ГАОУ ВО "Дагестанский государственный университет народного хозяйства"

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 7 от 10.02.2026

УТВЕРЖДАЮ
Ректор _____ *А.Г.Бучаев*
"10" февраля 2026 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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

Год начала подготовки (по учебному плану) 2026
Учебный год 2026-2027
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
Цифровые технологии в профессиональной деятельности
Освоение одной или нескольктх профессий рабочих, должностей служащих:
16675 Повар
12901 Кондитер
16472 Пекарь

СОГЛАСОВАНО

Проректор по учебной работе _____ */ Казаватова Н.Ю./*

Специалист учебного отдела _____ */ Магомедова З.А./*

Директор Колледжа туризма и сервиса _____ */ Гаибова А.Т./*

Заведующий выпускающей кафедрой _____ */ Келеметова С.И./*

Руководитель образовательной программы _____ */ Атаева Т.А./*

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00A9E2DAF91A2F57E988B751E574CFCC
Владелец: Бучаев Ахмед Гамидович
Действителен: с 23.09.2025 до 17.12.2026

План

-	-	-	Формы пром. атт.					Итого акад.часов							Объём ОП		С преп.		Курс 1										
																			Семестр 1 [16 нед]										
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Контр.	Трудоемкость	По плану	Конт. раб.	ИП	СР	ПАтт	Пр. подгот	Обяз. часть	Вар. часть	Обяз. часть	Вар. часть	Итого	Лек	Лаб	Пр	ИП	Конс	СР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб
ОП.ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА								1476	1476	1365		39	72		100%	0%	100%	0%	612	208	24	328			16	36	864	299	37
СО.Среднее общее образование								1476	1476	1365		39	72		1476		1365		612	208	24	328			16	36	864	299	37
+	ОО	**Общеобразовательный цикл**	**11122 22**	**2**	**12222 22222**			1476	**1476**	**1365**		**39**	**72**		1476		1365		612	**208**	**24**	**328**			**16**	**36**	864	**299**	**37**
+	ОД.01	Русский язык	2		1			87	87	78			9		87		78		32			32					55		
+	ОД.02	Литература			2			117	117	117					117		117		48	32		16					69	46	
+	ОД.03	История			2			117	117	117					117		117		48	32		16					69	46	
+	ОД.04	Обществознание			2			78	78	78					78		78		32	16		16					46	23	
+	ОД.05	География			2			78	78	78					78		78		32	16		16					46	23	
+	ОД.06	Иностранный язык	12					138	138	117			21		138		117		60			48				12	78		
+	ОД.07	Математика			2			163	163	156		7			163		156		71	16		48			7		92	23	
+	ОД.08	Информатика	12					138	138	117			21		138		117		60	16		32				12	78	23	
+	ОД.09	Физическая культура		2				78	78	78					78		78		32			32					46		
+	ОД.10	Основы безопасности и защита Родины			2			78	78	78					78		78		32	16		16					46	23	
+	ОД.11	Физика			2			117	117	117					117		117		48	16	8	24					69	46	8
+	ОД.12	Химия	12					177	177	156			21		177		156		76	32	16	16				12	101	23	23
+	ОД.13	Биология			2			78	78	78					78		78		32	16		16					46	23	6
+	ОД.14	Индивидуальный проект			2			32	32			32			32				9						9		23		
ФУК.Факультативные учебные курсы								32	32	32					32		32		32	32									
+	ФУК.01	Россия - моя история			1			32	32	32					32		32		32	32									
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА								2988	2988	2644		200	144	1183	2156	832	1824	820											
ОГСЭ.Общий гуманитарный и социально-экономический цикл								372	372	336			36	133	340	32	304	32											
+	ОГСЭ.01	Основы философии					5	32	32	32					32		32												
+	ОГСЭ.02	История России	3					50	50	32			18		50		32												
+	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	5					66	66	48			18	48	66		48												
+	ОГСЭ.04	Физическая культура		345				160	160	160				85	160		160												
+	ОГСЭ.05	Психология общения					4	32	32	32					32		32												
+	ОГСЭ.06	Основы бережливого производства					5	32	32	32						32		32											
ЕН.Математический и общий естественнонаучный цикл								144	144	144				32	144		144												
+	ЕН.01	Экологические основы природопользования					5	48	48	48					48		48												
+	ЕН.02	Химия			4			96	96	96				32	96		96												
ОПЦ.Общепрофессиональный цикл								652	652	604			48	96	412	240	364	240											
+	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	4					94	94	88			6	16	74	20	68	20											
+	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	3					82	82	64			18		60	22	42	22											
+	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания и охрана труда			4			32	32	32				10	32		32												
+	ОП.04	Организация обслуживания					5	32	32	32				8	32		32												
+	ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	6					62	62	56			6	10	62		56												
+	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности					5	24	24	24					24		24												
+	ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	5					82	82	64			18	16	60	22	42	22											
+	ОП.08	Безопасность жизнедеятельности					5	68	68	68					68		68												
+	ОП.09	Кухни мира					4	64	64	64				8		64		64											

План

Курс 2																					Курс 3															
Семестр 2 [23 нед]					Семестр 3 [16 нед]								Семестр 4 [16 нед]								Семестр 5 [16 нед]								Семестр 6 [6 нед]							
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	Итого	Лек	Лаб	Пр	ИП	Конс	СР	ПАтт
469			23	36																																
469			23	36																																
469			**23**	**36**																																
46				9																																
23																																				
23																																				
23																																				
23																																				
69				9																																
69																																				
46				9																																
46																																				
23																																				
15																																				
46				9																																
17																																				
			23																																	
					612	192	128	256				36	936	208	134	558				36	612	194	100	282				36	828	60	84	448			200	36
					130	16		96				18	112	16		96					130	32		80				18								
																					32	16		16												
					50	16		16				18																								
					16			16					16			16					34			16				18								
					64			64					64			64					32			32												
													32	16		16																				
																					32	16		16												
					48	16	16	16					48	16	16	16					48	16		32												
																					48	16		32												
					48	16	16	16					48	16	16	16																				
					194	80	32	64				18	142	64	32	40				6	238	98	16	106				18	78	24	24	24				6
					48	16	16	16					46	16	16	8				6																
					82	32		32				18																								
													32	16		16																				
																					32	16		16												
																					32	16		16					30	12		12				6
																					24	8		16												
													32	16	8	8					50	8	8	16				18								
																					68	34		34												
													32	16	8	8					32	16	8	8												

План

-	-	-	Формы пром. атт.					Итого акад.часов							Объём ОП		С преп.		Курс 1											
																			Семестр 1 [16 нед]											
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Контр.	Трудо-емкость	По плану	Конт. раб.	ИП	СР	ПАтт	Пр. подгот	Обяз. часть	Вар. часть	Обяз. часть	Вар. часть	Итого	Лек	Лаб	Пр	ИП	Конс	СР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб
+	ОП.10	Товароведение продовольственных товаров					3	64	64	64				16		64		64											
+	ОП.11	Технология приготовления диетических блюд и блюд детского питания					6	48	48	48				12		48		48											
ПЦ.Профессиональный цикл								1604	1604	1544			60	922	1044	560	996	548											
+	ПМ.01	**Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**	**4**		**44**		**4**	206	**206**	**200**			**6**	**104**	168	38	162	**38**											
+	МДК.01.01	Организация процессов и процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов					4	128	128	128				32	90	38	90	38											
+	УП.01.01	Учебная практика			4			36	36	36				36	36		36											
+	ПП.01.01	Производственная практика			4			36	36	36				36	36		36											
+	ПМ.01(К)	*Экзамен по профессиональному модулю*	*4*					6	6				6		6													
+	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**	**44**		**44**	**4**		202	**202**	**190**			**12**	**104**	168	34	156	**34**											
+	МДК.02.01	Организация процессов и процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	4			4		124	124	118			6	32	90	34	84	34											
+	УП.02.01	Учебная практика			4			36	36	36				36	36		36											
+	ПП.02.01	Производственная практика			4			36	36	36				36	36		36											
+	ПМ.02(К)	*Экзамен по профессиональному модулю*	*4*					6	6				6		6													
+	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**	**6**		**66**		**5**	130	**130**	**124**			**6**	**88**	130		124												
+	МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента					5	52	52	52				16	52		52												
+	УП.03.01	Учебная практика			6			36	36	36				36	36		36											
+	ПП.03.01	Производственная практика			6			36	36	36				36	36		36											
+	ПМ.03(К)	*Экзамен по профессиональному модулю*	*6*					6	6				6		6													
+	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**	**6**		**66**		**5**	142	**142**	**136**			**6**	**88**	142		136												
+	МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента					5	64	64	64				16	64		64												
+	УП.04.01	Учебная практика			6			36	36	36				36	36		36											
+	ПП.04.01	Производственная практика			6			36	36	36				36	36		36											

План

Семестр 2 [23 нед]					Курс 2																Курс 3															
					Семестр 3 [16 нед]								Семестр 4 [16 нед]								Семестр 5 [16 нед]								Семестр 6 [6 нед]							
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	Итого	Лек	Лаб	Пр	ИП	Конс	СР	ПАтт
					64	32	16	16																												
																													48	12	24	12				
					240	80	80	80					634	112	86	406				30	196	48	84	64					534	36	60	408				30
					48	**16**	**16**	**16**					158	**32**	**32**	**88**				**6**															
					48	16	16	16					80	32	32	16																			
													36			36																			
													36			36																			
													6							*6*															
					48	**16**	**16**	**16**					154	**32**	**22**	**88**				**12**															
					48	16	16	16					76	32	22	16				6															
													36			36																			
													36			36																			
													6							*6*															
																					52	**16**	**20**	**16**					78			**72**				**6**
																					52	16	20	16												
																													36			36				
																													36			36				
																													6							*6*
																					64	**16**	**32**	**16**					78			**72**				**6**
																					64	16	32	16												
																													36			36				
																													36			36				

План

-	-	-	Формы пром. атт.					Итого акад.часов							Объём ОП		С преп.		Курс 1											
																			Семестр 1 [16 нед]											
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Контр.	Трудо-емкость	По плану	Конт. раб.	ИП	СР	ПАтт	Пр. подгот	Обяз. часть	Вар. часть	Обяз. часть	Вар. часть	Итого	Лек	Лаб	Пр	ИП	Конс	СР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб
+	ПМ.04(К)	*Экзамен по профессиональному модулю*	*6*					6	6				6		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**	**6**		**66**		**6**	114	**114**	**108**			**6**	**84**	114		108													
+	МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента					6	36	36	36				12	36		36													
+	УП.05.01	Учебная практика			6			36	36	36				36	36		36													
+	ПП.05.01	Производственная практика			6			36	36	36				36	36		36													
+	ПМ.05(К)	*Экзамен по профессиональному модулю*	*6*					6	6				6		6														
+	ПМ.06	**Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**	**4**		**44**		**3**	110	**110**	**104**			**6**	**80**	110		104													
+	МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала					3	32	32	32				8	32		32													
+	УП.06.01	Учебная практика			4			36	36	36				36	36		36													
+	ПП.06.01	Производственная практика			4			36	36	36				36	36		36													
+	ПМ.06(К)	*Экзамен по профессиональному модулю*	*4*					6	6				6		6														
+	ПМ.07	**Цифровые технологии в профессиональной деятельности**	**4**		**44**		**4**	180	**180**	**174**			**6**	**118**		180		**174**												
+	МДК.07.01	Цифровые технологии в обслуживании посетителей ресторана					4	66	66	66				10		66		66												
+	УП.07.01	Учебная практика			4			72	72	72				72		72		72												
+	ПП.07.01	Производственная практика			4			36	36	36				36		36		36												
+	ПМ.07(К)	*Экзамен по профессиональному модулю*	*4*					6	6				6			6														
+	ПМ.08	**Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих**	**6**		**6666**		**4566**	520	**520**	**508**			**12**	**256**	212	308	206	**302**												
+	МДК.08.01	Освоение профессии 16675 Повар					4	176	176	176				32	64	112	64	112												
+	МДК.08.02	Освоение профессии 12901 Кондитер					6	60	60	60				24	30	30	30	30												
+	МДК.08.03	Освоение профессии 16472 Пекарь					56	128	128	128				56	34	94	40	88												
+	УП.08.01	Учебная практика			6			36	36	36				36	36		36													
+	УП.08.03	Учебная практика			6			36	36	36				36		36		36												
+	ПП.08.01	Производственная практика			6			36	36	36				36	36		36													
+	ПП.08.02	Производственная практика			6			36	36	36				36		36		36												
+	ПМ.08(К)	*Комплексный квалификационный экзамен*	*6*					12	12				12		12														
ГИА.Государственная итоговая аттестация								216	216	16		200			216		16												
+	ГИА.01	Демонстрационный экзамен						216	216	16		200			216		16												

План

	Курс 2																				Курс 3															
Семестр 2 [23 нед]	Семестр 3 [16 нед]													Семестр 4 [16 нед]								Семестр 5 [16 нед]								Семестр 6 [6 нед]							
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	Итого	Лек	Лаб	Пр	ИП	Конс	СР	ПАтт
																													6							*6*
																													114	**12**	**12**	**84**				**6**
																													36	12	12	12				
																													36			36				
																													36			36				
																													6							*6*
					32	**16**		**16**					78			**72**				**6**																
					32	16		16																												
													36			36																				
													36			36																				
													6							*6*																
													180	**32**		**142**				**6**																
													66	32		34																				
													72			72																				
													36			36																				
													6							*6*																
					112	**32**	**48**	**32**					64	**16**	**32**	**16**					80	**16**	**32**	**32**					264	**24**	**48**	**180**				**12**
					112	32	48	32					64	16	32	16																				
																													60	12	24	24				
																					80	16	32	32					48	12	24	12				
																													36			36				
																													36			36				
																													36			36				
																													36			36				
																													12							*12*
																													216			16			200	
																													216			16			200	

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 (с факультативами)				4496	1508	644	864	1548	612	936	1440	612	828
Итого по ОП (без факультативов)				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						
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	-	36	36	-	36	36	-	36	36
	Период атт.			36	-	36	36	-	36	36	-	36	36
	Период гос.эк.				-			-			-		54
Контактная работа в период ТО (акад.час/нед)	ОП			35.59	-	35	35	-	36	36	-	36	36
Суммарно контактная работа (акад. час)	Блок ОП			1365	1365	560	805						
	Блок СО			1365	1365	560	805						
	Блок ФУК			32	32	32							
	Блок ПП			2644				1476	576	900	1168	576	592
	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			16							16		16
	Итого			4041	1397	592	805	1476	576	900	1168	576	592
Обязательные формы промежуточной аттестации	ЭКЗАМЕН (Эк)				7	3	4	8	2	6	7	2	5
	ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)				10	1	9	10		10	10		10
	КУРСОВАЯ РАБОТА (КР)							1		1			
	КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА (К)							9	3	6	13	9	4

Доля учебных занятий и практик в ОП (%)	94.8%	- отношение суммы учебных занятий по учебным циклам (1944) и трудоемкости практик (684) к общему объему (2772) по циклам: (2628 / 2772) * 100% = 94.8%
Доля практик в профессиональном цикле (%)	42.64%	- отношение трудоемкости практик (684) к трудоемкости проф. цикла (1604) : (684/1604) * 100% = 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.
ОО	Основное общее образование	
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 05.
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.
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 2.3.; ПК 2.2.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.; ПК 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.; ПК 7.1.; ПК 7.2.
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.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ОК 09.
ОГСЭ.04	Физическая культура	ОК 04.; ОК 08.
ОГСЭ.05	Психология общения	ОК 03.; ОК 04.
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.

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 07.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.4.; ПК 2.1.; ПК 2.3.; ПК 2.2.; ПК 2.8.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; 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.08	Безопасность жизнедеятельности	ОК 07.; ПК 6.4.
ОП.09	Кухни мира	ОК 02.; ПК 1.2.; ПК 1.4.; ПК 2.3.; ПК 2.2.; ПК 3.2.; ПК 4.1.; ПК 5.5.
ОП.10	Товароведение продовольственных товаров	ОК 01.; ПК 1.2.
ОП.11	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.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.; ПК 2.1.; ПК 2.3.; ПК 2.2.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.; ПК 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.; ПК 7.1.; ПК 7.2.
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 2.3.; ПК 2.2.; 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 2.3.; ПК 2.2.; 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 2.3.; ПК 2.2.; 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 2.3.; ПК 2.2.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.
ПМ.02(К)	Экзамен по профессиональному модулю	ОК 02.; ПК 2.1.; ПК 2.3.; ПК 2.2.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
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.
ПМ.07	Цифровые технологии в профессиональной деятельности	ОК 02.; ПК 7.1.; ПК 7.2.

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
МДК.07.01	Цифровые технологии в обслуживании посетителей ресторана	ОК 02.; ПК 7.1.; ПК 7.2.
УП.07.01	Учебная практика	ОК 02.; ПК 7.1.; ПК 7.2.
ПП.07.01	Производственная практика	ОК 02.; ПК 7.1.; ПК 7.2.
ПМ.07(К)	Экзамен по профессиональному модулю	ОК 02.; ПК 7.1.; ПК 7.2.
ПМ.08	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 2.3.; ПК 2.2.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.; ПК 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.08.01	Освоение профессии 16675 Повар	ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.; ПК 2.1.; ПК 2.3.; ПК 2.2.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.; ПК 3.7.
МДК.08.02	Освоение профессии 12901 Кондитер	ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.4.; ПК 5.5.; ПК 5.6.
МДК.08.03	Освоение профессии 16472 Пекарь	ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.; ПК 5.6.
УП.08.01	Учебная практика	ОК 02.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.; ПК 2.1.; ПК 2.3.; ПК 2.2.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.; ПК 3.7.
УП.08.03	Учебная практика	ОК 02.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.; ПК 5.6.
ПП.08.01	Производственная практика	ОК 02.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.; ПК 2.1.; ПК 2.3.; ПК 2.2.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.; ПК 3.7.
ПП.08.02	Производственная практика	ОК 02.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.4.; ПК 5.5.; ПК 5.6.
ПМ.08(К)	Комплексный квалификационный экзамен	ОК 02.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.; ПК 2.1.; ПК 2.3.; ПК 2.2.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.; ПК 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.
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 2.3.; ПК 2.2.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.; ПК 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.; ПК 7.1.; ПК 7.2.
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 2.3.; ПК 2.2.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.; ПК 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.; ПК 7.1.; ПК 7.2.

ПРАКТИЧЕСКАЯ ПОДГОТОВКА

-	-	-	-	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 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.09	Кухни мира	4		32	**8**			**8**				
+	ОП.10	Товароведение продовольственных товаров	3		64	**16**		**16**					
+	ОП.11	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)							
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	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	Цифровые технологии в обслуживании посетителей ресторана	4		66	10			10				
+	УП.07.01	Учебная практика	4		72	72			72				

ПРАКТИЧЕСКАЯ ПОДГОТОВКА

-	-	-	-	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
+	ПП.07.01	Производственная практика	4		36	**36**			**36**				
+	МДК.08.01	Освоение профессии 16675 Повар	3		112	**16**		**16**					
			4		64	**16**		**16**					
+	МДК.08.02	Освоение профессии 12901 Кондитер	6		60	**24**		**24**					
+	МДК.08.03	Освоение профессии 16472 Пекарь	5		80	**32**		**32**					
			6		48	**24**		**24**					
+	УП.08.01	Учебная практика	6		36	**36**			**36**				
	УП.08.03		6		36	**36**			**36**				
+	ПП.08.01	Производственная практика	6		36	**36**			**36**				
	ПП.08.02		6		36	**36**			**36**				
		Итого				1183		312	871				

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).

ЛИСТ СОГЛАСОВАННЫХ ИЗМЕНЕНИЙ,
ВНЕСЕННЫХ В УЧЕБНЫЙ ПЛАН ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

(НАБОР 2026)

В связи с вступлением в силу с 01 сентября 2026 года Федерального закона от 23 июля 2025 г.№253-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» 31 августа 2026 года в учебный план внесены изменения в части реализации государственной итоговой аттестации только в форме демонстрационного экзамена»

Согласовано:

Проректор по учебной работе	_____ Н.Ю.Казаватова
Специалист учебного отдела	_____ З.К.Магомедова
Директор колледжа	_____ А.Т. Гаибова
Заведующий выпускающей кафедры	_____ С.И. Келеметова
Руководитель образовательной программы	_____ Т.А. Атаева