O1	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного
МДК.05.01	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	
ПП.06	Учебная практика
	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
3.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельнос
•	и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
	и поддержания необходиного уровня физической подготовленности.
0ГСЭ.05	Физическая культура (ОФП/Спортивные игры/Легкая атлетика/Фитнес)
0ГСЭ.05	
).	Физическая культура (ОФП/Спортивные игры/Легкая атлетика/Фитнес) Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
0гсэ.01	Физическая культура (ОФП/Спортивные игры/Легкая атлетика/Фитнес) Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. Основы философии
ОГСЭ.01 ОГСЭ.02	Физическая культура (ОФП/Спортивные игры/Легкая атлетика/Фитнес) Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. Основы философии История
ОГСЭ.01 ОГСЭ.02 ОГСЭ.03	Физическая культура (ОФП/Спортивные игры/Легкая атлетика/Фитнес) Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. Основы философии История Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОГСЭ.01 ОГСЭ.02 ОГСЭ.03 ОГСЭ.04	Физическая культура (ОФП/Спортивные игры/Легкая атлетика/Фитнес) Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. Основы философии История Иностранный язык в профессиональной деятельности Психология общения
ОГСЭ.01 ОГСЭ.02 ОГСЭ.03	Физическая культура (ОФП/Спортивные игры/Легкая атлетика/Фитнес) Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. Основы философии История Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОГСЭ.01 ОГСЭ.02 ОГСЭ.03 ОГСЭ.04	Физическая культура (ОФП/Спортивные игры/Легкая атлетика/Фитнес) Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. Основы философии История Иностранный язык в профессиональной деятельности Психология общения
OFC3.01 OFC3.02 OFC3.03 OFC3.04 OFC3.05	Физическая культура (ОФП/Спортивные игры/Легкая атлетика/Фитнес) Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. Основы философии История Иностранный язык в профессиональной деятельности Психология общения Физическая культура (ОФП/Спортивные игры/Легкая атлетика/Фитнес) Технология мышления и коммуникативные практики(Технологии межличностного взаимодействия и общения/ Технологии лични профессиональной успешности / Этика делового общения и культура речи технология развития реактивного мышления) Финансовая грамотность (Основы управления личными финансами /Основы страхования /Основы налогообложения / Банковск
OFC3.01 OFC3.02 OFC3.03 OFC3.04 OFC3.05 OFC3.06	Физическая культура (ОФП/Спортивные игры/Легкая атлетика/Фитнес) Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. Основы философии История Иностранный язык в профессиональной деятельности Психология общения Физическая культура (ОФП/Спортивные игры/Легкая атлетика/Фитнес) Технология мышления и коммуникативные практики(Технологии межличностного взаимодействия и общения/ Технологии лични и профессиональной успешности / Этика делового общения и культура речи технология развития реактивного мышления) Финансовая грамотность (Основы управления личными финансами /Основы страхования /Основы налогообложения / Банковск системы и фондовые рынки)
OFC3.01 OFC3.02 OFC3.03 OFC3.04 OFC3.05	Физическая культура (ОФП/Спортивные игры/Легкая атлетика/Фитнес) Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. Основы философии История Иностранный язык в профессиональной деятельности Психология общения Физическая культура (ОФП/Спортивные игры/Легкая атлетика/Фитнес) Технология мышления и коммуникативные практики(Технологии межличностного взаимодействия и общения/ Технологии лични профессиональной успешности / Этика делового общения и культура речи технология развития реактивного мышления) Финансовая грамотность (Основы управления личными финансами /Основы страхования /Основы налогообложения / Банковск системы и фондовые рынки) Химия Практикум по формированию цифровых компетенций(Основы технологий искусственного интеллекта/ Сайтостроение/ Управле
OFC3.01 OFC3.02 OFC3.03 OFC3.04 OFC3.05 OFC3.06 OFC3.07 EH.01 EH.03	Физическая культура (ОФП/Спортивные игры/Легкая атлетика/Фитнес) Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. Основы философии История Иностранный язык в профессиональной деятельности Психология общения Физическая культура (ОФП/Спортивные игры/Легкая атлетика/Фитнес) Технология мышления и коммуникативные практики(Технологии межличностного взаимодействия и общения/ Технологии лични профессиональной успешности / Этика делового общения и культура речи технология развития реактивного мышления) Финансовая грамотность (Основы управления личными финансами /Основы страхования /Основы налогообложения / Банковск системы и фондовые рынки) Химия Практикум по формированию цифровых компетенций(Основы технологий искусственного интеллекта/ Сайтостроение/ Управле информацией и данными/ Основы алгоритмического мышления и программирования)
OFC3.01 OFC3.02 OFC3.03 OFC3.04 OFC3.05 OFC3.06 OFC3.07 EH.01 EH.03 OFC.01	Физическая культура (ОФП/Спортивные игры/Легкая атлетика/Фитнес) Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. Основы философии История Иностранный язык в профессиональной деятельности Психология общения Физическая культура (ОФП/Спортивные игры/Легкая атлетика/Фитнес) Технология мышления и коммуникативные практики(Технологии межличностного взаимодействия и общения/ Технологии личн и профессиональной успешности / Этика делового общения и культура речи технология развития реактивного мышления) Финансовая грамотность (Основы управления личными финансами /Основы страхования /Основы налогообложения / Банковск системы и фондовые рынки) Химия Практикум по формированию цифровых компетенций(Основы технологий искусственного интеллекта/ Сайтостроение/ Управле информацией и данными/ Основы алгоритмического мышления и программирования) Микробиология, физиология питания,санитария и гигиена
OFC3.01 OFC3.02 OFC3.03 OFC3.04 OFC3.05 OFC3.06 OFC3.07 EH.01 EH.03 OFC.01 OFC.01	Физическая культура (ОФП/Спортивные игры/Легкая атлетика/Фитнес) Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. Основы философии История Иностранный язык в профессиональной деятельности Психология общения Физическая культура (ОФП/Спортивные игры/Легкая атлетика/Фитнес) Технология мышления и коммуникативные практики(Технологии межличностного взаимодействия и общения/ Технологии личн и профессиональной успешности / Этика делового общения и культура речи технология развития реактивного мышления) Финансовая грамотность (Основы управления личными финансами /Основы страхования /Основы налогообложения / Банковск системы и фондовые рынки) Химия Практикум по формированию цифровых компетенций(Основы технологий искусственного интеллекта/ Сайтостроение/ Управле информацией и данными/ Основы алгоритмического мышления и программирования) Микробиология, физиология питания,санитария и гигиена Организация хранения и контроль запасов и сырья
OFC3.01 OFC3.02 OFC3.03 OFC3.04 OFC3.05 OFC3.06 OFC3.07 EH.01 EH.03 OFC.01 OFC.02 OFC.03	Физическая культура (ОФП/Спортивные игры/Легкая атлетика/Фитнес) Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. Основы философии История Иностранный язык в профессиональной деятельности Психология общения Физическая культура (ОФП/Спортивные игры/Легкая атлетика/Фитнес) Технология мышления и коммуникативные практики(Технологии межличностного взаимодействия и общения/ Технологии личн и профессиональной успешности / Этика делового общения и культура речи технология развития реактивного мышления) Финансовая грамотность (Основы управления личными финансами /Основы страхования /Основы налогообложения / Банковск системы и фондовые рынки) Химия Практикум по формированию цифровых компетенций(Основы технологий искусственного интеллекта/ Сайтостроение/ Управле информацией и данными/ Основы алгоритмического мышления и программирования) Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена Организация хранения и контроль запасов и сырья Техническое оснащение организации питания
ОГСЭ.01 ОГСЭ.02 ОГСЭ.03 ОГСЭ.04 ОГСЭ.05 ОГСЭ.06 ОГСЭ.07 ЕН.01 ЕН.03 ОП.01 ОП.02 ОП.03 ОП.04	Физическая культура (ОФП/Спортивные игры/Легкая атлетика/Фитнес) Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. Основы философии История Иностранный язык в профессиональной деятельности Психология общения Физическая культура (ОФП/Спортивные игры/Легкая атлетика/Фитнес) Технология мышления и коммуникативные практики(Технологии межличностного взаимодействия и общения/ Технологии личн и профессиональной успешности / Этика делового общения и культура речи технология развития реактивного мышления) Финансовая грамотность (Основы управления личными финансами /Основы страхования /Основы налогообложения / Банковск системы и фондовые рынки) Химия Практикум по формированию цифровых компетенций(Основы технологий искусственного интеллекта/ Сайтостроение/ Управле информацией и данными/ Основы алгоритмического мышления и программирования) Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена Организация хранения и контроль запасов и сырья Техническое оснащение организации питания Организация обслуживания
ОГСЭ.01 ОГСЭ.02 ОГСЭ.03 ОГСЭ.04 ОГСЭ.05 ОГСЭ.06 ОГСЭ.07 ЕН.01 ЕН.03 ОП.01 ОП.02 ОП.03 ОП.04 ОП.05	Физическая культура (ОФП/Спортивные игры/Легкая атлетика/Фитнес) Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. Основы философии История Иностранный язык в профессиональной деятельности Психология общения Физическая культура (ОФП/Спортивные игры/Легкая атлетика/Фитнес) Технология мышления и коммуникативные практики(Технологии межличностного взаимодействия и общения/ Технологии личи и профессиональной успешности / Этика делового общения и культура речи технология развития реактивного мышления) Финансовая грамотность (Основы управления личными финансами /Основы страхования /Основы налогообложения / Банковск системы и фондовые рынки) Химия Практикум по формированию цифровых компетенций(Основы технологий искусственного интеллекта/ Сайтостроение/ Управле информацией и данными/ Основы алгоритмического мышления и программирования) Микробиология, физиология питания,санитария и гигиена Организация хранения и контроль запасов и сырья Техническое оснащение организации питания Организация обслуживания Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОГСЭ.01 ОГСЭ.02 ОГСЭ.03 ОГСЭ.04 ОГСЭ.05 ОГСЭ.06 ОГСЭ.07 ЕН.01 ЕН.03 ОП.01 ОП.02 ОП.03 ОП.04	Физическая культура (ОФП/Спортивные игры/Легкая атлетика/Фитнес) Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. Основы философии История Иностранный язык в профессиональной деятельности Психология общения Физическая культура (ОФП/Спортивные игры/Легкая атлетика/Фитнес) Технология мышления и коммуникативные практики(Технологии межличностного взаимодействия и общения/ Технологии личи и профессиональной успешности / Этика делового общения и культура речи технология развития реактивного мышления) Финансовая грамотность (Основы управления личными финансами /Основы страхования /Основы налогообложения / Банковск системы и фондовые рынки) Химия Практикум по формированию цифровых компетенций(Основы технологий искусственного интеллекта/ Сайтостроение/ Управле информацией и данными/ Основы алгоритмического мышления и программирования) Микробиология, физиология питания,санитария и гигиена Организация хранения и контроль запасов и сырья Техническое оснащение организации питания Организация обслуживания Основы экономики, менеджмента и маркетинга Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОГСЭ.01 ОГСЭ.02 ОГСЭ.03 ОГСЭ.04 ОГСЭ.05 ОГСЭ.06 ОГСЭ.07 ЕН.01 ЕН.03 ОП.01 ОП.02 ОП.03 ОП.04 ОП.05	Физическая культура (ОФП/Спортивные игры/Легкая атлетика/Фитнес) Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. Основы философии История Иностранный язык в профессиональной деятельности Психология общения Физическая культура (ОФП/Спортивные игры/Легкая атлетика/Фитнес) Технология мышления и коммуникативные практики(Технологии межличностного взаимодействия и общения/ Технологии личн и профессиональной успешности / Этика делового общения и культура речи технология развития реактивного мышления) Финансовая грамотность (Основы управления личными финансами /Основы страхования /Основы налогообложения / Банковск системы и фондовые рынки) Химия Практикум по формированию цифровых компетенций(Основы технологий искусственного интеллекта/ Сайтостроение/ Управле информацией и данными/ Основы алгоритмического мышления и программирования) Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена Организация хранения и контроль запасов и сырья Техническое оснащение организации питания Организация обслуживания Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОГСЭ.01 ОГСЭ.02 ОГСЭ.03 ОГСЭ.04 ОГСЭ.05 ОГСЭ.06 ОГСЭ.07 ЕН.01 ЕН.03 ОП.01 ОП.02 ОП.03 ОП.04 ОП.05 ОП.06	Физическая культура (ОФП/Спортивные игры/Легкая атлетика/Фитнес) Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. Основы философии История Иностранный язык в профессиональной деятельности Психология общения Физическая культура (ОФП/Спортивные игры/Легкая атлетика/Фитнес) Технология мышления и коммуникативные практики(Технологии межличностного взаимодействия и общения/ Технологии личн и профессиональной успешности / Этика делового общения и культура речи технология развития реактивного мышления) Финансовая грамотность (Основы управления личными финансами /Основы страхования /Основы налогообложения / Банковск системы и фондовые рынки) Химия Практикум по формированию цифровых компетенций(Основы технологий искусственного интеллекта/ Сайтостроение/ Управле информацией и данными/ Основы алгоритмического мышления и программирования) Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена Организация хранения и контроль запасов и сырья Техническое оснащение организации питания Организация обслуживания Основы экономики, менеджмента и маркетинга Информационные технологии в профессиональной деятельности Основы цифровой экономики (Основы цифровой культуры/Основы цифровой безопасности/ Основы цифровых коммуникаций/ Основы цифрового управления)
ОГСЭ.01 ОГСЭ.02 ОГСЭ.03 ОГСЭ.04 ОГСЭ.05 ОГСЭ.06 ОГСЭ.07 ЕН.01 ЕН.03 ОП.01 ОП.02 ОП.03 ОП.04 ОП.05 ОП.06 ОП.7	Физическая культура (ОФП/Спортивные игры/Легкая атлетика/Фитнес) Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. Основы философии История Иностранный язык в профессиональной деятельности Психология общения физическая культура (ОФП/Спортивные игры/Легкая атлетика/Фитнес) Технология мышления и коммуникативные практики(Технологии межличностного взаимодействия и общения/ Технологии личи и профессиональной успешности / Этика делового общения и культура речи технология развития реактивного мышления) финансовая грамотность (Основы управления личными финансами /Основы страхования /Основы налогообложения / Банковск системы и фондовые рынки) Химия Практикум по формированию цифровых компетенций(Основы технологий искусственного интеллекта/ Сайтостроение/ Управле информацией и данными/ Основы алгоритмического мышления и программирования) Микробиология, физиология питания, санитария и тигиена Организация хранения и контроль запасов и сырья Техническое оснащение организации питания Организация хранения и контроль запасов и сырья Техническое оснащение организации питания Организация обслуживания Основы экономики, менеджмента и маркетинга Информационные технологии в профессиональной деятельности Основы ифрового управления) Проектная деятельность в сфере бизнеса(Социальные проекты/ Инвестиционные проекты/ Проекты в сфере малого и среднего
OFC3.01 OFC3.02 OFC3.03 OFC3.04 OFC3.05 OFC3.06 OFC3.07 EH.01 EH.03 OFL0.05 OFL0.06 OFL0.05	Физическая культура (ОФП/Спортивные игры/Легкая атлетика/Фитнес) Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. Основы философии Иностранный язык в профессиональной деятельности Психология общения Физическая культура (ОФП/Спортивные игры/Легкая атлетика/Фитнес) Технология мышления и коммуникативные практики(Технологии межличностного взаимодействия и общения/ Технологии лични и профессиональной успешности / Этика делового общения и культура речи технология развития реактивного мышления) Финансовая грамотность (Основы управления личными финансами /Основы страхования /Основы налогообложения / Банковск системы и фондовые рынки) Химия Практикум по формированию цифровых компетенций(Основы технологий искусственного интеллекта/ Сайтостроение/ Управлениформацией и данными/ Основы алгоритмического мышления и программирования) Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена Организация хранения и контроль запасов и сырья Техническое оснащение организации питания Организация обслуживания Основы экономики, менеджмента и маркетинга Информационные технологии в профессиональной деятельности Основы цифровой экономики (Основы цифровой культуры/Основы цифровой безопасности/ Основы цифровых коммуникаций/ Основы цифрового управления) Проектная деятельность в сфере бизнеса(Социальные проекты/ Инвестиционные проекты/ Проекты в сфере малого и среднего предпринимательств

марк.0.10 организации процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов УПО.0 организации процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов МДК.0.2.01 организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, мдк.02.02 процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, уп.02 учебная практика Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарных изделий, уп.02 учебная практика Организации процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных к организации холодных марелий, уп.03 учебная практика Организации кулинарных изделий уп.04 учебная практика Организации кулинарных изделий уп.04 организации процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напит уп.04 организации процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напит уп.04 организации процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих, десертов, напит уп.04 организации процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих, десертов, напит уп.04 организации процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерсо МДК.05.01 приготовление, оформление и подготовки к реализации излебобулочных, мучных кондитерсом МДК.05.02 процессы приготовление и подготовки к реализации излебобулочных, мучных кондитерсом МДК.05.01 приготовление, оформление и подготовки к реализации излебобулочных, мучных кондитерсом МДК.05.01 приготовление, оформление и подготовки к реализации излебобулочных, мучных кондитерсом МДК.05.01 приготовление, оформление и подготовки к реализации излебобулочных, мучных кондитерсом МДК.05.01 приготовление практика ПП.05 производственная практика ПП.06 производственная практика ПП.07 производственная практика ПП.08 производственна	ременное оформление и дизайн
МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов Учебная прыстика МДК.02.01 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, МДК.03.01 Процессы приготовления, подготовки к реализации колодных категорий потребителей, виде МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных категорий потребителей, виде МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных категорий потребителей, виде МДК.03.01 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напит МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напит МДК.05.01 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напит МДК.05.01 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напит МДК.05.01 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, иучных всеортимента МДК.05.01 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, иучных кондитером МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации конфет, ганашей, шоколадных МДК.05.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации конфет, ганашей, шоколадных МДК.05.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации конфет, ганашей, шоколадных МДК.05.03 Приговление, оформление и подготовка к реализации конфет, ганашей, шоколадных МДК.05.01 Выполнение работ по профессии 16675 Повар МДК.05.01 Вып	DUKATOR
МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, МДК.02.02 Процесси приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, МДК.02.02 Процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, МДК.03.01 Процессов приготовления, подготовки и подготовки к реализации холодных процессов приготовления, подготовки и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий УП.03 Учебная практика ПП.03 Процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных издели УП.03 Учебная практика ПП.04 Процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, налит УП.04 Учебная практика ПП.04 Процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, налит УП.04 Учебная практика ПП.04 Процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерсов МДК.05.03 Приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерсов МДК.05.04 Процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерсов МДК.05.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации конфету, танашей, шокопарных и учебная практика ПП.05 Приговодственная прастика МДК.05.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации конфету, танашей, шокопарных и учебная практика ПП.05 Производственная практика ПП.06 Производственная практика ПП.07 Производственная практика ПП.07 Производственная практика ПП.08 Производственная практика ПП.09 Учебная практика ПП.09 Чебная практика ПП.00 Производственная практика ПП.00 Производственная практика ПП.01 Производственная практика ПП.02 Производственная практика ПП.03 Производственная практика ПП.09 Производственная практика ПП.09 Производственная практика ПП.00 Производственная практика ПП.00 Производственная практика ПП.00 Производственная практика ПП.01 Производственная практика ПП.01 Производственная практика ПП.02 Производственная практика ПП.03 Производственная практика ПП.09 Практирим по формиримативные практики/Пск	,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,
МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, УП.02 Учебная практика ПП.02 Процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, УП.03 Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий уП.03 Учебная практика ПП.03 Производственная практика МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, анди учебная практика МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напит уЧебная практика МДК.04.03 Производственная практика МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напит уЧебная практика МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напит мДК.05.02 Производственная практика МДК.05.03 Производственная практика МДК.05.03 Производственная практика ПП.05 Производственная практика МДК.05.03 Производственная практика МДК.05.04 Производственная практика МДК.05.07 МДК.05.09 МДК.05.09 Производственная практика МДК.05.00 МДК.05.00 Производственная практика МДК.05.01 МДК.05.01 МДК.05.01 ПО.05 Производственная практика МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала МДК.06.01 Оперативное управления гекущей деятельностью подчиненного персонала МДК.06.01 Оперативное упрактика ПП.05 Производственная практика МДК.06.01 Производственная практика МДК.06.01 Производственная практика ПП.06 Производственная практика ПП.07 Производственная практика ПП.07 Производственная практика ПП.08 Производственная практика ПП.09 Производств	
МДК.03.01 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, УП.02 Учебная практика ПП.02 Производственная практика ПП.03 Производственная практика ПП.04 Производственная практика ПП.04 Производственная практика ПП.05 Производственная практика ПП.04 Производственная практика ПП.04 Производственная практика ПП.05 Производственная практика ПП.04 Производственная практика ПП.04 Производственная практика ПП.05 Производственная практика ПП.06 Производственная практика ПП.07 Производственная практика ПП.07 Производственная практика ПП.08 Производственная практика ПП.09 Притотовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных конфитер, такашей, шоколарных обудочных и порячих десертов, натитурующей приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных конфитер, намерам приготовление, оформление и подготовка к реализации клебобулочных, мучных конфитер, намерам приготовление, оформление и подготовка к реализации конфет, ганашей, шоколарных обудов муп.об Уп.об Уп.об Уп.об Уп.об Умебная практика ПП.05 Производственная практика ПП.05 Производственная практика ПП.06 Производственная практика ПП.07 Производственная практика ПП.06 Производственная практика ПП.07 Производственная практика ПП.07 Производственная практика ПП.08 Производственная практика ПП.09 Производств	рных изделий, закусок сложного
уп.02 Учебная практика ПП.02 Производственная практика МДК.03.01 Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодноми доложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, види МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных издели Уп.03 Учебная практика ПП.03 Производственная практика МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих деми ДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напит Уп.04 Учебная практика ПП.04 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напит Уп.04 Учебная практика ПП.04 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных концитерсов МДК.05.01 Процессы приготовления, подготовки к реализации клебобулочных, мучных концитерсов МДК.05.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации конфет, ганашей, шоколадных об МДК.05.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации конфет, ганашей, шоколадных об МДК.05.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации конфет, ганашей, шоколадных об МДК.05.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации конфет, ганашей, шоколадных об МДК.05.01 Производственная практика МДК.06.01 Производственная практика МДК.07.01 Производственная практика МДК.07.01 Производственная практика ПП.06 Производственная практика ПП.07 Производственная практика ПП.08 Производственная практика ПП.08 Производственная практика ПП.08 Производственная практика ПП.09 Производственная пра	, закусок сложного ассортимента
ПП.02 Производственная практика Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодних сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, виде МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделия Учебная практика ПП.03 Производственная практика ПП.04 Производственная практика ПП.05 Производственная практика ПП.06 ПП.07 Производственная практика ПП.07 Производственная практика ПП.08 Приотовление, оформление и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерсю МДК.05.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации клебобулочных, мучных кондитерсю МДК.05.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации клебобулочных, мучных кондитерсю МДК.05.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации клефобулочных, мучных кондитерсю МДК.05.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации клефобулочных, мучных кондитерсю МДК.05.03 Производственная практика ПП.05 Производственная практика ПП.06 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала МДК.07.01 Ваполнение работ по профессии 16675 Повар МДК.07.01 Ваполнение работ по профессии 16675 Повар МДК.08.01 Выполнение работ по профессии 1672 Пекарь МДК.08.01 Выполнение работ по профессии 1673 Пекарь МДК.08.01 Выполнение работ по профессии 1675 Повар МДК.08.01 Выполнение работ по профессии 1677 Пекарь МДК.08.01 Выполнение работ по профессии	, ,
МДК.03.01 Организация процессов приготовления, формления и подготовки к реализации холодномого оссортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, виде МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделия ПП.03 Производственная практика ПП.03 Производственная практика ПП.04 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напит ИП.04 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напит ПП.04 ПП.04 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напит ПП.04 ПП.04 ПП.04 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напит ПП.04 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напит ПП.04 Процессы приготовления, подготовки к реализации колодных и горячих десертов, напит ПП.04 Процессы приготовления, подготовки к реализации колофончных, мучных кондитерски МДК.05.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации конфет, ганашей, шоколадных и мучебная практика ПП.05 Производственная практика ПП.05 Производственная практика ПП.06 Производственная практика ПП.06 Производственная практика ПП.07 Производственная практика ПП.08 Производственная практика ПП.09 Произв	
МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделии Уп.03 Учебная практика ПП.03 Производственная практика МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напит Уп.04 Учебная практика ПП.04 Производственная практика Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напит Ип.04 Производственная практика Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных ссортимента Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерски МДК.05.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации клебобулочных, мучных кондитерски МДК.05.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации клефобулочных, мучных кондитерски МДК.05.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации клефобулочных, мучных кондитерски МДК.05.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации клефобулочных, мучных кондитерски МДК.05.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации клефобулочных, мучных кондитерски МДК.05.04 Производственная практика ПП.05 Производственная практика МДК.06.01 Оперативкое управление текущей деятельностью подчиненного персонала МДК.07.01 Выполнение работ по профессии 16675 Повар МДК.07.01 Учебная практика ПП.07 Производственная практика ПП.08 Производственная практика ПП.09 Покислогия общения ПОСЭ.01 История ОГСЭ.03 История Иксоранный язык в профессиональной деятельности ПССЭ.04 История ПССОВОВ Миностранный язык в профессиональной деятельности ОГСЭ.05 Физическая культура (ОФП/Спортивные игры/Легкая атлетика/Фитнес) ПССЭ.06 История ПОСЭ.07 Основы философии ОГСЭ.07 Основы философии ОГСЭ.08 Покислогия общения и культура речи технология и профессиональной успешности / Этика делового общения и культура речи технология и профессиональной успешности / Этика делового общения и культура речи технология и профессио	
уп.03 Учебная практика Производственная практика МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих де МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих де МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих де МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучны ассортимента МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучны ассортимента МДК.05.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации гато, антреме, мининатюр, мален МДК.05.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации конфет, ганашей, шоколадных с 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 Учебная практика ПП.07 Производственная практика МДК.08.01 Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь Уп.08 Учебная практика Пп.09 Производственная практика Пп.09 Производственная практика Пп.09 Производственная практика Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном язы Пп.08 Производственная практика Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном язы Пп.08 Производственная практика Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном язы Пп.09 Праизводственная практика Пользоваться профессиональной документацией на косударственном и иностранном язы Пп.09 Праизводственная практика Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном язы Пп.09 Праизводственная практика Пользоваться профессиональной деятельности Огсэ.02 История Праизводственная практика Пользоваться культура (ОФП/Спортивные игры/Легкая атлетика/Фитнес) Псхнология общения Огсэ.05 Финансовая грамотность (Основы управления личными финансами /Основы стехнология Информацией и данными/ Основы эпгоритмического нышления и программирования)	
ПП.03 Производственная практика МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих де МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напит УП.04 Учебная практика ПП.04 Производственная практика Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных ассортимента МДК.05.01 Приготовление, оформление и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерски МДК.05.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации клебобулочных, мучных кондитерски МДК.05.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации конфет, ганашей, шоколадных с УП.05 Учебная практика ПП.05 Производственная практика ПП.06 Производственная практика ПП.06 Производственная практика ПП.06 Производственная практика ПП.07 Производственная практика ПП.08 Производственная практика ПП.09 Учебная практика ПП.09 Производственная практика П	in, sukyeok chokhoro decoprimenta
МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напит МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напит Ленов Пп.04 Производственная практика Производственная практика Производственная практика Производственная практика МДК.05.01 Приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерском МДК.05.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации клебобулочных, мучных кондитерском МДК.05.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации клебобулочных, мучных кондитерском МДК.05.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации конфет, ганашей, шоколадных с Уп.05 Учебная практика Производственная практика Производственная практика МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала Уп.06 Учебная практика Производственная практика МДК.07.01 Выполнение работ по профессии 16675 Повар Уп.07 Учебная практика Производственная практика МДК.08.01 Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь Учебная практика Производственная практика Производственная практика Производственная практика Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном язы Огсэ.02 История Иностранный заык в профессиональной деятельности Тскомогия общения Огсэ.04 Иностранный заык в профессиональной деятельности Технологии межличностного заими и профессиональной угощности / Этика делового общения и культура речи технология и профессиональной устешности / Этика делового общения и культура речи технология информацией и данными/ Основы управления личными финансами /Основы страхования (Осповы информацией и данными) Сосновы управления личными финансами и программирования) Пол.01 Микробилогия, физимоста и контроль запасов и сърья Пол.03 Техническое оснащение организации питания (Основы технология и курсственног информация укранения и контроль запасов и курья Основы цифровой безопасном Основы цифровой культуры/Основы цифровой безопасном Основы цифровой культуры/Основы цифровой безопасном Основы	
уп.04 Учебная практика ПП.04 Производственная практика МДК.05.01 Организация рюцессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерки. МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерки. МДК.05.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации конфет, ганашей, шоколадных об учебная практика ПП.05 Производственная практика МДК.06.01 Оперативное угравление текущей деятельностью подчиненного персонала ПП.06 Производственная практика ПП.06 Производственная практика ПП.07 Производственная практика ПП.07 Производственная практика МДК.08.01 Выполнение работ по профессии 16675 Повар Учебная практика ПП.08 Производственная практика ПП.09 Практикум по формированию цифровых компетенций(Основы технологий искусственног информацией и данными) Основы инфоровых компетенций(Основы технологий искусственног информацией и данными) ПП.01 Пикторогия практика ПП.03 Практикум по формированию цифровых компетенций(Основы технологий искусственног информацией и данными) ПП.01 Практикум по формированию цифровых культуры/Основы ц	есертов, напитков сложного ассортим
ПП.04 Производственная практика Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучны ассортимента МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерски МДК.05.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации гато, антреме, миниатор, мален МДК.05.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации конфет, ганашей, шоколадных о Учебная практика ПП.05 Производственная практика ПП.06 Производственная практика ПП.06 Производственная практика ПП.07 Производственная практика ПП.07 Производственная практика ПП.07 Производственная практика ПП.08 Производственная практика ПП.09 Производственная практика Пп.08 Производственная практика Пп.08 Производственная практика Пп.08 Производственная практика Пп.08 Производственная практика Пп.09 Польов философии ПС-3.01 Польоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном язы Огсэ.02 История Пп.08 Производственная практика Польоваться профессиональной деятельности Психология общения Польоваться профессиональной успешности / Этика делового общения и культура речи технология и профессиональной успешности / Этика делового общения и культура речи технология и профессиональной успешности / Этика делового общения и культура речи технология и профессиональной и профессиональной и профессиональной и профессиональной и профессиональной и профессиональной практического общения и программирования) ПО.01 Польоваться прамения и контроль запасов и сырья Польоваться профессиональной деятельности Основы цифрового управления Польоваться профессиональной деятельности Основы цифрового управления Польоваться профессиональной деятельности Основы цифрового уп	гков сложного ассортимента
МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучны ассортимента Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерскимДК.05.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации гато, антреме, миниатюр, мален МДК.05.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации конфет, ганашей, шоколадных с учебная практика ПП.05 Производственная практика ПП.05 Производственная практика ПП.06 Производственная практика ПП.06 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 ПП.07 Производственная практика ПП.08 Психология общения Икультура Практика Пп.08 Производственная и коммуникативные практики/Технологии мекличностного заими и профессиональной успешности / Этика делового общения и культура речи технология и профессиональной успешности / Этика делового общения и культура речи технология и профессиональной успешности / Этика делового общения и культура речи технология и профессиональной и культура Пречи технология и профессиональной деятельности Оп.09 Пракова успешная и контроль запасов и сырья Пп.09 Пракова успешнае и устешнае профессиональной деятельности Основы цифровой безо	
мДК.05.02 процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерском ДКК.05.02 приготовление, оформление и подготовка к реализации конфет, ганашей, шоколадных с учебная практика проготовка к реализации конфет, ганашей, шоколадных с учебная практика производственная практика производственная практика производственная практика оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала уп.06 учебная практика производственная практика производственная практика производственная практика производственная практика производственная практика производственная практика мДК.07.01 выполнение работ по профессии 16675 Повар уп.07 учебная практика производственная практика производственном и иностранном язы производственная практика производственная практика производственном и иностранном язы производственная практика производственная практика производственном и иностранном язы производственном и иностранном язы иностранном язы производственном и иностранном язы производственном и иностранном язы производственном и иностранном успешности / Этика делового общения и культура речи технология и профессиональной успешности / Этика делового общения и культура речи технология и профессиональной успешности / Этика делового общения и культура речи технология и профессиональной практического общения и культура речи технология и профессиональной и информацией и даннами/ Основы управления и гигиена производственного информацией и даннами/ Основы информацией и даннами/ Основы информацией и програмиционные проекти/ Информацией и даннами / Основы информацией и информацией и наризация и итания (Основы	
МДК.05.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации гато, антреме, миниатюр, мален МДК.05.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации конфет, ганашей, шоколадных с утп.05 Учебная практика ПП.05 Производственная практика МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала УТ.06 Учебная практика ПП.06 Производственная практика МДК.07.01 Выполнение работ по профессии 16675 Повар Ут.07 Учебная практика ПП.07 Производственная практика ПП.08 Производственная практика Пп.09 Огсэ.01 Основы философии Огсэ.02 История Огсэ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности Огсэ.04 Психопотия общения Огсэ.05 Физическая культура (ОФП/Спортивные игры/Легкая атлетика/Фитнес) Огсэ.06 Технопогия мышления и коммуникативные практики(Технологии межличностного взаим и профессиональной успешности / Этика делового общения и культура речи технопогия и профессиональной успешности / Этика делового общения и культура речи технопогия Системы и фондовые рынки) Вн.01 Химия Не.03 Практикум по формированию цифровых компетенций(Основы технологий искусственног информацией и данными/ Основы эпгоритического мышления и программирования оправления и пигиена Оп.01 Организация хранения и контроль запасов и сырья Оп.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья Оп.04 Организация хранения и контроль запасов и сырья Оп.05 Основы зкономики, менеджмента и маркетинга Оп.06 Информационные технологии в профессиональной деятельности Основы цифровой экономики (Основы цифровой культуры/Основы цифровой безопаснос Основы цифровой культуры/Основы цифровой безопаснос Основы цифровой основы профессиональной деятельности Оп.09 Правовые основы профессиональной деятельности Охрана туда	ых кондитерских изделий сложного
МДК.05.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации конфет, ганашей, шоколадных с Уп.05 Учебная практика ПП.05 Производственная практика ПП.06 Производственная практика ПП.06 Производственная практика ПП.06 Производственная практика ПП.06 Производственная практика ПП.07 Производственная практика МДК.07.01 Учебная практика ПП.07 Производственная практика ПП.07 Производственная практика ПП.08 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном язы ОГСЗ.01 ОСЗ.01 Основы философии ОГСЗ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности ПСЗ.04 Психология общения ОГСЗ.05 Физическая культура (ОФП/Спортивные игры/Легкая атлетика/Фитнес) ПСЗ.06 ОГСЗ.07 Огсз.09 ОГСЗ.07 Финансовая грамотность (Основы управления личными финансами /Основы страхования и профессиональной успешности / Этика делового общения и культура речи технология и профессиональной успешности / Этика делового общения и культура речи технология и профессиональной успешности / Этика делового общения и культура речи технология и профессиональной успешности / Этика делового общения и культура речи технология и профессиональной успешности / Отика делового общения и культура речи технология и профессиональной информацией и делизация успешности / Отика делового общения и культура речи технология информацией и делизация и компунктического мышления и программирования) ОГСЗ.07 Огом Финансовая грамотность (Основы управления и игичена ОГСЗ.07 Огом Финансовая грамотность (Основы управления и и	их изделий сложного ассортимента
уп.05 Учебная практика ПП.05 Производственная практика МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала Утп.06 Учебная практика ПП.06 Производственная практика ПП.07 Опроизводственная практика МДК.07.01 Выполнение работ по профессии 16675 Повар Утп.07 Учебная практика ПП.07 Производственная практика МДК.08.01 Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь Утп.08 Учебная практика ПП.08 Производственная практика Пп.08 Производственная практика Пп.08 Производственная практика Пп.08 Производственная практика Пп.08 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном язы ОГСЗ.01 Основы философии ОГСЗ.02 История ОГСЗ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности Психология общения ОГСЗ.05 ОГСЗ.06 ОГСЗ.06 ОГСЗ.06 Технология мышления и коммуникативные практики(Технологии межличностного взаим и профессиональной успешности / Этика делового общения и культура речи технология и профессиональной успешности / Этика делового общения и культура речи технология ЕН.01 Химия ЕН.03 Практикум по формированию цифровых компетенций(Основы технологий искусственног информацией и данными/ Основы алгоритического мышления и программирования) ОП.01 Микробкология, физиология питания, санитария и гигиена ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья ОП.03 Техническое оснащение организации питания ОП.04 Организация хранения и контроль запасов и сырья ОП.05 Основы зкономики, менеджмента и маркетинга ОП.06 Оновы цифровой экономики (Основы цифровой культуры/Основы цифровой безопасною Основы цифровой жономики (Основы цифровой культуры/Основы цифровой безопасною Основы цифровой культуры/Основы цифровой безопасною Основы цифровой экономики (Основы цифровой культуры/Основы цифровой безопасною Основы цифровой основненные технологии в пидустрии питания (Мо	ньких тортов и птифур
ПП.05 Производственная практика 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 ПП.07 Производственная практика ПП.07 Производственная практика ПП.08 Производственная практика ПП.08 Огозводственная практика ПП.08 Производственная практика ПП.08 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном язы ОГСЗ.01 Основы философии ОГСЗ.02 История Психология общения Психология общения Психология общения Психология общения Психология общения и коммуникативные практики(Технологии межличностного взаим и профессиональной успешности / Этика делового общения и культура речи технология ПСЗ.07 ОГСЗ.07 Финансовая грамотность (Основы управления личными финансами /Основы страхования информацией и данными/ Основы апгоритимческого иншенеия и программирования) ПП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гириена ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сыркя ОП.03 Техническое оснащение организации питания ОП.04 Организация хранения и контроль запасов и сыркя ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга ОП.06 Информационные технологии в профессиональной деятельности ОП.7 Основы цифровой экономики (Основы цифровой культуры/Основы цифровой безопасного основы цифрового управления) ОП.09 Правовые основы профессиональной деятельности ОП.10 Охрана труда ОП.11 Современные технологии в индустрии питания (Молекулярная кухня. Современные трен оп.12 Безопасность жизнедеятельности	фигур, карамели
МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала УП.06 Учебная практика ПП.06 Производственная практика Выполнение работ по профессии 16675 Повар УП.07 Учебная практика ПП.07 Производственная практика ПП.07 Производственная практика ПП.08 Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь УП.08 Учебная практика ПП.08 Производственная практика ПП.08 Производственная практика ПП.08 Производственная практика ПП.09 Производственная практика ПП.09 Производственная практика ПП.09 Производственная практика ПП.08 Производственная практика ОГСЗ.01 Основы философии ОГСЗ.02 История ОГСЗ.02 История ОГСЗ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности Психология общения ОГСЗ.04 Психология общения ОГСЗ.05 Физическая культура (ОФП/Спортивные игры/Легкая атлетика/Фитнес) ОГСЗ.06 Технология мышления и коммуникативные практики(Технологии межличностного взаим и профессиональной успешности / Этика делового общения и культура речи технология окстемы и фондовые рынки) ЕН.01 Химия ЕН.03 Практикум по формированию цифровых компетенций (Основы технологий искусственног информацией и данными/ Основы апгоритмического мышления и программирования) ОП.01 Микробилогия, физиология питания, санитария и тигиена 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 ОСновы цифровой экономики (Основы цифровой культуры/Основы цифровой безопасном Основы цифровой экономики (Основы цифровой культуры/Основы цифровой безопасном Основы цифровой экономики (Основы цифровой культуры/Основы цифровой безопасном Основы цифровой экономики (Основы профессиональной деятельности ОП.09 Правовые основы профессиональной деятельности ОП.10 Охрана труда ОП.11 Современные технологии в индустрии питания (Молекулярная кухня. Современные трен Оп.12 Безопасность жизнедеятельности	
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 ПП.08 Производственная практика ПП.08 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном язы ОГСЗ.01 Основы философии ОГСЗ.02 История ОГСЗ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности ОГСЗ.03 Физическая культура (ОФП/Спортивные игры/Легкая атлетика/Фитнес) ОГСЗ.06 Технология мышления и коммуникативные практики(Технологии межличностного взаим и профессиональной успешности / Этика делового общения и культура речи технология ОГСЗ.07 Физическая культура (ОфП/Спортивные игры/Легкая атлетика/Фитнес) ОГСЗ.07 Ократ рамотность (Основы управления личными финансами /Основы страхования системы и фондовые рынки) ЕН.01 Химия ЕН.03 Практикум по формированию цифровых компетенций (Основы технологий искусственног информацией и данными/ Основы агроитимнеского мышления и программирования) ОП.01 Микробкология, физиология питания, санитария и гигиена ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья ОП.03 Техническое оснащение органия ОП.04 Организация обслуживания ОП.05 Основы зкономики, менеджмента и маркетинга ОП.06 Информационные технологии в профессиональной деятельности ОСновы цифровой экономики (Основы цифровой культуры/Основы цифровой безопасном основы цифровой экономики) ОП.09 Правовые основы профессиональной деятельности ОСновы цифрового управления) ОП.10 Охрана труда ОП.11 Современные технологии в индустрии питания (Молекулярная кухня. Современные трен оп.12	
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 ПП.08 Производственная практика ПП.08 Производственная практика ПП.08 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном язы История ОГСЭ.01 Основы философии ОГСЭ.02 История ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности ПСОИХОЛОГИЯ Общения ОГСЭ.05 Физическая культура (ОФП/Спортивные игры/Легкая атлетика/Фитнес) Технология мышления и коммуникативные практики(Технологии межличностного взаим и профессиональной успешности / Этика делового общения и культура речи технология и профессиональной успешности / Этика делового общения и культура речи технология и профессиональной успешности / Этика делового общения и культура речи технология и профессиональной успешности / Этика делового общения и культура речи технология и профессиональной успешности / Этика делового общения и культура речи технология и профессиональной успешности / Этика делового общения и культура речи технология и профессиональной успешности / Этика делового общения и культура речи технологий и профессиональной успешности / Этика делового общения и культура речи технологий и профессиональной деятельности информацией и данными/ Основы апгоритмического мышления и программирования) ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена ОП.02 Организация уванения и контроль запасов и сырья Техническое оснащение организации питания ОП.03 Техническое оснащение организации питания ОП.04 Организация обслуживания ОП.05 Основы зкономики, менеджмента и маркетинга ОП.06 Информациенные технологии в профессиональной деятельности ОСновы цифрового управления) ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности Охрана труда ОП.11 Охрана труда ОП.11 Современные технологии в индустрии питания (Молекулярная кухня. Современные трем обласа	
МДК.07.01 Выполнение работ по профессии 16675 Повар УП.07 Учебная практика ПП.07 Производственная практика Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь УЧебная практика ПП.08 Производственная практика ПП.08 Производственная практика ПП.08 Производственная практика ПП.08 Производственная практика ПП.08 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном язы ОГСЭ.01 Основы философии История История ОГСЭ.02 История ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности Психология общения ОГСЭ.04 Психология общения ОГСЭ.05 Физическая культура (ОФП/Спортивные игры/Легкая атлетика/Фитнес) ОГСЭ.06 Технология мышления и коммуникативные практики(Технологии межличностного взаим и профессиональной успешности / Этика делового общения и культура речи технология и профессиональной успешности / Этика делового общения и культура речи технология ВЕН.01 Химия ЕН.01 Химия ЕН.03 Практикум по формированию цифровых компетенций(Основы технологий искусственног информацией и данными/ Основы алгоритмического мышления и программирования) ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гитиена 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 Основы цифровог управления) ОП.07 Основы цифровог управления) Правовые основы профессиональной деятельности Охрана труда ОП.11 Современные технологии в индустрии питания (Молекулярная кухня. Современные трен Оп.10 Охрана труда	
∇П.07 Учебная практика ПП.07 Производственная практика МДК.08.01 Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь Ут.08 Учебная практика ПП.08 Производственная практика Пп.08 Производственная практика Пп.08 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном язы 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 взаим и профессиональной успешности / Этика делового общения и культура речи технология и профессиональной успешности / Этика делового общения и культура речи технология БН.01 Химия ЕН.03 Практикум по формированию цифровых компетенций(Основы технологий искусственног информацией и данными/ Основы алгоритмического мышления и программирования) ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и титиена 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 Основы цифрового управления) ОП.07 Основы цифрового управления) Проектная деятельность в сфере бизнеса(Социальные проекты/ Инвестиционные проект предпринимательств ОП.09 Правовые основы профессиональной деятельности Охрана труда ОП.11 Современные технологии в индустрии питания (Молекулярная кухня. Современные трен ОП.12 Охрана труда ОП.11 Современные технологии в индустрии питания (Молекулярная кухня. Современные трен ОП.12 Охрана труда ОП.11 Современные технологии в индустрии питания (Молекулярная кухня. Современные трен ОП.12 Охрана труда	
ПП.07 Производственная практика МДК.08.01 Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь УТ.08 Учебная практика ПП.08 Производственная практика ПП.08 Производственная практика ПП.08 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном язы 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 взаим и профессиональной успешности / Этика делового общения и культура речи технология ОГСЭ.07 Финансовая грамотность (Основы управления личными финансами /Основы страхования системы и фондовые рынки) ЕН.01 Химия ЕН.03 Практикум по формированию цифровых компетенций(Основы технологий искусственног 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 ОС-основы цифровой экономики (Основы цифровой культуры/Основы цифровой безопасног Основы цифровой экономики (Основы цифровой культуры/Основы цифровой безопасног Основы цифровой экономики (Основы цифровой Культуры/Основы цифровой безопасног Основы цифровой основы профессиональной деятельности ОП.0 Охрана труда ОП.11 Современные технологии в индустрии питания (Молекулярная кухня. Современные трен ОП.12 Безопасность жизнедеятельности	
ПП.07 Производственная практика МДК.08.01 Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь УТI.08 Учебная практика ПП.08 Производственная практика ПП.08 Производственная практика Пп.08 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном язы 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 взаим и профессиональной успешности / Этика делового общения и культура речи технология ОГСЭ.07 ОГСЭ.07 Финансовая грамотность (Основы управления личными финансами /Основы страхования системы и фондовые рынки) ЕН.01 Химия ЕН.03 Практикум по формированию цифровых компетенций(Основы технологий искусственног 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 ОСновы цифровой экономики (Основы цифровой культуры/Основы цифровой безопасног Основы цифровой экономики (Основы цифровой культуры/Основы цифровой безопасног Основы цифровой экономики (Основы цифровой Культуры/Основы цифровой безопасног Основы цифровой экономики (Основы профессиональной деятельности ОП.09 Правовые основы профессиональной деятельности ОП.10 Охрана труда ОП.11 Современные технологии в индустрии питания (Молекулярная кухня. Современные трен ОП.12	
МДК.08.01 Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь УП.08 Учебная практика ПП.08 Производственная практика ПП.08 Производственная практика ПП.08 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном язы 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 взаим и профессиональной успешности / Этика делового общения и культура речи технология и профессиональной успешности / Этика делового общения и культура речи технология ОГСЭ.07 Финансовая грамотность (Основы управления личными финансами /Основы страхования системы и фондовые рынки) ЕН.01 Химия ЕН.03 Практикум по формированию цифровых компетенций(Основы технологий искусственног 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 ранения и контроль запасов и сырья ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга ОП.06 Информационные технологии в профессиональной деятельности ОСновы цифровой экономики (Основы цифровой культуры/Основы цифровой безопаснох основы цифровой экономики (Основы цифровой Культуры/Основы цифровой безопаснох основы цифровой экономики (Основы цифровой Культуры/Основы цифровой безопаснох основы цифровой окультуры Правовые основы профессиональной деятельности ОП.0 Охрана труда ОП.11 Современные технологии в индустрии питания (Молекулярная кухня. Современные трен ОП.12 Безопасность жизнедеятельности	
Учебная практика ПП.08 Производственная практика ПП.08 Производственная практика ПП.08 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном язы ОГСЭ.01 ОСЭ.02 ОСОВЫ философии ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности ОГСЭ.04 Психология общения ОГСЭ.05 Физическая культура (ОФП/Спортивные игры/Легкая атлетика/Фитнес) Пехнология мышления и коммуникативные практики(Технологии межличностного взаим и профессиональной успешности / Этика делового общения и культура речи технология общения и конмуникативные практики(Технологии межличностного взаим и профессиональной успешности / Этика делового общения и культура речи технология общения и культура речи технология и профессиональной успешности / Этика делового общения и культура речи технология и профессиональной успешности / Этика делового общения и культура речи технология и профессиональной успешности / Этика делового общения и культура речи технология и проформацией и данными/ Основы управления личными финансами /Основы страхования Системы и фондовые рынки) В Н.01 Химия ЕН.03 Практикум по формированию цифровых компетенций(Основы технологий искусственног информацией и данными/ Основы апгоритмического 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 зкономики, менеджмента и маркетинга ОП.06 Информационные технологии в профессиональной деятельности Основы цифрового управления) ОП.07 Основы цифрового управления) Праектная деятельность в сфере бизнеса(Социальные проекты/ Инвестиционные проекты предпринимательсть в сфере бизнеса(Социальные проекты/ Инвестиционные проект предпринимательсть в сфере бизнеса(Социальные проекты/ Инвестиционные проект предпринимательсть в сфере бизнеса(Социальные проекты/ Инвестиционные проект предпринимательсть в сфере бизнеса(Социальные проекты/ Инвестиционные проекты/ Ословы профессиональной деятельности Оп.10 Охрана	
ПП.08 Производственная практика Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном язы 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 Псхнология общения и коммуникативные практики(Технологии межличностного взаим и профессиональной успешности / Этика делового общения и культура речи технология и профессиональной успешности / Этика делового общения и культура речи технология ОГСЭ.07 Финансовая грамотность (Основы управления личными финансами /Основы страхования системы и фондовые рынки) ЕН.01 Химия ЕН.03 Практикум по формированию цифровых компетенций(Основы технологий искусственног 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 зкономики, менеджмента и маркетинга ОП.06 Информационные технологии в профессиональной деятельности Основы цифровой экономики (Основы цифровой культуры/Основы цифровой безопасног Основы цифровог управления) Практая деятельность в сфере бизнеса(Социальные проекты/ Инвестиционные проект предпринимательств ОП.09 Правовые основы профессиональной деятельности Охрана труда ОП.11 Современные технологии в индустрии питания (Молекулярная кухня. Современные трен ОП.12 Безопасность жизнедеятельности	
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 взаим и профессиональной успешности / Этика делового общения и культура речи технология ОГСЭ.07 Финансовая грамотность (Основы управления личными финансами /Основы страхования системы и фондовые рынки) ЕН.01 Химия ЕН.03 Практикум по формированию цифровых компетенций(Основы технологий искусственног 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 хранения и монтроль запасов и сырья ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга ОП.06 Информационные технологии в профессиональной деятельности Основы цифровой экономики (Основы цифровой культуры/Основы цифровой безопасном Основы цифрового управления) ОП.8 Проектная деятельность в сфере бизнеса(Социальные проекты/ Инвестиционные проект предпринимательств ОП.09 Правовые основы профессиональной деятельности Охрана труда ОП.11 Современные технологии в индустрии питания (Молекулярная кухня. Современные трен ОП.12 Безопасность жизнедеятельности	
 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 взаим и профессиональной успешности / Этика делового общения и культура речи технология ОГСЭ.07 Финансовая грамотность (Основы управления личными финансами /Основы страхования системы и фондовые рынки) ЕН.01 Химия ЕН.03 Практикум по формированию цифровых компетенций(Основы технологий искусственног 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.07 Основы цифровой экономики (Основы цифровой культуры/Основы цифровой безопасном Основы цифрового управления) ОП.10 Огранизация обсложивальной деятельности ОП.09 Правовые основы профессиональной деятельности ОП.10 Охрана труда ОП.11 Современные технологии в индустрии питания (Молекулярная кухня. Современные трен ОП.12 Безопасность жизнедеятельности 	ike.
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 взаим и профессиональной успешности / Этика делового общения и культура речи технология ОГСЭ.07 Финансовая грамотность (Основы управления личными финансами /Основы страхования системы и фондовые рынки) ЕН.01 Химия ЕН.03 Практикум по формированию цифровых компетенций(Основы технологий искусственног 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 Основы цифровой экономики (Основы цифровой культуры/Основы цифровой безопасног Основы цифрового управления) ОП.0 Правовые основы профессиональной деятельности ОП.0 Охрана труда ОП.11 Современные технологии в индустрии питания (Молекулярная кухня. Современные трен ОП.12 Безопасность жизнедеятельности	
ОГСЭ.05 Психология общения ОГСЭ.05 Физическая культура (ОФП/Спортивные игры/Легкая атлетика/Фитнес) ОГСЭ.06 Технология мышления и коммуникативные практики(Технологии межличностного взаим и профессиональной успешности / Этика делового общения и культура речи технология ОГСЭ.07 Финансовая грамотность (Основы управления личными финансами /Основы страхования системы и фондовые рынки) ЕН.01 Химия ЕН.03 Практикум по формированию цифровых компетенций(Основы технологий искусственног 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 ОСНОВЫ цифровой экономики (Основы цифровой культуры/Основы цифровой безопасном Основы цифрового управления) Проектная деятельность в сфере бизнеса(Социальные проекты/ Инвестиционные проект предпринимательств ОП.09 Правовые основы профессиональной деятельности ОП.10 Охрана труда ОП.11 Современные технологии в индустрии питания (Молекулярная кухня. Современные трен ОП.12 Безопасность жизнедеятельности	
ОГСЭ.05 Психология общения ОГСЭ.05 Физическая культура (ОФП/Спортивные игры/Легкая атлетика/Фитнес) ОГСЭ.06 Технология мышления и коммуникативные практики(Технологии межличностного взаим и профессиональной успешности / Этика делового общения и культура речи технология ОГСЭ.07 Финансовая грамотность (Основы управления личными финансами /Основы страхования системы и фондовые рынки) ЕН.01 Химия ЕН.03 Практикум по формированию цифровых компетенций(Основы технологий искусственног 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 ОСновы цифровой экономики (Основы цифровой культуры/Основы цифровой безопасном Основы цифрового управления) Проектная деятельность в сфере бизнеса(Социальные проекты/ Инвестиционные проект предпринимательств ОП.09 Правовые основы профессиональной деятельности ОП.10 Охрана труда ОП.11 Современные технологии в индустрии питания (Молекулярная кухня. Современные трен ОП.12 Безопасность жизнедеятельности	
ОГСЭ.05 Физическая культура (ОФП/Спортивные игры/Легкая атлетика/Фитнес) ОГСЭ.06 Технология мышления и коммуникативные практики(Технологии межличностного взаими и профессиональной успешности / Этика делового общения и культура речи технология Финансовая грамотность (Основы управления личными финансами /Основы страхования системы и фондовые рынки) ЕН.01 Химия ЕН.03 Практикум по формированию цифровых компетенций(Основы технологий искусственног 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 ОСновы цифровой экономики (Основы цифровой культуры/Основы цифровой безопасном Основы цифрового управления) Проектная деятельность в сфере бизнеса(Социальные проекты/ Инвестиционные проект предпринимательств ОП.09 Правовые основы профессиональной деятельности ОП.10 Охрана труда ОП.11 Современные технологии в индустрии питания (Молекулярная кухня. Современные трен ОП.12 Безопасность жизнедеятельности	
ОГСЭ.06 Технология мышления и коммуникативные практики(Технологии межличностного взаим и профессиональной успешности / Этика делового общения и культура речи технология ОГСЭ.07 Финансовая грамотность (Основы управления личными финансами /Основы страхования системы и фондовые рынки) ЕН.01 Химия ЕН.03 Практикум по формированию цифровых компетенций(Основы технологий искусственног 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 безопасною Основы цифрового управления) ОП.8 Проектная деятельность в сфере бизнеса(Социальные проекты/ Инвестиционные проект предпринимательств ОП.09 Правовые основы профессиональной деятельности ОП.10 Охрана труда ОП.11 Современные технологии в индустрии питания (Молекулярная кухня. Современные трен ОП.12 Безопасность жизнедеятельности	
ОГСЭ.07 Финансовая грамотность (Основы управления личными финансами /Основы страхования системы и фондовые рынки) ЕН.01 Химия ЕН.03 Практикум по формированию цифровых компетенций(Основы технологий искусственног 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 безопасном Основы цифрового управления) ОП.8 Проектная деятельность в сфере бизнеса(Социальные проекты/ Инвестиционные проект предпринимательств ОП.09 Правовые основы профессиональной деятельности ОП.10 Охрана труда ОП.11 Современные технологии в индустрии питания (Молекулярная кухня. Современные трен ОП.12 Безопасность жизнедеятельности	The state of the s
ЕН.01 Химия ЕН.03 Практикум по формированию цифровых компетенций(Основы технологий искусственног 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 безопасном Основы цифрового управления) ОП.8 Проектная деятельность в сфере бизнеса(Социальные проекты/ Инвестиционные проект предпринимательств ОП.09 Правовые основы профессиональной деятельности ОП.10 Охрана труда ОП.11 Современные технологии в индустрии питания (Молекулярная кухня. Современные трен ОП.12 Безопасность жизнедеятельности	
 ЕН.03 Практикум по формированию цифровых компетенций (Основы технологий искусственног 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 безопасном Основы цифрового управления) ОП.8 Проектная деятельность в сфере бизнеса(Социальные проекты/ Инвестиционные проект предпринимательств ОП.09 Правовые основы профессиональной деятельности ОП.10 Охрана труда ОП.11 Современные технологии в индустрии питания (Молекулярная кухня. Современные трен ОП.12 Безопасность жизнедеятельности 	
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 Основы цифровой экономики (Основы цифровой культуры/Основы цифровой безопасном Основы цифрового управления) Оп.8 Проектная деятельность в сфере бизнеса(Социальные проекты/ Инвестиционные проект предпринимательств Оп.09 Правовые основы профессиональной деятельности Оп.10 Охрана труда Оп.11 Современные технологии в индустрии питания (Молекулярная кухня. Современные трен Оп.12 Безопасность жизнедеятельности	
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 ОСНОВЫ цифровой экономики (Основы цифровой культуры/Основы цифровой безопасном Основы цифрового управления) ОП.8 Проектная деятельность в сфере бизнеса(Социальные проекты/ Инвестиционные проект предпринимательств ОП.09 Правовые основы профессиональной деятельности ОП.10 Охрана труда ОП.11 Современные технологии в индустрии питания (Молекулярная кухня. Современные трен ОП.12 Безопасность жизнедеятельности	го интеллекта/ Сайтостроение/ Управл
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 безопасном Основы цифрового управления) ОП.8 Проектная деятельность в сфере бизнеса(Социальные проекты/ Инвестиционные проект предпринимательств ОП.09 Правовые основы профессиональной деятельности ОП.10 Охрана труда ОП.11 Современные технологии в индустрии питания (Молекулярная кухня. Современные трен ОП.12 Безопасность жизнедеятельности	
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 безопасное Основы цифрового управления) ОП.8 Проектная деятельность в сфере бизнеса(Социальные проекты/ Инвестиционные проект предпринимательств ОП.09 Правовые основы профессиональной деятельности ОП.10 Охрана труда ОП.11 Современные технологии в индустрии питания (Молекулярная кухня. Современные трен ОП.12 Безопасность жизнедеятельности	
ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга ОП.06 Информационные технологии в профессиональной деятельности ОП.7 Основы цифровой экономики (Основы цифровой культуры/Основы цифровой безопасное Основы цифрового управления) ОП.8 Проектная деятельность в сфере бизнеса(Социальные проекты/ Инвестиционные проект предпринимательств ОП.09 Правовые основы профессиональной деятельности ОП.10 Охрана труда ОП.11 Современные технологии в индустрии питания (Молекулярная кухня. Современные трен ОП.12 Безопасность жизнедеятельности	
ОП.06 Информационные технологии в профессиональной деятельности ОП.7 Основы цифровой экономики (Основы цифровой культуры/Основы цифровой безопасном Основы цифрового управления) ОП.8 Проектная деятельность в сфере бизнеса(Социальные проекты/ Инвестиционные проект предпринимательств ОП.09 Правовые основы профессиональной деятельности ОП.10 Охрана труда ОП.11 Современные технологии в индустрии питания (Молекулярная кухня. Современные трен ОП.12 Безопасность жизнедеятельности	
Оп.7 Основы цифровой экономики (Основы цифровой культуры/Основы цифровой безопасной Основы цифрового управления) Оп.8 Проектная деятельность в сфере бизнеса(Социальные проекты/ Инвестиционные проект предпринимательств Оп.09 Правовые основы профессиональной деятельности Оп.10 Охрана труда Оп.11 Современные технологии в индустрии питания (Молекулярная кухня. Современные трен Оп.12 Безопасность жизнедеятельности	
Оп. Основы цифрового управления) Оп. В Проектная деятельность в сфере бизнеса(Социальные проекты/ Инвестиционные проект предпринимательств Оп. Оп. Оп. Охрана труда Оп. Современные технологии в индустрии питания (Молекулярная кухня. Современные трен Оп. Современные технологии в индустрии питания (Молекулярная кухня. Современные трен Оп. Современные технологии в индустрии питания (Молекулярная кухня. Современные трен Оп. Современные технологии в индустрии питания (Молекулярная кухня. Современные трен Оп. Современные технологии в индустрии питания (Молекулярная кухня. Современные трен Оп. Современные технологии в индустрии питания (Молекулярная кухня. Современные трен Оп. Современные технологии в индустрии питания (Молекулярная кухня. Современные трен Оп. Современные технологии в индустрии питания (Молекулярная кухня. Современные трен Оп. Современные технологии в индустрии питания (Молекулярная кухня. Современные трен Оп. Современные технологии в индустрии питания (Молекулярная кухня. Современные технологии в индустрии питания (Молекулярная кухня и индустрии питания (Молекулярная кухня и индустрии и	
оп.09 Правовые основы профессиональной деятельности Оп.10 Охрана труда Оп.11 Современные технологии в индустрии питания (Молекулярная кухня. Современные трен Оп.12 Безопасность жизнедеятельности	, , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,
ОП.10 Охрана труда ОП.11 Современные технологии в индустрии питания (Молекулярная кухня. Современные трен ОП.12 Безопасность жизнедеятельности	ты/ Проекты в сфере малого и средне
ОП.10 Охрана труда ОП.11 Современные технологии в индустрии питания (Молекулярная кухня. Современные трен ОП.12 Безопасность жизнедеятельности	
ОП.11 Современные технологии в индустрии питания (Молекулярная кухня. Современные трен ОП.12 Безопасность жизнедеятельности	
ОП.12 Безопасность жизнедеятельности	нды в организации питания.)
ADT (D	
ОП.13 АРТ-визаж (Рисование и лепка. Карвинг. Современное оформление и дизайн блюд.Совр	ременное оформление и дизайн

	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
		Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного
	МДК.05.01	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
OK 11		Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
	0ГСЭ.02	Mezonua
	0П.04	Организация обслуживания
	ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
		Основы цифровой экономики (Основы цифровой культуры/Основы цифровой безопасности/ Основы цифровых коммуникаций/
	ОП.7	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
	ОП 01	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
		op. a.m. out. m. requested in principal and in the control of the
	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

ПК 1.3. Праводити приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кутинарных изделий сложного ассортимента. От 10.3. Точностих оснащение организации плетания МДКО.10.1. Учибаля правитова ПОД 1. Оснащения правитова Оснащения правитова ПОД 1. Оснащения правитова Оснащенния правитова Оснащен		УП.01	Учебная практика
ОП.33 Техническое оснащение организации питания МВК.01.02 Процессы приготованена, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов ТП.01 Пр. Учебная практива ПП.01 Произоцительном практива ПП.02 Произоцительном практива ОП.04 Организация организация организации организация орга			
МКС.0.02. Процессо пристовенения, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов ПП.0.1. Поситорательного пристовения притика ПП.0.1. Поситорательного пристовения притика ПП.0.1. Поситорательного притивания притика ПП.0.1. Поситорательного притивания притика МКС.0.02. Процессо притивания притика ПП.0.1. Поситора притивания пратика МКС.0.02. Процессо притивания пратика ПП.0.1. Процессо притивания пратива ПП.0.1. Процессо притивания пратива ПП.0.2. Организации правения и построль запасов и сорья ПП.0.2. Организации правения и построль запасов и сорья ПП.0.2. Организации пранеми притивания ПП.0.2. Организации процессо притивания пратива ПП.0.2. Процессо притивания пратива ПП.0.3. Процессо притивания прат	ПК 1.3	3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
10.13 Учибния практика Призивательного практика Осуществить разраблотку, адаптацию рещеттур полуфабрикатов с учетом потребистей различных категорый потребителей, выдов и ороги обслуживания. Призивательного предметами обслуживания Призивательного предметами обслуживания Призивательного предметами обслуживания Призивательного предметами обслуживания Призивательного предметами Призивательного спорычного предметами Призивательного предметами Призивательного спорычного питами Призивательного предметами Призив		ОП.03	Техническое оснащение организации питания
ПК. 1.4. Подистития разрабития датачина ресултура полуфабриката в сучетом потребностей различных категорий потребителей, види обласно обстанувания и и брого обступивания. М. 1.4.		МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
ПК 1.4. Осицествать разраблику дантацию рецентур полуфобрикатов с учетом потребностей различных жатегорый потребителей, выдол муслу при муслу при при муслу при		УП.01	Учебная практика
		ПП.01	Производственная практика
	ПК 1.4	4.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПО.2.1. Учебная практика ПП.2.1. Производственняя практика ПП.2.1. Опроизводственняя практика ПП.2.1. Опроизводственняя практика ОП.2.1. Опроизводственняя практика ОП.2.1. Опроизводственняя практика ОП.2.2. Опроизводственняя практика ОП.2.2. Опроизводственняя практика ОП.2.2. Опроизводственняя практика ОП.2.3. Опроизводственняя практика ОП.2.3. Опроизводственняя практика МДК.0.2.0.1. Опроизводственняя практика МДК.0.2.0.1. Опроизводственняя практика МДК.0.2.0.1. Опроизводственняя практика ОП.2.2. Опроизводственняя практика ОП.2.2. Опроизводственняя практика ОП.2.2. Опроизводственняя практика ОП.2.2. Опроизводственняя практика ОП.2.3. Опроизводственняя практика ОП.3.1. Опроизводственняя практика ОП.3.2. Опроизводственняя практика ОП.3.2. Опроизводственняя практика ОП.3.3. Опроизводственняя практика ОП.3.4. Опроизводственняя практика ОП.3.4. Опроизводственняя практика Оп.3.3. Опроизводственняя практика Оп.3.3. Опроизводственняя практика Оп.3.4. Опроизводственняя практика Оп.3.4. Опроизводственняя практика Оп.3.4. Опроизводственняя практика Оп.3.5. Опроизводственняя практика Оп.3.6. Опроизводственняя практика Оп.3.6. Опроизводственняя практика Оп.3.4. Опроизводственняя практика Оп.3.4. Опроизводственняя практика Оп.3.4. Опроизводственняя практика Оп.3.4. Опроизводственняя практика Оп.3.3. Опроизводственняя приготовления, параговом к реализации горичих білод, кулинарных изделий, закуски сложного аскортиментя Оп.3.3. Опроизводственняя практика Оп.3.3. Опроизводственняя практика Оп.3.3. Опроизводствен		ОП.04	Организация обслуживания
ПК. 2.1. Орозводственее прастика Организациять покротовку рабочих мест, оборуждения, одрав, унатервалов для пристовления горячих блод, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. Мисробилогии, физиклогия питамия Оп. 32 Организация храмения и контроль запасов и серья Оп. 33 Теочическое оснощение организации питамия МДК.02.0 Троческое розвидение организации и питамия МДК.02.0 Троческое пристовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента Уп. 02 Учебная практика Осуществиять приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента Оп. 33 Теозическое оснощение организации питамия МДК.02.0 Троческое пристовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребнестве различеных категорий потребнетелей, видов и форм обслуживания. Оп. 33 МС. 22 Троческое притовления, карамених категорий потребнетелей, видов и форм обслуживания. МДК.02.0 Троческое притовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента Уп. 02 Учебная практика ПП.02 Процеское притовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента Уп.02 Учебная практика ПП.02 Процеское притовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента Учебная практика ПП.02 Производственея практика Осуществить притовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента Оп. 33 Коминарных изделий потребнетелей, видам и форм обслуживания. Оп. 34 Коминарных изделий потребнетелей различных категорий потребнетелей, видам и форм обслуживания. Оп. 35 Геомическое оснощение организации изтамия Оп. 36 Геомическое оснощение организации и горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента Оп. 37 Геомическое оснощение, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортиме		МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
ПК 2.1. Организовавать подготовку авбочих мест, обруждение, арыя, натериалов для пристояления горячих блюд, кулинарных изделий, экогос сложного остарительного и сирыя ОП.02 Огранизация экранизм и иситроль запасов и сирыя МДК.02.00 Огранизация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного эссортимента МДК.02.00 ПРОФИСКОВ		УП.01	Учебная практика
пол.		ПП.01	Производственная практика
ОП.0.3 ОП.0.4 ОП.0.4 ОП.0.4 ОП.0.4 ОП.0.4 ОП.0.4 ОП.0.5 ОРазназации кранечения преитовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента от преитовления притовления	ПК 2.:	1.	
Оп.03 Тоемнаское оснащение организации питания МДК.02.01 Организации просесов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента МДК.02.02 Працессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента ТП.02 Учебная практика ПП.02 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сутов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребнетелей, видов и форм обслуживания. ПК 2.2. Оп.03 Тееническое сенцешение дотямации питания Оп.13 Кат-пакак (Риссивание и легиа. Карвинг. Современное оформление и дизайн блюд Современное оформление и дизайн кондитероски карелий). МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента ПП.02 Трожаюдственная практика ПП.02 Производственная практика ПП.02 Производственная практика ПП.02 Производственная практика Осуществлять приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента ПП.02 Производственная практика Оп.03 Темническое сонщение организации питания Оп.03 Темническое сонщение организации питания Оп.03 Темническое сонщение организации питания Оп.03 Темническое оснащение организации		ОП.01	Микробиология, физиология питания,санитария и гигиена
МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента плинения приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента учения приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента учетом потребностей различных изторий опремента с учетом потребностей различных изторий опремента и дизайн блюд Современное оформление и дизайн блю		ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
МДК.02.02 Процесса притотовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента утл.02 Учебная практика Пл.02 Производственная практика Острительное у притовление и подготовку к реализации сулов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребностей различных категорий потребностей различных категорий потребностей различных категорий потрем и дизайн блюд. Современное оформление и дизайн блюд современное оформление и дизайн блюд корим дели у учебная практика Пл.02 Производственная практика Пл.02 Пр.02 П		ОП.03	
ут.0.2 Учебная практика ПП.0.2 Пп.0.2 Пп.0.2 Производственная практика Осуществять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребностей, в различных конод из рабы, нерыбного офриление и дизайн кондитерском хадегий) ПК 2.5. Осуществять приотовления, торугоговкое формление и подготовку к реализации горячих блюд, куличарных блюд корконострому карегий опласти. Современное оформление и дизайн кондитерском хадегий опрактива Оп.13 АРТ-визах (Рисование и лепка. Карви		МДК.02.01	
ПК. 2.1. ПП.02 Производственная практика Оприветствення практика Оприветствення доржение оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребностей различных подготовку к реализации горячих блюд, куличарных изделий, закусок сложного ассортимента ПП.02 Производственная практика ПП.02 ПП.03 ПП.04 ПП.05 Производственная практика ПП.05 Производственная практика ПП.06 ПП.07 Производственная практика ПП.07 ПП.07 Производственная практика ПП.08 ПП.08 ПП.09 ПП.09 ПП.09 ПП.09 ПП.09 ПП.09 ПП.09 ПП.09 Производственная практика ПП.09 Производственная практика ПП.09 ПП.09 Производственная практика ПП.09 ПП.09 ПП.09 ПП.09 Производственная практика ПП.00 Производственная пра			
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребностей различных категорий, закусок сложного ассортимента утлод. ПП.02 Производствения практика ПП.03 Производствения практика ПП.04 Производствения практика ПП.05 Производствения практика ПП.06 Производствения практика ПП.07 Производствения практика ПП.08 Производствения практика ПП.09 Производствения практика ПП.09 Производствения практика ПП.00 Производствения практика ПП.01 Производствения практика ПП.02 Производствения практика ПП.03 Производствения практика ПП.04 Производствения практика ПП.05 Производствения практика ПП.06 Производствения практика ПП.07 Производствения практика ПП.09 Производствения практика ПП.00 Производствение практика ПП.00 Производствение практика ПП.00 Производствение практика ПП.00 Производственния практика ПП.00 Производственния практика ПП.00 Производственния практика ПП.00 Производс			·
оп. 3 Техническое оснащение организации питания Оп. 3 Техническое оснащение организации питания Оп. 3 Техническое оснащение организации питания Оп. 3 Оп. 3 Техническое оснащение организации питания Оп. 3 Оп. 3 Оп. 3 Оп. 3 Оп. 3 Оп. 3 Оп. 4 Оп. 5 Оп. 9 Оп. 9 Оп. 9 Оп. 9 Оп. 9 Оруществять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента Орушествять приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента Орушествять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макронных изделий сожного ассортимента с учегом потребностей различных клеторий потребителей, видов и форм обслуживания. Оп. 3 Оп. 4 Орушествять приготовления, подготовки к реализации порячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента Оришения практика Оп. 3 Орушествять приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента Оп. 3 Орушествять приготовление, творческое оформление и дизайн блюд.Современное оформление и дизайн опоребителей, видов и форм обслуживания. Оп. 3 Оп. 3 Оп. 3 Оп. 4 Орушествять приготовление, творческое оформление и дизайн потребителей, видов и форм обслуживания. Оп. 3 Оп. 3 Оп. 4 Орушествять приготовление, творческое оформление и дизайн потречих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента Оп. 3 Оп. 3 Оп. 4 Орушествять приготовление, творческое оформление и дизайн блюд.Современное оформление и дизайн опрабовления практика Оп. 3 Оп. 3 Оп. 4 Орушествять приготовление, творческое оформление и	Elic o		
оп.13 АРТ-визам (Риссование и летка. Карвинг. Современное оформление и дизайн блюд Современное оформление и дизайн мидк. Ос. Ор. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента УТ.0.2 Учебная практика ПП.0.2 Процессы приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента. МДК.0.2.0.2 Процессы приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента. МДК.0.0.2 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента УТ.0.2 Учебная практика ПП.0.2 Процессы приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий и торячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента С учегом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Оп.0.3 Техническое оснащение организации питания Оп.1.3 АРТ-визак (Риссование и легка. Карвинг. Современное оформление и дизайн блюд. Современное оформление и дизайн кондитерских изделий, закусок сложного ассортимента Учебная практика ПП.0.2 Производственная практика Оп.0.3 Техническое оснащение организации питания Оп.0.3 Производственная практика сучетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПП.0.2 Производственная практика осущения отребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Оп.0.3 АРТ-визак (Риссование и легка. Карвинг. Современное оформление и дизайн блюд. Современное оформление и дизайн макритерских изделий) МДК.0.2.0.2 Производственная практика Оп.0.3 Техническое оснащение организации питания Оп.0.3 Техническое оснащение организации питания мощитерских изделий) МДК.0.2.0.2 Производственная практика Оп.0.3 Техническое оснащение организации питания мощитерских изделий потребногоей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПП.0.2 Производственная практика Оп.0.3 Техническое оснащение и легка. Карвинг. Современное офо	11K 2.2	۷.	
		ОП.03	Техническое оснащение организации питания
Уп.02		ОП.13	
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента. МДК.02.02 Процессы приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента. МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента учл.02 Учебная практика ПП.02 Производственная практика 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-визак (Рисование и лепка. Карвинг. Современное оформление и дизайн блюд.Современное оформление и дизайн кондитерских изделий) МДК.02.02 Процессы приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яки, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яки, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Оп.03 Техническое оснащение организации питания Оп.13 АРТ-визак (Рисование и лепка. Карвинг. Современное оформление и дизайн блюд.Современное оформление и дизайн блюд. Современное оформление и дизайн блюд современное оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента Оп.03 Техническое оснащение организации питания Оп.04 Техническое оснащение организации питания Оп.05 Техническое оснащение организации питания Оп.06 Техническое оснащение организации питания		МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
ПК 2.3. Осуществять приготовление, непрадолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента. МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента пл. 02 Производственная практика ПП.02 Производственная практика ПП.02 Производственная практика ПП.03 Поризводственная практика ПП.04 Поризводственная практика ПП.05 Поризводственная практика Оп.13 Техническое оснащение организации гитания Оп.13 Техническое оснащение организации гитания Оп.13 АРТ-визаж (Рисование и лепка. Карвинг. Современное оформление и дизайн блюд.Современное оформление и дизайн кондитерских изделий, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента УП.02 Учебная практика ПП.02 Производственная практика Оп.13 Техническое оснащение организации питания Оп.13 Производственная практика Оп.03 Техническое оснащение организации гитания Оп.03 Техническое оснащение организации питания Оп.03 Производственная практика Оп.03 Техническое оснащение организации гитания 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 Оп.03 Техническое оснащение организации питания Оп.03 Производственная практика Оп.03 Техническое оснащение организации питания Оп.04 Производственная практика Оп.05 Производственная практика Оп.06 Осуществять приготовление, творческое оформление и дизайн блюд. Современное оформление и дизайн блюд современное оформление и дизайн кондитерских изделий) МДК 02.02 Производственная практика Оп.03 Техническое оснащение организации питания Оп.03 Техническое оснащение организации питания Оп.04 Производственная практика Оп.05 Производственная практика Оп.06 Окрествять приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий по		УП.02	Учебная практика
МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента УП.02 Учебная практика Производственная практика Осуществлять приотовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, обобых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Оп.13 Темническое оснащение организации питания Оп.13 АРТ-визаж (Рисование и легка. 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 Учебная практика ПП.02 Производственная практика ПП.02 Темническое оснащение организации питания Оп.13 Техническое оснащение организации питания Оп.10 Темническое оснащение организации питания Оп.11 Организации питания Оп.12 Техническое оснащение организации питания Оп.13 Техническое оснащение организации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 2.6. Оруществлять приотовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента производственная практика Оп.03 Техническое оснащение организации питания Оп.13 Органие организации питания Оп.13 Органическое оснащение и делизации питания Оп.13 Органическое оснащение и делизации питания Оп.13 Органическое оснащение и легка. Карвинг. Современное оформление и дизайн блюд.Современное оформление и дизайн кондитерских изделий) МДК.02.02 Процескы приготовление, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 2.7. Оруществлять приотовление,		ПП.02	Производственная практика
уп.02 Учебная практика пп.02 Производственная практика пп.02 Производственная практика 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.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 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учегом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 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 Окуществлять 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. Окуществлять 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. Окуществлять приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Оп.03 Техническое оснащение организации питания Оп.0	ПК 2.3	3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.
ПП.02 Производственная практика Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, обобых, 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 лелка. 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 ПП.02 Производственная практика Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из якц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Оп.13 АРТ-визаж (Рисование и лелка. 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 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.13 АРТ-визаж (Рисование и лелка. Карвинг. Современное оформление и дизайн блюд. Совреме		МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
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.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 Учебная практика ПП.02 Производственная практика ОП.03 Техническое оснащение организации питания ОП.03 Техническое оснащение организации питания 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 Учебная практика ПП.02 Производственная практика ПП.02 Производственная практика Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента 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 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.13 АРТ-визаж (Рисование и лепка. Карвинг. Современное оформление и дизайн кондитерских изделий) МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из маса, домашней птицы, ди		УП.02	Учебная практика
ПК 2.4. бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ОП.03 Тежническое 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 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.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 ПП.03 Техническое оснащение организации питания ОГ.13 АРТ-визаж (Рисование и лепка. Карвинг. Современное оформление и дизайн блюд. Современное оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ОГ.13 Техническое оснащение организации питания ОП.13 АРТ-визаж (Рисование и лепка. Карвинг. Современное оформление и дизайн блюд. Современное оформление и дизайн блюд. Современное оформление и дизайн блюд. Современное оформление и производственная практика ПК 2.7. Осуществлять приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента ОС 113 Техническое оснащение организации питания ОС 113 Техническое оснащение организации потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ОГ.13 Техническое оснащение организации потребностей различных категорий потребнтелей, видов и форм обслуживания. ОГ.13 АРТ		ПП.02	
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 Утп.02 Учебная практика ПП.02 Производственная практика Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учегом 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 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учегом 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 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учегом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Оп.03 Техническое оснащение организации питания	ПК 2.4	4.	бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм
		ОП.03	Техническое оснащение организации питания
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 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 ПП.02 Производственная практика ПП.02 Производственная практика ПП.03 Техническое оснащение орган			
ПП.02 Призводственная практика 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 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 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.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 Учебная практика ПП.02 Производственная практика ПП.02 Производственная практика 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. 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.03 АРТ-визаж (Рисование и лепка. Карвинг. Современное оформление и дизайн блюд.Современное оформление и дизайн		МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
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 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 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырва сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Оп.03 Техническое оснащение организации питания 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 ПП.02 Производственная практика 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 АРТ-визаж (Рисование и лепка. Карвинг. Современное оформление и дизайн блюд.Современное оформление и дизайн блюд.Современное оформление и дизайн блюд.Современное оформление и дизайн		УП.02	Учебная практика
оп.03 Техническое оснащение организации питания Оп.13 АРТ-визаж (Рисование и дизайн блюд. Современное оформление и дизайн блюд. Современное и форм обслуживания. 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 АРТ-визаж (Рисование и лепка. Карвинг. Современное оформление и дизайн блюд. Освременное 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.03 АРТ-визаж (Рисование и делама и подетотовку к реализации потребителей, видов и форм обслуживания.		ПП.02	Производственная практика
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 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 ПП.02 Производственная практика 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.03 АРТ-визаж (Рисование и лепка. Карвинг. Современное оформление и дизайн блюд.Современное оформление и дизайн	ПК 2.	5.	
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 УЧебная практика ПП.02 Производственная практика 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 АРТ-визаж (Рисование и лепка. Карвинг. Современное оформление и дизайн блюд.Современное оформление и дизайн		ОП.03	Техническое оснащение организации питания
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 сыръя 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		ОП.13	
ПП.02 Производственная практика 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 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 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		МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
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 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			Учебная практика
Сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ОП.03 Техническое оснащение организации питания 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 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		ПП.02	
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	ПК 2.6	5.	
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		ОП.03	
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		ОП.13	
ПП.02 Производственная практика 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			Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
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 АРТ-визаж (Рисование и лепка. Карвинг. Современное оформление и дизайн блюд.Современное оформление и дизайн			Учебная практика
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		ПП.02	Производственная практика
ОП.13 АРТ-визаж (Рисование и лепка. Карвинг. Современное оформление и дизайн блюд. Современное оформление и дизайн	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.
1 00.13		ОП.03	
		ОП.13	

	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.
C	ОП.04	Организация обслуживания
N	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
y	УП.02	Учебная практика
Г	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
C	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
(ОП.03	Техническое оснащение организации питания
N	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
N	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
У	УП.03	Учебная практика
Г	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
l	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
٧	УП.03	Учебная практика
Г	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)
N	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
<u> </u>	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
	111.05	производственных приктика
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.
C	ОП.03	Техническое оснащение организации питания
C	ОП.13	АРТ-визаж (Рисование и лепка. Карвинг. Современное оформление и дизайн блюд.Современное оформление и дизайн кондитерских изделий)
N	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
У	УП.03	Учебная практика
Г	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.
C	ОП.03	Техническое оснащение организации питания
C	ОП.13	АРТ-визаж (Рисование и лепка. Карвинг. Современное оформление и дизайн блюд.Современное оформление и дизайн кондитерских изделий)
_ N	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
7	УП.03	Учебная практика
Г	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.
I	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
y	УП.03	Учебная практика
Г	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	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)
l	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	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	1.	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	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 УП.04	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
	ПП.04	Учебная практика
		Производственная практика Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых,
ПК 4.6	5.	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	l.	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 ПП.08	Учебная практика
		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	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	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	5.	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	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	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	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	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	l											
	Основное общее образование												
	Базовые дисциплины	<u> </u>		<u> </u>	<u> </u>		1						
	Профильные дисциплины												
	Предлагаемые ОО												
огсэ	Общий гуманитарный и социально-	ок 01.	OK 02.	ок 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 08.	ОК 09.	OK 10.	OK 11.		
0ГСЭ.01	экономический учебный цикл Основы философии	OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 09.	OK 10.	OK 10.	OK 11.		
ОГСЭ.02	История	OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 09.	OK 10.	OK 11.			
0ГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 09.	OK 10.				
ОГСЭ.04	Психология общения	OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 09.	OK 10.				
ОГСЭ.05	Физическая культура (ОФП/Спортивные игры/Легкая атлетика/Фитнес)	OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 06.	OK 08.	OK 09.	OK 10.				
ОГСЭ.06	Технопогия мышпения и коммуникативные практики(Технологии межличностного взаимодействия и общения) Технологии личной и профессиональной успешности 7 этика делового общения и культура речи технология развития реактивного мышления)	OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 09.	OK 10.				
OFC9.07	Финансовая грамотность (Основы управления личными финансами /Основы страхования /Основы налогообложения / Банковские системы и фондовые рынки)	OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 09.	OK 10.					
EH	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	ОК 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.			
EH.01	Химия	OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.			
EH.02	Экологические основы природопользования												
EH.03	Практикум по формированию цифровых компетенций(Основы технологий искусственного интеллекта) Сайтостроение/ Управление информацией и данными/ Основы алгоритмического мышления и программирования)		OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	ОК 06.	ОК 09.	OK 10.				
		ОК 01. ПК 1.3.	OK 02. TK 1.4.	OK 03. TK 2.1.	OK 04. TK 2.2.	OK 05. ПК 2.4.	OK 06. IK 2.5.	OK 07. TK 2.6.	OK 09. TK 2.7.	OK 10. TK 2.8.	OK 11. TK 3.1.	ПК 1.1. ПК 3.2.	ПК 1.2. ПК 3.3.
опц	Общепрофессиональный цикл	ПК 3.4. ПК 5.4.	ПК 3.5. ПК 5.5.	ПК 3.6. ПК 5.6.	ПК 4.1. ПК 6.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.
ОП.01	Микробиология, физиология питания,санитария и гигиена	OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 09.	OK 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. ПК 5.1.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 09.	OK 10.	ПК 1.1.	ПК 2.1.	ПК 3.1.	ПК 4.1.
		OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 09.	OK 10.	ΠK 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 2.1.	ПК 2.2.
ОП.03	Техническое оснащение организации питания	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. ОК 01.	ПК 4.4. ОК 02.	ПК 4.5. ОК 03.	ПК 5.1. ОК 04.	ΠK 5.2. OK 05.	ПК 5.3. ОК 06.	ΠK 5.4. OK 09.	ПК 5.5. ОК 10.	OK 11.	ПК 1.4.	ПК 2.8.	ПК 4.1.
ОП.04	Организация обслуживания	ПК 4.6.	ПК 5.6.	ПК 6.1.	OK 04.	OK 05.	OK 00.	OK 03.	OK 10.	OK II.	1110 21.	TIK 2.0.	11K 4.1.
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 09.	OK 10.	OK 11.			
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности	OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.			
ОП.7	Основы цифровой экономики (Основы цифровой культуры/Основы цифровой безопасности/ Основы цифровых коммуникаций/ Основы цифрового управления)	OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 09.	OK 10.	OK 11.			
ОП.8	Проектная деятельность в сфере бизнеса(Социальные проекты/ Инвестиционные проекты/ Проекты в сфере малого и среднего предпринимательств	OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 09.	OK 10.	OK 11.			
ОП.09	Правовые основы профессиональной деятельности	OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.	OK 11.		
ОП.10	Охрана труда Современные технологии в индустрии питания	OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.	OK 11.		
ОП.11	(Молекулярная кухня. Современные тренды в организации питания.)	OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 10.				
ОП.12	Безопасность жизнедеятельности	OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.			
ОП.13	АРТ-визаж (Рисование и лепка. Карвинг. Современное оформление и дизайн блюд.Современное оформление		OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 09.	OK 10.	ПК 2.2.	ПК 2.4.	ΠK 2.5.	ПК 2.6.
	и дизайн кондитерских изделий)	ПК 2.7.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ΠK 4.5.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.
пц	Профессиональный цикл	ОК 01. ПК 1.3. ПК 3.3. ПК 5.2.	ОК 02. ПК 1.4. ПК 3.4. ПК 5.3.	ОК 03. ПК 2.1. ПК 3.5. ПК 5.4.	ОК 04. ПК 2.2. ПК 3.6. ПК 5.5.	ОК 05. ПК 2.3. ПК 3.7. ПК 5.6.	ОК 06. ПК 2.4. ПК 4.1. ПК 6.1.	ОК 07. ПК 2.5. ПК 4.2. ПК 6.2.	ОК 09. ПК 2.6. ПК 4.3. ПК 6.3.	ОК 10. ПК 2.7. ПК 4.4. ПК 6.4.	ОК 11. ПК 2.8. ПК 4.5. ПК 6.5.	ПК 1.1. ПК 3.1. ПК 4.6.	ПК 1.2. ПК 3.2. ПК 5.1.
ПМ 01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к	ОК 01.	OK 02.	ОК 03.	OK 04.	ОК 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
ПМ.01	реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного	ПК 1.4.											
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к	OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 07.	OK 09.	OK 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.		
	реализации кулинарных полуфабрикатов Процессы приготовления, подготовки к реализации	OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 07.	OK 07.	OK 10.	OK 10.	ΠK 1.1.	ПК 1.2.	ΠK 1.3.
мдк.01.02	кулинарных полуфабрикатов	ПК 1.4. ОК 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.	ПК 1.1.	ΠK 1.2.	ΠK 1.3.
УП.01	Учебная практика	ΠK 1.4.											
ПП.01	Производственная практика	OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 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	OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.
	различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Организация процессов приготовления, подготовки к	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.							
	реализации горячих блюд, кулинарных изделий,	OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.	ПК 2.1.	DIV 2 2	DIV. 2. 2
МДК.02.01	закусок сложного ассортимента Процессы приготовления, полготовки к реализации			OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.
мдк.02.01 мдк.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного	OK 01.	OK 02.										
	Процессы приготовления, подготовки к реализации	ПК 2.4. ОК 01.	ПК 2.5. ОК 02.	ПК 2.6. ОК 03.	ПК 2.7. ОК 04.	ПК 2.8. ОК 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.
мдк.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.		OK 07.	OK 09.	OK 10.	ПК 2.1. ПК 2.1.	ПК 2.2. ПК 2.2.	ПК 2.3. ПК 2.3.

EM 02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных	ОК 01.	ОК 02.	ок 03.	OK 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	OK 10.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.
ПМ.03	блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	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 сломонго ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.	ПК 3.1.		
мдк.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	OK 01. ПК 3.4.	OK 02.	OK 03.	OK 04. ПК 3.7.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.
УП.03	сложного ассортимента Учебная практика	OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.
ПП.03		ПК 3.4. ОК 01.	ПК 3.5. ОК 02.	ПК 3.6. ОК 03.	ПК 3.7. ОК 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.
1111.03	Производственная практика Организация и ведение процессов	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.								
ПМ.04	приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и	ОК 01.	OK 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.
1111.04	горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	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	OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.	ПК 4.1.		
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного	OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.
	ассортимента	ПК 4.4. ОК 01.	ПК 4.5. ОК 02.	ПК 4.6. ОК 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.
УП.04	Учебная практика	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.	OK 04.	OK 03.	OK OO.	OK 07.	OK 05.	OK 10.	1110 1.11	TIK 1,2.	1110 4.5.
ПП.04	Производственная практика	OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.
ПП.04.03		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	ОК 01.	ОК 02.	ок 03.	OK 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.
	ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	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.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.	ПК 5.1.		
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	ОК 01. ПК 5.4.	ОК 02. ПК 5.5.	ОК 03. ПК 5.6.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.
МДК.05.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации гато, антреме, миниатюр, маленьких тортов и птифур	OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.6.
МДК.05.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации конфет, ганашей, шоколадных фигур, карамели	OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.6.
УП.05	Учебная практика	ОК 01. ПК 5.4.	ОК 02. ПК 5.5.	ОК 03. ПК 5.6.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.
ПП.05	Производственная практика	OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.
		ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.			211.22						
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ОК 01. ПК 6.3.	OK 02. TK 6.4.	OK 03. TK 6.5.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.	OK 11.	ПК 6.1.	ПК 6.2.
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью	OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.	OK 11.	ПК 6.2.	ПК 6.3.
УП.06	подчиненного персонала Учебная практика	ПК 6.4. ОК 01.	ПК 6.5. ОК 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.	OK 11.	ПК 6.2.	ПК 6.3.
ПП.06	Производственная практика	ПК 6.4. ОК 01.	ПК 6.5. ОК 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.	OK 11.	ПК 6.1.	ПК 6.2.
	Выполнение работ по профессии 16675	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.									
ПМ.07	Повар	OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.	ПК 1.1.		
МДК.07.01 <i>УП.07</i>	Выполнение работ по профессии 16675 Повар Учебная практика	OK 01. OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.	ΠK 1.1. ΠK 1.1.		
ПП.07	Производственная практика	OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.	ΠK 1.1.		
ПМ.08	Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь	ОК 01.	OK 02.	ОК 03.	OK 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 5.1.		
МДК.08.01 УП.08	Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь Учебная практика	OK 01. OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.	ПК 5.1. ПК 5.1.		
ПП.08	Производственная практика	OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.	ΠK 5.1.		
пдп	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)												
	(песддинионняя)												
	Государственная итоговая аттестация												
	Государственная итоговая аттестация Подготовка выпускной квалификационной работы												
	Государственная итоговая аттестация												

Nō	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 обшего 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" 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