



УТВЕРЖДАЮ

Ректор

Бучаев А.Г.

"10" февраля 2025 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация: <i>Специалист по поварскому и кондитерскому делу</i>
Форма обучения: <i>Очная</i>
Срок получения образования по ОП: <i>2 г. 10 м.</i>
Уровень образования, необходимый для приема на обучение: <i>основное общее образование</i>

Год начала подготовки (по учебному плану)

2025

Учебный год

2025-2026

Образовательный стандарт (ФГОС)

№ 1565 от 09.12.2016

Код	Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности
33	СЕРВИС, ОКАЗАНИЕ УСЛУГ НАСЕЛЕНИЮ (ТОРГОВЛЯ, ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ, РЕМОНТ, ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ ПЕРСОНАЛЬНЫХ УСЛУГ, УСЛУГИ ГОСТЕПРИИМСТВА, ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ И ПР.)

Виды деятельности
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих: 16675 Повар 12901 Кондитер
Цифровые технологии в профессиональной деятельности
Организация обслуживания в организациях питания: 16399 Официант 16472 Пекарь

СОГЛАСОВАНО

Проректор по учебной работе

/ Казаватова Н.Ю./

Специалист учебного отдела

/ Магомедова З.А./

Заведующий выпускающей кафедрой

/ Келеметова С.И./

Директор Колледжа туризма и сервиса

/ Гаибова А.Т./

Руководитель образовательной программы

/ Атаева Т.А./

СВОДНЫЕ ДАННЫЕ

	Итого			Курс 1			Курс 2			Курс 3		
	Часов			Всего	Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6
	Мин.	Макс.	Факт									
Итого по ОП			4464	1476	612	864	1548	612	936	1440	612	828
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА			1476	1476	612	864						
Основное общее образование												
Среднее общее образование			1476	1476	612	864						
Общеобразовательный цикл												
Факультативные учебные курсы			32	32	32							
ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА			2988				1548	612	936	1440	612	828
Общий гуманитарный и социально-экономический цикл			372				242	130	112	130	130	
Математический и общий естественнонаучный цикл			144				96	48	48	48	48	
Общепрофессиональный цикл			652				336	194	142	316	238	78
Профессиональный цикл			1604				874	240	634	730	196	534
Государственная итоговая аттестация			216							216		216
Учебная нагрузка (акад.час/нед)	Период ТО		36.35	-	38	36	-	36	36	-	36	36
	Период атт.		36	-	36	36	-	36	36	-	36	36
	Период гос.эк.			-			-			-		36
Во взаимодействии с преподавателем в период ТО (акад.час/нед)	ОП		35.59	-	35	35	-	36	36	-	36	36
Суммарно во взаимодействии с преподавателем (акад. час)	Блок ОП		1365	1365	560	805						
	Блок СО		1365	1365	560	805						
	Блок ФУК		32	32	32							
	Блок ПП		2664				1476	576	900	1188	576	612
	Блок ОГСЭ		336				224	112	112	112	112	
	Блок ЕН		144				96	48	48	48	48	
	Блок ОПЦ		604				312	176	136	292	220	72
	Блок ПЦ		1544				844	240	604	700	196	504
	Блок ГИА		36							36		36
Итого		4061	1397	592	805	1476	576	900	1188	576	612	
Обязательные формы промежуточной аттестации	ЭКЗАМЕН (Эк)			7	3	4	8	2	6	8	2	6
	ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)			10	1	9	10		10	10		10
	КУРСОВАЯ РАБОТА (КР)						1		1			
	КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА (К)						10	4	6	14	9	5
Доля учебных занятий и практик в ОП (%)			94.8%									
Доля практик в профессиональном цикле (%)			42.64%									

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ПК 2.3.; ПК 2.8.; ПК 3.2.; ПК 3.7.; ПК 4.6.; ПК 5.2.; ПК 5.6.; ПК 6.1.; ПК 6.5.
СО	Среднее общее образование	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ПК 2.3.; ПК 2.8.; ПК 3.2.; ПК 3.7.; ПК 4.6.; ПК 5.2.; ПК 5.6.; ПК 6.1.; ПК 6.5.
ОО	Общеобразовательный цикл	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ПК 2.3.; ПК 2.8.; ПК 3.2.; ПК 3.7.; ПК 4.6.; ПК 5.2.; ПК 5.6.; ПК 6.1.; ПК 6.5.
ОД.01	Русский язык	ОК 04.; ОК 05.; ПК 6.1.
ОД.02	Литература	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.
ОД.03	История	ОК 02.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.
ОД.04	Обществознание	ОК 02.; ОК 05.; ОК 06.
ОД.05	География	ОК 06.; ОК 07.
ОД.06	Иностранный язык	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 09.
ОД.07	Математика	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 07.; ПК 2.8.; ПК 3.7.; ПК 4.6.; ПК 5.6.
ОД.08	Информатика	ОК 01.; ОК 02.
ОД.09	Физическая культура	ОК 04.; ОК 08.
ОД.10	Основы безопасности и защита Родины	ОК 07.
ОД.11	Физика	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 07.; ПК 6.5.
ОД.12	Химия	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 07.; ПК 2.3.; ПК 3.2.; ПК 5.2.
ОД.13	Биология	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 07.
ОД.14	Индивидуальный проект	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 07.; ПК 2.3.; ПК 3.2.; ПК 5.2.
ОО	Общеобразовательный цикл	
ФУК	Факультативные учебные курсы	ОК 02.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.
ФУК.01	Россия - моя история	ОК 02.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.; ПК 3.7.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 4.6.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.; ПК 5.6.; ПК 6.1.; ПК 6.2.; ПК 6.3.; ПК 6.4.; ПК 6.5.
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.
ОГСЭ.01	Основы философии	ОК 06.
ОГСЭ.02	История России	ОК 02.; ОК 06.
ОГСЭ.05	Психология общения	ОК 03.; ОК 04.
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ОК 09.
ОГСЭ.04	Физическая культура	ОК 04.; ОК 08.
ОГСЭ.06	Основы бережливого производства	ОК 07.
ЕН	Математический и общий естественнонаучный цикл	ОК 07.
ЕН.01	Экологические основы природопользования	ОК 07.

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
ЕН.02	Химия	ОК 07.
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.4.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.8.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.7.; ПК 4.1.; ПК 4.6.; ПК 5.1.; ПК 5.5.; ПК 5.6.; ПК 6.4.
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	ОК 07.
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	ПК 1.1.; ПК 2.1.; ПК 3.1.; ПК 4.1.; ПК 5.1.
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания и охрана труда	ПК 1.1.; ПК 2.1.; ПК 3.1.; ПК 4.1.; ПК 5.1.
ОП.04	Организация обслуживания	ПК 1.1.; ПК 2.1.; ПК 3.1.; ПК 4.1.; ПК 5.1.
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ОК 03.; ОК 04.
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ОК 03.
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ОК 02.
ОП.9	Безопасность жизнедеятельности	ОК 07.; ПК 6.4.
ОП.10	Кухни мира	ОК 02.; ПК 1.2.; ПК 1.4.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 3.2.; ПК 4.1.; ПК 5.5.
ОПд.11	Товароведение продовольственных товаров	ОК 09.; ПК 1.2.
ОПд.12	Технология приготовления блюд зарубежной кухни	ПК 1.2.; ПК 2.2.; ПК 3.3.
ОПд.12	Технология приготовления диетических блюд и блюд детского питания	ПК 1.4.; ПК 2.8.; ПК 3.7.; ПК 4.6.; ПК 5.6.
ПЦ	Профессиональный цикл	ОК 02.; ОК 04.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.; ПК 3.7.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 4.6.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.; ПК 5.6.; ПК 6.1.; ПК 6.2.; ПК 6.3.; ПК 6.4.; ПК 6.5.
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ОК 02.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.
МДК.01.01	Организация процессов и процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.
УП.01.01	Учебная практика	ОК 02.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.
ПП.01.01	Производственная практика	ОК 02.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.
ПМ.01(К)	Экзамен по профессиональному модулю	ОК 02.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ОК 02.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.
МДК.02.01	Организация процессов и процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.
УП.02.01	Учебная практика	ОК 02.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.
ПП.02.01	Производственная практика	ОК 02.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
ПМ.02(К)	Экзамен по профессиональному модулю	ОК 02.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.
ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ОК 02.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.; ПК 3.7.
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.; ПК 3.7.
УП.03.01	Учебная практика	ОК 02.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.; ПК 3.7.
ПП.03.01	Производственная практика	ОК 02.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.; ПК 3.7.
ПМ.03(К)	Экзамен по профессиональному модулю	ОК 02.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.; ПК 3.7.
ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ОК 02.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 4.6.
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 4.6.
УП.04.01	Учебная практика	ОК 02.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 4.6.
ПП.04.01	Производственная практика	ОК 02.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 4.6.
ПМ.04(К)	Экзамен по профессиональному модулю	ОК 02.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 4.6.
ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ОК 02.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.; ПК 5.6.
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.; ПК 5.6.
УП.05.01	Учебная практика	ОК 02.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.; ПК 5.6.
ПП.05.01	Производственная практика	ОК 02.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.; ПК 5.6.
ПМ.05(К)	Экзамен по профессиональному модулю	ОК 02.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.; ПК 5.6.
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПК 6.1.; ПК 6.2.; ПК 6.3.; ПК 6.4.; ПК 6.5.
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	ПК 6.1.; ПК 6.2.; ПК 6.3.; ПК 6.4.; ПК 6.5.
УП.06.01	Учебная практика	ПК 6.1.; ПК 6.2.; ПК 6.3.; ПК 6.4.; ПК 6.5.
ПП.06.01	Производственная практика	ПК 6.1.; ПК 6.2.; ПК 6.3.; ПК 6.4.; ПК 6.5.
ПМ.06(К)	Экзамен по профессиональному модулю	ПК 6.1.; ПК 6.2.; ПК 6.3.; ПК 6.4.; ПК 6.5.

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
ПМ.07	Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	ОК 02.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.; ПК 3.7.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 4.6.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.; ПК 5.6.; ПК 6.1.
МДК.07.01	Освоение профессии 16675 Повар	ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.; ПК 3.7.
МДК.07.02	Освоение профессии 12901 Кондитер	ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.4.; ПК 5.5.; ПК 5.6.
УП.07.01	Учебная практика	ОК 02.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.; ПК 3.7.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 4.6.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.; ПК 5.6.
ПП.07.02	Производственная практика	ОК 02.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.; ПК 3.7.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 4.6.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.; ПК 5.6.; ПК 6.1.
ПМ.07(К)	Комплексный квалификационный экзамен	ОК 02.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.; ПК 3.7.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 4.6.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.; ПК 5.6.; ПК 6.1.
ДПМ.01	Цифровые технологии в профессиональной деятельности	ОК 02.; ОК 04.; ОК 09.; ПК 6.4.
ДМДК.01.01	Цифровые технологии в обслуживании посетителей ресторана	ОК 02.; ОК 09.; ПК 6.4.
ДУП.01.01	Учебная практика	ОК 02.; ОК 09.; ПК 6.4.
ДПП.01.01	Производственная практика	ОК 02.; ОК 09.; ПК 6.4.
ДПМ.01(К)	Экзамен по профессиональному модулю	ОК 02.; ОК 04.; ПК 6.4.
ДПМ.02	Организация обслуживания в организациях питания	ОК 02.; ПК 4.1.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 4.6.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.; ПК 5.6.
ДМДК.02.01	Освоение профессии 16399 Официант	ПК 4.1.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 4.6.
ДМДК.02.02	Освоение профессии 16472 Пекарь	ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.; ПК 5.6.
ДУП.02.01	Учебная практика	ОК 02.; ПК 4.1.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 4.6.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.; ПК 5.6.
ДПП.02.02	Производственная практика	ОК 02.; ПК 4.1.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 4.6.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.; ПК 5.6.
ДПМ.02(К)	Комплексный квалификационный экзамен	ОК 02.; ПК 4.1.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 4.6.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.; ПК 5.6.
ГИА	Государственная итоговая аттестация	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.; ПК 3.7.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 4.6.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.; ПК 5.6.; ПК 6.1.; ПК 6.2.; ПК 6.3.; ПК 6.4.; ПК 6.5.
ГИА.01	Демонстрационный экзамен	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.; ПК 3.7.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 4.6.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.; ПК 5.6.; ПК 6.1.; ПК 6.2.; ПК 6.3.; ПК 6.4.; ПК 6.5.
ГИА.02	Защита дипломной работы	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.; ПК 3.7.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 4.6.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.; ПК 5.6.; ПК 6.1.; ПК 6.2.; ПК 6.3.; ПК 6.4.; ПК 6.5.

ПРАКТИЧЕСКАЯ ПОДГОТОВКА

-	-	-	-	Общий объем в семестре		Объем практической подготовки (акад. час)							
				з.е.	Часов	Итого	Лек пр. подгот	Лаб пр. подгот	Пр пр. подгот	ИП пр. подгот	Конс пр. подгот	СР пр. подгот	Контроль пр. подгот
Считать в плане	Индекс	Наименование	Семестр/ Курс	з.е.	Часов	Итого	Лек пр. подгот	Лаб пр. подгот	Пр пр. подгот	ИП пр. подгот	Конс пр. подгот	СР пр. подгот	Контроль пр. подгот
ОГСЭ.Общий гуманитарный и социально-экономический цикл													
+	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	3		16	16			16				
			4		16	16			16				
			5		34	16			16				
+	ОГСЭ.04	Физическая культура	3		64	32			32				
			4		64	37			37				
			5		32	16			16				
ЕН.Математический и общий естественнонаучный цикл													
+	ЕН.02	Химия	3		48	16		16					
			4		48	16		16					
ОПЦ.Общепрофессиональный цикл													
+	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	3		48	8		8					
			4		46	8		8					
+	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания и охрана труда	4		32	10			10				
+	ОП.04	Организация обслуживания	5		32	8			8				
+	ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	5		32	6			6				
			6		30	4			4				
+	ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	4		32	8		8					
			5		50	8		8					
+	ОП.10	Кухни мира	4		32	8			8				
+	ОПд.11	Товароведение продовольственных товаров	3		64	16		16					
+	ОПд.12	Технология приготовления блюд зарубежной кухни	5		32	8			8				
+		Технология приготовления диетических блюд и блюд детского питания	6		48	12		12					
ПЦ.Профессиональный цикл													
+	МДК.01.01	Организация процессов и процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	3		48	16		16					

ПРАКТИЧЕСКАЯ ПОДГОТОВКА

-	-	-	-	Общий объем в семестре		Объем практической подготовки (акад. час)							
				з.е.	Часов	Итого	Лек пр. подгот	Лаб пр. подгот	Пр пр. подгот	ИП пр. подгот	Конс пр. подгот	СР пр. подгот	Контроль пр. подгот
Считать в плане	Индекс	Наименование	Семестр/ Курс										
+	МДК.01.01	Организация процессов и процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	4		80	16		16					
+	УП.01.01	Учебная практика	4		36	36			36				
+	ПП.01.01	Производственная практика	4		36	36			36				
+	МДК.02.01	Организация процессов и процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	3		48	16		16					
			4		76	16		16					
+	УП.02.01	Учебная практика	4		36	36			36				
+	ПП.02.01	Производственная практика	4		36	36			36				
+	МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	5		52	16		16					
+	УП.03.01	Учебная практика	6		36	36			36				
+	ПП.03.01	Производственная практика	6		36	36			36				
+	МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	5		64	16		16					
+	УП.04.01	Учебная практика	6		36	36			36				
+	ПП.04.01	Производственная практика	6		36	36			36				
+	МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	6		36	12		12					
+	УП.05.01	Учебная практика	6		36	36			36				
+	ПП.05.01	Производственная практика	6		36	36			36				
+	МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	3		32	8			8				
+	УП.06.01	Учебная практика	4		36	36			36				
+	ПП.06.01	Производственная практика	4		36	36			36				
+	МДК.07.01	Освоение профессии 16675 Повар	3		64	16		16					
			4		64	16		16					
+	МДК.07.02	Освоение профессии 12901 Кондитер	6		60	24		24					

ПРАКТИЧЕСКАЯ ПОДГОТОВКА

-	-	-	-	Общий объем в семестре		Объем практической подготовки (акад. час)							
				з.е.	Часов	Итого	Лек пр. подгот	Лаб пр. подгот	Пр пр. подгот	ИП пр. подгот	Конс пр. подгот	СР пр. подгот	Контроль пр. подгот
Считать в плане	Индекс	Наименование	Семестр/ Курс										
+	УП.07.01	Учебная практика	6		36	36			36				
+	ПП.07.02	Производственная практика	6		36	36			36				
+	ДМДК.01.01	Цифровые технологии в обслуживании посетителей ресторана	4		66	10			10				
+	ДУП.01.01	Учебная практика	4		72	72			72				
+	ДПП.01.01	Производственная практика	4		36	36			36				
+	ДМДК.02.01	Освоение профессии 16399 Официант	3		48	16			16				
+	ДМДК.02.02	Освоение профессии 16472 Пекарь	5		80	16		16					
			6		48	24		24					
+	ДУП.02.01	Учебная практика	6		36	36			36				
+	ДПП.02.02	Производственная практика	6		36	36			36				
Итого						1191		296	895				

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1. Общеобразовательная подготовка учебного плана включает выполнение обучающимися индивидуального проекта по дисциплине "Химия".
2. В соответствии с письмом Министерства науки и высшего образования №МН-8/33085 от 21 сентября 2022 г. в учебный план включен факультативный учебный курс "Россия - моя история".
3. Общеобразовательная подготовка предусматривает проведение промежуточной аттестации. В 1 семестре на каждый экзамен отводится 12 часов (6 ч. - на проведение экзамена и 6 ч. - на самостоятельную подготовку обучающихся к экзамену). Во 2 семестре на каждый экзамен отводится 9 часов (6 ч. - на проведение экзамена и 3 ч. - на самостоятельную подготовку обучающихся к экзамену).