

УТВЕРЖДАЮ

Ректор

А.Г.Бучаев

"10" февраля 2025 г.

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 7 от 10.02.2025

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования

43.02.15

ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

Кафедра: "Маркетинг и коммерция"

Квалификация: Специалист по поварскому и кондитерскому делу
Программа подготовки: базовая
Форма обучения: Очная
Срок получения образования по ОП: 1 г. 10 м.
Уровень образования при приеме на обучение: среднее общее образование

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. Профессиональные стандарты
33	СЕРВИС, ОКАЗАНИЕ УСЛУГ НАСЕЛЕНИЮ (ТОРГОВЛЯ, ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ, РЕМОНТ, ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ ПЕРСОНАЛЬНЫХ УСЛУГ, УСЛУГИ ГОСТЕПРИИМСТВА, ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ И ПР.)
33.010	КОНДИТЕР
33.011	ПОВАР
33.014	ПЕКАРЬ

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 профессий рабочих, должностей служащих:
Пекарь
Повар
Кондитер

СОГЛАСОВАНО

Проректор по учебной работе, д.э.н., профессор

/Казаватова Н.Ю./

Специалист учебного отдела

/Магомедова З.А./

Зав.кафедрой, к э н ., доцент

/Келеметова С.И./

Директор колледжа

/Гаибова А.Т./

Руководитель ОП СПО

/Атаева Т.А./

План Учебный план ППССЗ СПО '43.02.15_УП ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО 2025-2026 11 кл ДО.plx', код направления 43.02.15, год начала подготовки 2025

-	-	-	Форма контроля					Итого акад.часов							Объём ОП		С преп.		Семестр 1 [16 нед]							
			Экза мен	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	Лаб пр. подгот	Пр	Пр пр. подгот	ИП	
Считать в плане	Индекс	Наименование																								
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА								2948	2948	2624		180	144	1165	2060	888	1770	854	612	192	96	88	288	72		
ОГСЭ.Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл								436	436	400			36	135	404	32	368	32	146	16			112	48		
+	ОГСЭ.01	Основы философии					3	48	48	48					48		48									
+	ОГСЭ.02	История России	1					66	66	48			18		66		48		66	16			32			
+	ОГСЭ.05	Психология общения					2	32	32	32					32		32									
+	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	3				12	98	98	80			18	50	98		80		16				16	16		
+	ОГСЭ.04	Физическая культура		1234				160	160	160				85	160		160		64				64	32		
+	ОГСЭ.06	Основы бережливого производства					4	32	32	32						32		32								
ЕН.Математический и общий естественнонаучный учебный цикл								192	192	192				32	182	10	182	10	48	16	16	16	16			
+	ЕН.01	Экологические основы природопользования					3	48	48	48					48		48									
+	ЕН.02	Химия			2			144	144	144				32	134	10	134	10	48	16	16	16	16			
ОПЦ.Общепрофессиональный цикл								682	682	628			54	112	506	176	452	176	194	80	32	24	64			
+	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	2					94	94	88			6	16	94		88		48	16	16	8	16			
+	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	1					82	82	64			18		82		64		82	32			32			
+	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания и охраны труда	2					38	38	32			6	10	38		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	32	32	32					32		32									
+	ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	3					98	98	80			18	24	98		80									
+	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	16	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								
ПЦ.Профессиональный цикл								1422	1422	1368			54	886	752	670	732	636	224	80	48	48	96	24		
+	ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	2		22		2	190	190	184			6	104	138	52	142	42	48	16	16	16	16			
+	МДК.01.01	Организация процессов и процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов					2	112	112	112				32	60	52	70	42	48	16	16	16	16			
+	УП.01.01	Учебная практика			2			36	36	36				36	36		36									

План Учебный план ППССЗ СПО '43.02.15 УП ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО 2025-2026 11 кл ДО.plx', код направления 43.02.15, год начала подготовки 2025

[illegible]

План Учебный план ППССЗ СПО '43.02.15_УП ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО 2025-2026 11 кл ДО.plx', код направления 43.02.15, год начала подготовки 2025

-	-	-	Форма контроля					Итого акад.часов							Объём ОП		С преп.		Семестр 1 [16 нед]							
			Экза мен	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	Лаб пр. подгот	Пр	Пр пр. подгот	ИП	
Считать в плане	Индекс	Наименование																								
+	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	4		44	4	4	114	114	108			6	84	114		108									
+	МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента				4	4	36	36	36				12	36		36									
+	УП.05.01	Учебная практика			4			36	36	36				36	36		36									
+	ПП.05.01	Производственная практика			4			36	36	36				36	36		36									
+	ПМ.05.01(К)	Экзамен по профессиональному модулю ПМ.05	4					6	6				6		6											
+	ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	2	1	22			110	110	104			6	80	110		104		32	16			16	8		
+	МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала		1				32	32	32				8	32		32		32	16			16	8		
+	УП.06.01	Учебная практика			2			36	36	36				36	36		36									
+	ПП.06.01	Производственная практика			2			36	36	36				36	36		36									
+	ПМ.06.01(К)	Экзамен по профессиональному модулю ПМ.06	2					6	6				6		6											
+	ПМ.07	Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	4		44		24	234	234	228			6	128		234		228	48	16	16	16	16			
+	МДК.07.01	Освоение профессии 16675 Повар					2	96	96	96				32		96		96	48	16	16	16	16			
+	МДК.07.02	Освоение профессии 12901 Кондитер					4	60	60	60				24		60		60								
+	УП.07.01	Учебная практика			4			36	36	36				36		36		36								
+	ПП.07.01	Производственная практика			4			36	36	36				36		36		36								
+	ПМ.07.01(К)	Квалификационный экзамен	4					6	6				6		6											
+	ДПМ.01	Цифровые технологии в профессиональной деятельности	2		22		2	114	114	108			6	82		114		108								
+	ДМДК.01.01	Цифровые технологии в обслуживании посетителей ресторана					2	36	36	36				10		36		36								
+	ДУП.01.01	Учебная практика			2			36	36	36				36		36		36								
+	ДПП.01.01	Производственная практика			2			36	36	36				36		36		36								
+	ДПМ.01.01(К)	Экзамен по профессиональному модулю ДПМ.01	2					6	6				6		6											
+	ДПМ.02	Организация обслуживания в организациях питания	4		44		134	218	218	212			6	128		218		212	48	16			32	16		
+	ДМДК.02.02	Освоение профессии 16399 Официант, бармен					1	48	48	48				16		48		48	48	16			32	16		
+	ДМДК.02.01	Освоение профессии 16472 Пекарь					34	92	92	92				40		92		92								
+	ДУП.02.01	Учебная практика			4			36	36	36				36		36		36								
+	ДПП.02.01	Производственная практика			4			36	36	36				36		36		36								

Курс 1													Курс 2																					
Семестр 2 [16 нед]													Семестр 3 [16 нед]										Семестр 4 [6 нед]											
Конс	СР	ПАТТ	Итого	Лек	Лаб	Лаб пр. подгот	Пр	Пр пр. подгот	ИП	Конс	СР	ПАТТ	Итого	Лек	Лаб	Лаб пр. подгот	Пр	Пр пр. подгот	ИП	Конс	СР	ПАТТ	Итого	Лек	Лаб	Лаб пр. подгот	Пр	Пр пр. подгот	ИП	Конс	СР	ПАТТ		
																								114	12	12	12	84	72				6	
																								36	12	12	12	12						
																								36				36	36					
																								36				36	36					
																								6								6		
			78				72	72				6																						
			36				36	36																										
			36				36	36																										
			6									6																						
			48	16	16	16	16																	138	12	24	24	96	72				6	
			48	16	16	16	16																											
																								60	12	24	24	24						
																								36				36	36					
																								36				36	36					
																								6								6		
			114	10			98	82				6																						
			36	10			26	10																										
			36				36	36																										
			36				36	36																										
			6									6																						
													44	16	16	16	12							126	12	24	24	84	72				6	
													44	16	16	16	12							48	12	24	24	12						
																								36				36	36					
																								36				36	36					

План Учебный план ППССЗ СПО '43.02.15 УП ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО 2025-2026 11 кл ДО.plx', код направления 43.02.15, год начала подготовки 2025

-	-	-	Форма контроля				Итого акад.часов							Объём ОП		С преп.		Семестр 1 [16 нед]							
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Контр.	Экспер тное	По плану	С преп.	ИП	СР	ПАтт	Пр. подгот	Обяз. часть	Вар. часть	Обяз. часть	Вар. часть	Итого	Лек	Лаб	Лаб пр. подгот	Пр	Пр пр. подгот	ИП
+	ДПМ.02.01(К)	Квалификационный экзамен	4					6	6				6			6									
ГИА.Государственная итоговая аттестация								216	216	36		180			216		36								
+	ГИА.01	Демонстрационный экзамен						144	144	16		128			144		16								
+	ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы (дипломной работы)						72	72	20		52			72		20								

План Учебный план ППССЗ СПО '43.02.15_УП ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО 2025-2026 11 кл ДО.plx', код направления 43.02.15, год начала подготовки 2025

Курс 1													Курс 2																					
			Семестр 2 [16 нед]										Семестр 3 [16 нед]										Семестр 4 [6 нед]											
Конс	СР	ПАТТ	Итого	Лек	Лаб	Лаб пр. подгот	Пр	Пр пр. подгот	ИП	Конс	СР	ПАТТ	Итого	Лек	Лаб	Лаб пр. подгот	Пр	Пр пр. подгот	ИП	Конс	СР	ПАТТ	Итого	Лек	Лаб	Лаб пр. подгот	Пр	Пр пр. подгот	ИП	Конс	СР	ПАТТ		
																							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			2948	1508	612	896	1440	612	828
ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА			2948	1508	612	896	1440	612	828
Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл			436	274	146	128	162	162	
Математический и общий естественнонаучный учебный цикл			192	144	48	96	48	48	
Общепрофессиональный цикл			682	342	194	148	340	262	78
Профессиональный цикл			1422	748	224	524	674	140	534
Государственная итоговая аттестация			216				216		216
Учебная нагрузка (акад.час/нед)	Период ТО		36.52	-	38	35.75	-	36	36
	Период атт.		36	-	36	36	-	36	36
Во взаимодействии с преподавателем в период ТО (акад.час/нед)	ОП		35.93	-	36	35.75	-	36	36
Суммарно во взаимодействии с преподавателем (акад. час)	Блок ФУК		32	32	32				
	Блок ПП		1940	1148	576	572	792	576	216
	Блок ОГСЭ		400	256	128	128	144	144	
	Блок ЕН		192	144	48	96	48	48	
	Блок ОПЦ		628	312	176	136	316	244	72
	Блок ПЦ		1368	724	224	500	644	140	504
	Блок ГИА		36				36		36
	Итого		2008	1180	608	572	828	576	252
Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕН (Эк)			8	2	6	8	2	6
	ЗАЧЕТ (За)			1	1				
	ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)			9		9	10		10
	КУРСОВАЯ РАБОТА (КР)						1		1
	КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА (К)			10	3	7	14	9	5
Доля учебных занятий и практик в ОП (%)			94.72%						
Доля практик в профессиональном цикле (%)			45.56%						

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс		Наименование	Формируемые компетенции
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 учебный цикл	ОК 01.; 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 06.
	ОГСЭ.05	Психология общения	ОК 03.; ОК 04.
	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 09.
	ОГСЭ.04	Физическая культура	ОК 08.
	ОГСЭ.06	Основы бережливого производства	ОК 07.
ЕН		Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	ОК 07.
	ЕН.01	Экологические основы природопользования	ОК 07.
	ЕН.02	Химия	ОК 07.
ОПЦ		Общепрофессиональный цикл	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.8.; 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	ОК 09.
	ОП.04	Организация обслуживания	ОК 06.
	ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ОК 01.; ОК 03.; ОК 04.
	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ОК 07.
	ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ОК 07.
	ОП.9	Безопасность жизнедеятельности	ОК 04.; ПК 1.3.; ПК 6.4.
	ОП.10	Кухни мира	ОК 02.; ОК 09.; 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 2.1.; ПК 3.1.; ПК 4.1.; ПК 5.1.
	ОПд.12	Технология приготовления блюд зарубежной кухни	ПК 1.1.; 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 ПМ.01	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 ПМ.02	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 ПМ.03	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 ПМ.04	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 ПМ.05	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 ПМ.06	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.07.01	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.; ПК 6.4.
ДМДК.01.01	Цифровые технологии в обслуживании посетителей ресторана	ОК 02ПК 6.4.
ДУП.01.01	Учебная практика	ОК 02.; ПК 6.4.
ДПП.01.01	Производственная практика	ОК 02.; ПК 6.4.
ДПМ.01.01(К)	Экзамен по профессиональному модулю ДПМ.01	ОК 02.; 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, бармен	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.02.01	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 выпускной квалификационной работы (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.

-	-	-	-	Общий объем в семестре		Объем практической подготовки (акад. час)							
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 учебный цикл													
+	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	1		16	16			16				
			2		32	18			18				
			3		50	16			16				
+	ОГСЭ.04	Физическая культура	1		64	32			32				
			2		64	37			37				
			3		32	16			16				
ЕН.Математический и общий естественнонаучный учебный цикл													
+	ЕН.02	Химия	1		48	16		16					
			2		96	16		16					
ОПЦ.Общепрофессиональный цикл													
+	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	1		48	8		8					
			2		46	8		8					
+	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания и охрана труда	2		38	10			10				
+	ОП.04	Организация обслуживания	3		32	8			8				
+	ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	3		32	6			6				
			4		30	4			4				
+	ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	2		32	8		8					
			3		66	16		16					
+	ОП.10	Кухни мира	2		32	8			8				
+	ОПд.11	Товароведение продовольственных товаров	1		64	16		16					
+	ОПд.12	Технология приготовления блюд зарубежной кухни	3		32	8			8				
+		Технология приготовления диетических блюд и блюд детского питания	4		48	12		12					
ПЦ.Профессиональный цикл													
+	МДК.01.01	Организация процессов и процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	1		48	16		16					

-	-	-	-	Общий объем в семестре		Объем практической подготовки (акад. час)							
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
+	МДК.01.01	Организация процессов и процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	2		64	<u>16</u>		<u>16</u>					
+	УП.01.01	Учебная практика	2		36	<u>36</u>			<u>36</u>				
+	ПП.01.01	Производственная практика	2		36	<u>36</u>			<u>36</u>				
+	МДК.02.01	Организация процессов и процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	1		48	<u>16</u>		<u>16</u>					
			2		64	<u>16</u>		<u>16</u>					
+	УП.02.01	Учебная практика	2		36	<u>36</u>			<u>36</u>				
+	ПП.02.01	Производственная практика	2		36	<u>36</u>			<u>36</u>				
+	МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	3		48	<u>16</u>		<u>16</u>					
+	УП.03.01	Учебная практика	4		36	<u>36</u>			<u>36</u>				
+	ПП.03.01	Производственная практика	4		36	<u>36</u>			<u>36</u>				
+	МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	3		48	<u>16</u>		<u>16</u>					
+	УП.04.01	Учебная практика	4		36	<u>36</u>			<u>36</u>				
+	ПП.04.01	Производственная практика	4		36	<u>36</u>			<u>36</u>				
+	МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	4		36	<u>12</u>		<u>12</u>					
+	УП.05.01	Учебная практика	4		36	<u>36</u>			<u>36</u>				
+	ПП.05.01	Производственная практика	4		36	<u>36</u>			<u>36</u>				
+	МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	1		32	<u>8</u>			<u>8</u>				
+	УП.06.01	Учебная практика	2		36	<u>36</u>			<u>36</u>				
+	ПП.06.01	Производственная практика	2		36	<u>36</u>			<u>36</u>				
+	МДК.07.01	Освоение профессии 16675 Повар	1		48	<u>16</u>		<u>16</u>					
			2		48	<u>16</u>		<u>16</u>					
+	МДК.07.02	Освоение профессии 12901 Кондитер	4		60	<u>24</u>		<u>24</u>					

-	-	-	-	Общий объем в семестре		Объем практической подготовки (акад. час)							
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
+	УП.07.01	Учебная практика	4		36	36			36				
+	ПП.07.01	Производственная практика	4		36	36			36				
+	ДМДК.01.01	Цифровые технологии в обслуживании посетителей ресторана	2		36	10			10				
+	ДУП.01.01	Учебная практика	2		36	36			36				
+	ДПП.01.01	Производственная практика	2		36	36			36				
+	ДМДК.02.02	Освоение профессии 16399 Официант, бармен	1		48	16			16				
+	ДМДК.02.01	Освоение профессии 16472 Пекарь	3		44	16		16					
			4		48	24		24					
+	ДУП.02.01	Учебная практика	4		36	36			36				
+	ДПП.02.01	Производственная практика	4		36	36			36				