



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>1 г. 10 м.</i>
Уровень образования, необходимый для приема на обучение: <i>среднее 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./

## План

		Формы пром. атт.					Итого акад. часов							Объём ОП		С преп.						
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Контр.	Экспертное	По плану	С преп.	ИП	СР	ПАТТ	Пр. подгот	Обяз. часть	Вар. часть	Обяз. часть	Вар. часть	Итого	Лек	Лаб	
<b>ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА</b>								2988	2988	2664		180	144	1191	2156	832	1844	820	612	192	112	
<b>ОГСЭ.Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>								372	372	336			36	133	340	32	304	32	130	16		
+	ОГСЭ.01	Основы философии					3	32	32	32					32		32					
+	ОГСЭ.02	История России	1					50	50	32			18		50		32		50	16		
+	ОГСЭ.05	Психология общения					2	32	32	32					32		32					
+	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	3				12	66	66	48			18	48	66		48		16			
+	ОГСЭ.04	Физическая культура		1234				160	160	160				85	160		160		64			
+	ОГСЭ.06	Основы бережливого производства					4	32	32	32						32		32				
<b>ЕН.Математический и общий естественнонаучный цикл</b>								144	144	144				32	144		144		48	16	16	
+	ЕН.01	Экологические основы природопользования					3	48	48	48					48		48					
+	ЕН.02	Химия			2			96	96	96				32	96		96		48	16	16	
<b>ОПЦ.Общепрофессиональный цикл</b>								652	652	604			48	104	412	240	364	240	194	80	32	
+	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	2					94	94	88			6	16	74	20	68	20	48	16	16	
+	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	1					82	82	64			18		60	22	42	22	82	32		
+	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания и охраны труда			2			32	32	32				10	32		32					
+	ОП.04	Организация обслуживания					3	32	32	32				8	32		32					
+	ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	4					62	62	56			6	10	62		56					
+	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности					3	24	24	24					24		24					
+	ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	3					82	82	64			18	16	60	22	42	22				
+	ОП.9	Безопасность жизнедеятельности					3	68	68	68					68		68					
+	ОП.10	Кухни мира					2	32	32	32				8		32		32				
+	ОПд.11	Товароведение продовольственных товаров					1	64	64	64				16		64		64	64	32	16	
+	ОПд.12	Технология приготовления блюд зарубежной кухни					3	32	32	32				8		32		32				
+	ОПд.12	Технология приготовления диетических блюд и блюд детского питания					4	48	48	48				12		48		48				
<b>ПЦ.Профессиональный цикл</b>								1604	1604	1544			60	922	1044	560	996	548	240	80	64	
+	ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	2		22		2	206	206	200			6	104	168	38	162	38	48	16	16	



## План

Считать в плане	Индекс	Наименование	Формы пром. атт.					Итого акад. часов							Объём ОП		С преп.		Итого	Лек	Лаб	
			Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Контр.	Экспертное	По плану	С преп.	ИП	СР	ПАТТ	Пр. подгот	Обяз. часть	Вар. часть	Обяз. часть	Вар. часть				
+	МДК.01.01	Организация процессов и процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов					2	128	128	128				32	90	38	90	38	48	16	16	
+	УП.01.01	Учебная практика			2			36	36	36				36	36		36					
+	ПП.01.01	Производственная практика			2			36	36	36				36	36		36					
+	ПМ.01(К)	Экзамен по профессиональному модулю	2					6	6					6	6							
+	ПМ.02	<b>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</b>	22		22	2		202	202	190				12	104	168	34	156	34	48	16	16
+	МДК.02.01	Организация процессов и процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	2			2		124	124	118				6	32	90	34	84	34	48	16	16
+	УП.02.01	Учебная практика			2			36	36	36					36	36		36				
+	ПП.02.01	Производственная практика			2			36	36	36					36	36		36				
+	ПМ.02(К)	Экзамен по профессиональному модулю	2					6	6					6	6							
+	ПМ.03	<b>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</b>	4		44	3		130	130	124				6	88	130		124				
+	МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента					3	52	52	52					16	52		52				
+	УП.03.01	Учебная практика			4			36	36	36					36	36		36				
+	ПП.03.01	Производственная практика			4			36	36	36					36	36		36				
+	ПМ.03(К)	Экзамен по профессиональному модулю	4					6	6					6	6							
+	ПМ.04	<b>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</b>	4		44	3		142	142	136				6	88	142		136				

## План

Курс 1														Курс 2															
Семестр 1					Семестр 2					Семестр 3					Семестр 4														
Пр	ИП	Конс	СР	ПАТТ	Итого	Лек	Лаб	Пр	ИП	Конс	СР	ПАТТ	Итого	Лек	Лаб	Пр	ИП	Конс	СР	ПАТТ	Итого	Лек	Лаб	Пр	ИП	Конс	СР	ПАТТ	
16					80	32	32	16																					
					36			36																					
					36			36																					
					6							6																	
<b>16</b>					154	<b>32</b>	<b>22</b>	<b>88</b>				<b>12</b>																	
16					76	32	22	16				6																	
					36			36																					
					36			36																					
					6							6																	
													52	<b>16</b>	<b>20</b>	<b>16</b>						78			<b>72</b>				<b>6</b>
													52	16	20	16													
																						36			36				
																						36			36				
																						6							6
													64	<b>16</b>	<b>32</b>	<b>16</b>						78			<b>72</b>				<b>6</b>

## План

-	-	-	Формы пром. атт.					Итого акад. часов							Объём ОП		С преп.					
			Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Контр.	Экспертное	По плану	С преп.	ИП	СР	ПАТТ	Пр. подгот	Обяз. часть	Вар. часть	Обяз. часть	Вар. часть	Итого	Лек	Лаб	
Считать в плане	Индекс	Наименование																				
+	МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента					3	64	64	64				<u>16</u>	64		64					
+	УП.04.01	Учебная практика			4			36	36	36				<u>36</u>	36		36					
+	ПП.04.01	Производственная практика			4			36	36	36				<u>36</u>	36		36					
+	ПМ.04(К)	<i>Экзамен по профессиональному модулю</i>	4					6	6				6	6								
+	ПМ.05	<b>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</b>	4		<b>44</b>		<b>4</b>	114	<b>114</b>	<b>108</b>				<b>6</b>	<b>84</b>	114		108				
+	МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента					4	36	36	36				<u>12</u>	36		36					
+	УП.05.01	Учебная практика			4			36	36	36				<u>36</u>	36		36					
+	ПП.05.01	Производственная практика			4			36	36	36				<u>36</u>	36		36					
+	ПМ.05(К)	<i>Экзамен по профессиональному модулю</i>	4					6	6				6	6								
+	ПМ.06	<b>Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</b>	2		<b>22</b>		<b>1</b>	110	<b>110</b>	<b>104</b>				<b>6</b>	<b>80</b>	110		104		32	<b>16</b>	
+	МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала					1	32	32	32				<u>8</u>	32		32		32	16		
+	УП.06.01	Учебная практика			2			36	36	36				<u>36</u>	36		36					
+	ПП.06.01	Производственная практика			2			36	36	36				<u>36</u>	36		36					
+	ПМ.06(К)	<i>Экзамен по профессиональному модулю</i>	2					6	6				6	6								
+	ПМ.07	<b>Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих</b>	4		<b>44</b>		<b>24</b>	266	<b>266</b>	<b>260</b>				<b>6</b>	<b>128</b>	172	94	166	<b>94</b>	64	<b>16</b>	<b>32</b>
+	МДК.07.01	Освоение профессии 16675 Повар					2	128	128	128				<u>32</u>	64	64	64	64	64	16	32	
+	МДК.07.02	Освоение профессии 12901 Кондитер					4	60	60	60				<u>24</u>	30	30	30	30				
+	УП.07.01	Учебная практика			4			36	36	36				<u>36</u>	36		36					
+	ПП.07.02	Производственная практика			4			36	36	36				<u>36</u>	36		36					
+	ПМ.07(К)	<i>Комплексный квалификационный экзамен</i>	4					6	6				6	6								
+	ДПМ.01	<b>Цифровые технологии в профессиональной деятельности</b>	2		<b>22</b>		<b>2</b>	180	<b>180</b>	<b>174</b>				<b>6</b>	<b>118</b>		180		<b>174</b>			
+	ДМДК.01.01	Цифровые технологии в обслуживании посетителей ресторана					2	66	66	66				<u>10</u>		66		66				



## План

-	-	-	Формы пром. атт.					Итого акад. часов							Объём ОП		С преп.				
			Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Контр.	Экспертное	По плану	С преп.	ИП	СР	ПАтт	Пр. подгот	Обяз. часть	Вар. часть	Обяз. часть	Вар. часть	Итого	Лек	Лаб
Считать в плане	Индекс	Наименование																			
+	ДУП.01.01	Учебная практика			2			72	72	72				72		72		72			
+	ДПП.01.01	Производственная практика			2			36	36	36				36		36		36			
+	ДПМ.01(К)	Экзамен по профессиональному модулю	2					6	6				6		6						
+	ДПМ.02	<b>Организация обслуживания в организациях питания</b>	<b>4</b>		<b>44</b>		<b>134</b>	254	<b>254</b>	<b>248</b>			<b>6</b>	<b>128</b>	40	214	40	<b>208</b>	48	<b>16</b>	
+	ДМДК.02.01	Освоение профессии 16399 Официант					1	48	48	48				16		48		48	48	16	
+	ДМДК.02.02	Освоение профессии 16472 Пекарь					34	128	128	128				40	40	88	40	88			
+	ДУП.02.01	Учебная практика			4			36	36	36				36		36		36			
+	ДПП.02.02	Производственная практика			4			36	36	36				36		36		36			
+	ДПМ.02(К)	Комплексный квалификационный экзамен	4					6	6				6		6						
<b>ГИА. Государственная итоговая аттестация</b>								216	216	36		180			216		36				
+	ГИА.01	Демонстрационный экзамен						144	144	16		128			144		16				
+	ГИА.02	Защита дипломной работы						72	72	20		52			72		20				

План

Курс 1														Курс 2															
Семестр 1					Семестр 2					Семестр 3					Семестр 4														
Пр	ИП	Конс	СР	ПАТТ	Итого	Лек	Лаб	Пр	ИП	Конс	СР	ПАТТ	Итого	Лек	Лаб	Пр	ИП	Конс	СР	ПАТТ	Итого	Лек	Лаб	Пр	ИП	Конс	СР	ПАТТ	
					72			72																					
					36			36																					
					6							6																	
<b>32</b>													80	<b>16</b>	<b>32</b>	<b>32</b>						126	<b>12</b>	<b>24</b>	<b>84</b>				<b>6</b>
32																													
													80	16	32	32						48	12	24	12				
																						36			36				
																						36			36				
																						6							6
																						216			36			180	
																						144			16			128	
																						72			20			52	

## СВОДНЫЕ ДАННЫЕ

	Итого			Курс 1			Курс 2		
	Часов			Всего	Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4
	Мин.	Макс.	Факт						
Итого по ОП			2988	1548	612	936	1440	612	828
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	-	36	36	-	36	36
	Период атт.		36	-	36	36	-	36	36
	Период гос.эк.			-			-		36
Во взаимодействии с преподавателем в период ТО (акад.час/нед)	ОП		36	-	36	36	-	36	36
Суммарно во взаимодействии с преподавателем (акад. час)	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		2664	1476	576	900	1188	576	612
Обязательные формы промежуточной аттестации	ЭКЗАМЕН (Эк)			8	2	6	8	2	6
	ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)			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
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.
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.

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
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.01.01(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.
ПМ.02.01(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.03.01(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.04.01(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.

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
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.05.01(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.06.01(К)	Экзамен по профессиональному модулю	ПК 6.1.; ПК 6.2.; ПК 6.3.; ПК 6.4.; ПК 6.5.
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.07.01(К)	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.01.01(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.02.02	Освоение профессии 16399 Официант	ПК 4.1.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 4.6.
ДМДК.02.01	Освоение профессии 16472 Пекарь	ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.; ПК 5.6.

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
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.02.01(К)	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.
БЗ	Блок БЗ	

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										
<b>ОГСЭ.Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>													
+	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	1		16	<b>16</b>			<b>16</b>				
			2		16	<b>16</b>			<b>16</b>				
			3		34	<b>16</b>			<b>16</b>				
+	ОГСЭ.04	Физическая культура	1		64	<b>32</b>			<b>32</b>				
			2		64	<b>37</b>			<b>37</b>				
			3		32	<b>16</b>			<b>16</b>				
<b>ЕН.Математический и общий естественнонаучный цикл</b>													
+	ЕН.02	Химия	1		48	<b>16</b>		<b>16</b>					
			2		48	<b>16</b>		<b>16</b>					
<b>ОПЦ.Общепрофессиональный цикл</b>													
+	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	1		48	<b>8</b>		<b>8</b>					
			2		46	<b>8</b>		<b>8</b>					
+	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания и охрана труда	2		38	<b>10</b>			<b>10</b>				
+	ОП.04	Организация обслуживания	3		32	<b>8</b>			<b>8</b>				
+	ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	3		32	<b>6</b>			<b>6</b>				
			4		30	<b>4</b>			<b>4</b>				
+	ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	2		32	<b>8</b>		<b>8</b>					
			3		50	<b>8</b>		<b>8</b>					
+	ОП.10	Кухни мира	2		32	<b>8</b>			<b>8</b>				
+	ОПд.11	Товароведение продовольственных товаров	1		64	<b>16</b>		<b>16</b>					
+	ОПд.12	Технология приготовления блюд зарубежной кухни	3		32	<b>8</b>			<b>8</b>				
+		Технология приготовления диетических блюд и блюд детского питания	4		48	<b>12</b>		<b>12</b>					
<b>ПЦ.Профессиональный цикл</b>													
+	МДК.01.01	Организация процессов и процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	1		48	<b>16</b>		<b>16</b>					

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	2		80	<b>16</b>		<b>16</b>					
+	УП.01.01	Учебная практика	2		36	<b>36</b>			<b>36</b>				
+	ПП.01.01	Производственная практика	2		36	<b>36</b>			<b>36</b>				
+	МДК.02.01	Организация процессов и процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	1		48	<b>16</b>		<b>16</b>					
			2		70	<b>16</b>		<b>16</b>					
+	УП.02.01	Учебная практика	2		36	<b>36</b>			<b>36</b>				
+	ПП.02.01	Производственная практика	2		36	<b>36</b>			<b>36</b>				
+	МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	3		52	<b>16</b>		<b>16</b>					
+	УП.03.01	Учебная практика	4		36	<b>36</b>			<b>36</b>				
+	ПП.03.01	Производственная практика	4		36	<b>36</b>			<b>36</b>				
+	МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	3		64	<b>16</b>		<b>16</b>					
+	УП.04.01	Учебная практика	4		36	<b>36</b>			<b>36</b>				
+	ПП.04.01	Производственная практика	4		36	<b>36</b>			<b>36</b>				
+	МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	4		36	<b>12</b>		<b>12</b>					
+	УП.05.01	Учебная практика	4		36	<b>36</b>			<b>36</b>				
+	ПП.05.01	Производственная практика	4		36	<b>36</b>			<b>36</b>				
+	МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	1		32	<b>8</b>			<b>8</b>				
+	УП.06.01	Учебная практика	2		36	<b>36</b>			<b>36</b>				
+	ПП.06.01	Производственная практика	2		36	<b>36</b>			<b>36</b>				
+	МДК.07.01	Освоение профессии 16675 Повар	1		64	<b>16</b>		<b>16</b>					
			2		64	<b>16</b>		<b>16</b>					
+	МДК.07.02	Освоение профессии 12901 Кондитер	4		60	<b>24</b>		<b>24</b>					

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	4		36	<b>36</b>			<b>36</b>				
+	ПП.07.02	Производственная практика	4		36	<b>36</b>			<b>36</b>				
+	ДМДК.01.01	Цифровые технологии в обслуживании посетителей ресторана	2		66	<b>10</b>			<b>10</b>				
+	ДУП.01.01	Учебная практика	2		72	<b>72</b>			<b>72</b>				
+	ДПП.01.01	Производственная практика	2		36	<b>36</b>			<b>36</b>				
+	ДМДК.02.02	Освоение профессии 16399 Официант	1		48	<b>16</b>			<b>16</b>				
+	ДМДК.02.01	Освоение профессии 16472 Пекарь	3		80	<b>16</b>		<b>16</b>					
			4		48	<b>24</b>		<b>24</b>					
+	ДУП.02.01	Учебная практика	4		36	<b>36</b>			<b>36</b>				
+	ДПП.02.02	Производственная практика	4		36	<b>36</b>			<b>36</b>				