

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
"Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова"  
(ФГБОУ ВО "РЭУ им. Г.В. Плеханова")

МТНП



Утверждаю

Ректор Гришин В.И.  
"22" декабря 2015г.

План одобрен Ученым советом

Протокол № 6  
22.12.2015

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

19.02.10 Технология продукции общественного питания  
код наименование специальности

по программе базовой подготовки  
на базе основного общего образования

квалификация: техник-технолог

форма обучения Очная нормативный срок освоения ППССЗ 3г 10м год начала подготовки по УП 2015

профиль получаемого профессионального образования естественнонаучный  
при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС от 22.04.2014 № 384

Согласовано

Проректор по учебной работе и информатизации

Гришина О.А./

Начальник управления развития СПО

Стручкова Е.С./

Начальник отдела учебно-методического обеспечения СПО

Жукова А.Н./

Директор колледжа

Махиненко Е.Н./

Согласовано с работодателем

ОАО ПК "Космос"  
(наименование организации работодателя)

Директор по развитию  
(должность представителя работодателя)

Бонин В.М.

(Ф.И.О., подпись)

М.П.









№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК
1	Экз	Комплексный экзамен	4	[4] ЕН.03 Химия
				[4] ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
2	ЭкзКв	Комплексный квалификационный экзамен	7	[7] ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
				[7] ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
3	ЭкзКв	Комплексный квалификационный экзамен	8	[8] ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
				[8] ПМ.06 Организация работы структурного подразделения
4	Экз	Комплексный экзамен	5	[5] МДК.01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
				[5] МДК.07.02 Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск

5	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	7	[7]	ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга
				[7]	ОП.14 Контроль качества продукции
6	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	8	[8]	ОП.08 Охрана труда
				[8]	ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности
7	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6]	ОП.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности
				[6]	ОП.16 Безопасность жизнедеятельности
8	Зач	Комплексный зачет	5	[5]	ПП.07.01 Производственная практика (по профилю специальности)
				[5]	ПП.01.01 Производственная практика (по профилю специальности)
9	Зач	Комплексный зачет	6	[6]	ПП.02.01 Производственная практика (по профилю специальности)
				[6]	ПП.03.01 Производственная практика (по профилю специальности)
				[6]	ПП.04.01 Производственная практика (по профилю специальности)

Индекс	Содержание
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
БД.1	Русский язык и литература
БД.2	Иностранный язык
БД.3	Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия
БД.4	История
БД.5	Физическая культура
БД.6	Основы безопасности жизнедеятельности
БД.7	Физика
БД.8	Обществознание (включая экономику и право)
ПД.1	Информатика
ПД.2	Химия
ПД.3	Биология
ПОО.1	Введение в специальность, География
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Русский язык и культура речи
ОГСЭ.05	Психология общения
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ЕН.04	Информатика
ОП.16	Безопасность жизнедеятельности
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Техническое оснащение предприятий общественного питания
ОП.10	Организация производства
ОП.11	Организация обслуживания

ОП.12	Бухгалтерский учет в общественном питании
ОП.13	Энология вин
ОП.14	Контроль качества продукции
ОП.15	Товароведение продовольственных товаров
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.07.01	Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса
МДК.07.02	Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
БД.1	Русский язык и литература
БД.2	Иностранный язык
БД.3	Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия
БД.4	История
БД.5	Физическая культура
БД.6	Основы безопасности жизнедеятельности
БД.7	Физика
БД.8	Обществознание (включая экономику и право)
ПД.1	Информатика
ПД.2	Химия
ПД.3	Биология
ПОО.1	Введение в специальность, География



ОГСЭ.06	Физическая культура
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Русский язык и культура речи
ОГСЭ.05	Психология общения
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ЕН.04	Информатика
ОП.16	Безопасность жизнедеятельности
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Техническое оснащение предприятий общественного питания
ОП.10	Организация производства
ОП.11	Организация обслуживания
ОП.12	Бухгалтерский учет в общественном питании
ОП.13	Энология вин
ОП.14	Контроль качества продукции
ОП.15	Товароведение продовольственных товаров
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов

ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.07.01	Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса
МДК.07.02	Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
БД.1	Русский язык и литература
БД.2	Иностранный язык
БД.3	Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия
БД.4	История
БД.5	Физическая культура
БД.6	Основы безопасности жизнедеятельности
БД.7	Физика
БД.8	Обществознание (включая экономику и право)
ПД.1	Информатика
ПД.2	Химия
ПД.3	Биология
ПОО.1	Введение в специальность, География
ОГСЭ.06	Физическая культура
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Русский язык и культура речи
ОГСЭ.05	Психология общения
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ЕН.04	Информатика
ОП.16	Безопасность жизнедеятельности
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья

ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Техническое оснащение предприятий общественного питания
ОП.10	Организация производства
ОП.11	Организация обслуживания
ОП.12	Бухгалтерский учет в общественном питании
ОП.13	Энология вин
ОП.14	Контроль качества продукции
ОП.15	Товароведение продовольственных товаров
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.07.01	Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса
МДК.07.02	Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
БД.1	Русский язык и литература
БД.2	Иностранный язык
БД.3	Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия
БД.4	История

БД.5	Физическая культура
БД.6	Основы безопасности жизнедеятельности
БД.7	Физика
БД.8	Обществознание (включая экономику и право)
ПД.1	Информатика
ПД.2	Химия
ПД.3	Биология
ПОО.1	Введение в специальность, География
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Русский язык и культура речи
ОГСЭ.05	Психология общения
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ЕН.04	Информатика
ОП.16	Безопасность жизнедеятельности
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Техническое оснащение предприятий общественного питания
ОП.10	Организация производства
ОП.11	Организация обслуживания
ОП.12	Бухгалтерский учет в общественном питании
ОП.13	Энология вин
ОП.14	Контроль качества продукции
ОП.15	Товароведение продовольственных товаров
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)

МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.07.01	Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса
МДК.07.02	Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
БД.1	Русский язык и литература
БД.2	Иностранный язык
БД.3	Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия
БД.4	История
БД.5	Физическая культура
БД.6	Основы безопасности жизнедеятельности
БД.7	Физика
БД.8	Обществознание (включая экономику и право)
ПД.1	Информатика
ПД.2	Химия
ПД.3	Биология
ПОО.1	Введение в специальность, География
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Русский язык и культура речи
ОГСЭ.05	Психология общения
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования

ЕН.03	Химия
ЕН.04	Информатика
ОП.16	Безопасность жизнедеятельности
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Техническое оснащение предприятий общественного питания
ОП.10	Организация производства
ОП.11	Организация обслуживания
ОП.12	Бухгалтерский учет в общественном питании
ОП.13	Энология вин
ОП.14	Контроль качества продукции
ОП.15	Товароведение продовольственных товаров
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.07.01	Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса
МДК.07.02	Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)

ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
БД.1	Русский язык и литература
БД.2	Иностранный язык
БД.3	Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия
БД.4	История
БД.5	Физическая культура
БД.6	Основы безопасности жизнедеятельности
БД.7	Физика
БД.8	Обществознание (включая экономику и право)
ПД.1	Информатика
ПД.2	Химия
ПД.3	Биология
ПОО.1	Введение в специальность, География
ОГСЭ.06	Физическая культура
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Русский язык и культура речи
ОГСЭ.05	Психология общения
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ЕН.04	Информатика
ОП.16	Безопасность жизнедеятельности
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Техническое оснащение предприятий общественного питания
ОП.10	Организация производства
ОП.11	Организация обслуживания

ОП.12	Бухгалтерский учет в общественном питании
ОП.13	Энология вин
ОП.14	Контроль качества продукции
ОП.15	Товароведение продовольственных товаров
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.07.01	Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса
МДК.07.02	Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
БД.1	Русский язык и литература
БД.2	Иностранный язык
БД.3	Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия
БД.4	История
БД.5	Физическая культура
БД.6	Основы безопасности жизнедеятельности
БД.7	Физика
БД.8	Обществознание (включая экономику и право)
ПД.1	Информатика
ПД.2	Химия
ПД.3	Биология
ПОО.1	Введение в специальность, География
ОГСЭ.01	Основы философии



ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Русский язык и культура речи
ОГСЭ.05	Психология общения
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ЕН.04	Информатика
ОП.16	Безопасность жизнедеятельности
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Техническое оснащение предприятий общественного питания
ОП.10	Организация производства
ОП.11	Организация обслуживания
ОП.12	Бухгалтерский учет в общественном питании
ОП.13	Энология вин
ОП.14	Контроль качества продукции
ОП.15	Товароведение продовольственных товаров
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации

ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.07.01	Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса
МДК.07.02	Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
БД.1	Русский язык и литература
БД.2	Иностранный язык
БД.3	Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия
БД.4	История
БД.5	Физическая культура
БД.6	Основы безопасности жизнедеятельности
БД.7	Физика
БД.8	Обществознание (включая экономику и право)
ПД.1	Информатика
ПД.2	Химия
ПД.3	Биология
ПОО.1	Введение в специальность, География
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Русский язык и культура речи
ОГСЭ.05	Психология общения
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ЕН.04	Информатика
ОП.16	Безопасность жизнедеятельности
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация

ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Техническое оснащение предприятий общественного питания
ОП.10	Организация производства
ОП.11	Организация обслуживания
ОП.12	Бухгалтерский учет в общественном питании
ОП.13	Энология вин
ОП.14	Контроль качества продукции
ОП.15	Товароведение продовольственных товаров
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.07.01	Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса
МДК.07.02	Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
БД.1	Русский язык и литература
БД.2	Иностранный язык
БД.3	Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия
БД.4	История
БД.5	Физическая культура
БД.6	Основы безопасности жизнедеятельности
БД.7	Физика

БД.8	Обществознание (включая экономику и право)
ПД.1	Информатика
ПД.2	Химия
ПД.3	Биология
ПОО.1	Введение в специальность, География
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Русский язык и культура речи
ОГСЭ.05	Психология общения
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ЕН.04	Информатика
ОП.16	Безопасность жизнедеятельности
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Техническое оснащение предприятий общественного питания
ОП.10	Организация производства
ОП.11	Организация обслуживания
ОП.12	Бухгалтерский учет в общественном питании
ОП.13	Энология вин
ОП.14	Контроль качества продукции
ОП.15	Товароведение продовольственных товаров
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции

ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.07.01	Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса
МДК.07.02	Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ЕН.04	Информатика
ОП.16	Безопасность жизнедеятельности
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Техническое оснащение предприятий общественного питания
ОП.10	Организация производства
ОП.11	Организация обслуживания
ОП.12	Бухгалтерский учет в общественном питании
ОП.13	Энология вин
ОП.14	Контроль качества продукции
ОП.15	Товароведение продовольственных товаров
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.07.01	Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса
МДК.07.02	Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ЕН.04	Информатика
ОП.16	Безопасность жизнедеятельности
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Техническое оснащение предприятий общественного питания
ОП.10	Организация производства
ОП.11	Организация обслуживания
ОП.12	Бухгалтерский учет в общественном питании
ОП.13	Энология вин
ОП.14	Контроль качества продукции
ОП.15	Товароведение продовольственных товаров
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)

ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.07.01	Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса
МДК.07.02	Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 1.3	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ЕН.04	Информатика
ОП.16	Безопасность жизнедеятельности
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Техническое оснащение предприятий общественного питания
ОП.10	Организация производства
ОП.11	Организация обслуживания
ОП.12	Бухгалтерский учет в общественном питании
ОП.13	Энология вин
ОП.14	Контроль качества продукции
ОП.15	Товароведение продовольственных товаров
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)

ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.07.01	Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса
МДК.07.02	Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 1.4	Оформлять документацию на поставку и реализацию товаров.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ЕН.04	Информатика
ОП.16	Безопасность жизнедеятельности
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Техническое оснащение предприятий общественного питания
ОП.10	Организация производства
ОП.11	Организация обслуживания
ОП.12	Бухгалтерский учет в общественном питании
ОП.13	Энология вин
ОП.14	Контроль качества продукции
ОП.15	Товароведение продовольственных товаров
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)



ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.07.01	Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса
МДК.07.02	Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ЕН.04	Информатика
ОП.16	Безопасность жизнедеятельности
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Техническое оснащение предприятий общественного питания
ОП.10	Организация производства
ОП.11	Организация обслуживания
ОП.12	Бухгалтерский учет в общественном питании
ОП.13	Энология вин
ОП.14	Контроль качества продукции
ОП.15	Товароведение продовольственных товаров
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)

ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.07.01	Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса
МДК.07.02	Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 2.2	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ЕН.04	Информатика
ОП.16	Безопасность жизнедеятельности
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Техническое оснащение предприятий общественного питания
ОП.10	Организация производства
ОП.11	Организация обслуживания
ОП.12	Бухгалтерский учет в общественном питании
ОП.13	Энология вин
ОП.14	Контроль качества продукции
ОП.15	Товароведение продовольственных товаров
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)

ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.07.01	Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса
МДК.07.02	Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 2.3	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ЕН.04	Информатика
ОП.16	Безопасность жизнедеятельности
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Техническое оснащение предприятий общественного питания
ОП.10	Организация производства
ОП.11	Организация обслуживания
ОП.12	Бухгалтерский учет в общественном питании
ОП.13	Энология вин
ОП.14	Контроль качества продукции
ОП.15	Товароведение продовольственных товаров
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)

МДК.07.01	Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса
МДК.07.02	Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ЕН.04	Информатика
ОП.16	Безопасность жизнедеятельности
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Техническое оснащение предприятий общественного питания
ОП.10	Организация производства
ОП.11	Организация обслуживания
ОП.12	Бухгалтерский учет в общественном питании
ОП.13	Энология вин
ОП.14	Контроль качества продукции
ОП.15	Товароведение продовольственных товаров
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.07.01	Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса

МДК.07.02	Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 3.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ЕН.04	Информатика
ОП.16	Безопасность жизнедеятельности
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Техническое оснащение предприятий общественного питания
ОП.10	Организация производства
ОП.11	Организация обслуживания
ОП.12	Бухгалтерский учет в общественном питании
ОП.13	Энология вин
ОП.14	Контроль качества продукции
ОП.15	Товароведение продовольственных товаров
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.07.01	Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса
МДК.07.02	Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск

УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 3.3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ЕН.04	Информатика
ОП.16	Безопасность жизнедеятельности
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Техническое оснащение предприятий общественного питания
ОП.10	Организация производства
ОП.11	Организация обслуживания
ОП.12	Бухгалтерский учет в общественном питании
ОП.13	Энология вин
ОП.14	Контроль качества продукции
ОП.15	Товароведение продовольственных товаров
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.07.01	Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса
МДК.07.02	Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск
УП.07.01	Учебная практика

ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 3.4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ЕН.04	Информатика
ОП.16	Безопасность жизнедеятельности
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Техническое оснащение предприятий общественного питания
ОП.10	Организация производства
ОП.11	Организация обслуживания
ОП.12	Бухгалтерский учет в общественном питании
ОП.13	Энология вин
ОП.14	Контроль качества продукции
ОП.15	Товароведение продовольственных товаров
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.07.01	Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса
МДК.07.02	Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)

ПК 3.5	Оформлять учетно-отчетную документацию.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ЕН.04	Информатика
ОП.16	Безопасность жизнедеятельности
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Техническое оснащение предприятий общественного питания
ОП.10	Организация производства
ОП.11	Организация обслуживания
ОП.12	Бухгалтерский учет в общественном питании
ОП.13	Энология вин
ОП.14	Контроль качества продукции
ОП.15	Товароведение продовольственных товаров
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.07.01	Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса
МДК.07.02	Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)



ПК 4.1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ЕН.04	Информатика
ОП.16	Безопасность жизнедеятельности
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Техническое оснащение предприятий общественного питания
ОП.10	Организация производства
ОП.11	Организация обслуживания
ОП.12	Бухгалтерский учет в общественном питании
ОП.13	Энология вин
ОП.14	Контроль качества продукции
ОП.15	Товароведение продовольственных товаров
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.07.01	Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса
МДК.07.02	Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)

ПК 4.2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ЕН.04	Информатика
ОП.16	Безопасность жизнедеятельности
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Техническое оснащение предприятий общественного питания
ОП.10	Организация производства
ОП.11	Организация обслуживания
ОП.12	Бухгалтерский учет в общественном питании
ОП.13	Энология вин
ОП.14	Контроль качества продукции
ОП.15	Товароведение продовольственных товаров
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.07.01	Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса
МДК.07.02	Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)

ПК 4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ЕН.04	Информатика
ОП.16	Безопасность жизнедеятельности
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Техническое оснащение предприятий общественного питания
ОП.10	Организация производства
ОП.11	Организация обслуживания
ОП.12	Бухгалтерский учет в общественном питании
ОП.13	Энология вин
ОП.14	Контроль качества продукции
ОП.15	Товароведение продовольственных товаров
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.07.01	Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса
МДК.07.02	Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)

ПК 4.4	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ЕН.04	Информатика
ОП.16	Безопасность жизнедеятельности
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Техническое оснащение предприятий общественного питания
ОП.10	Организация производства
ОП.11	Организация обслуживания
ОП.12	Бухгалтерский учет в общественном питании
ОП.13	Энология вин
ОП.14	Контроль качества продукции
ОП.15	Товароведение продовольственных товаров
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.07.01	Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса
МДК.07.02	Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)

ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ЕН.04	Информатика
ОП.16	Безопасность жизнедеятельности
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Техническое оснащение предприятий общественного питания
ОП.10	Организация производства
ОП.11	Организация обслуживания
ОП.12	Бухгалтерский учет в общественном питании
ОП.13	Энология вин
ОП.14	Контроль качества продукции
ОП.15	Товароведение продовольственных товаров
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.07.01	Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса
МДК.07.02	Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)

ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ЕН.04	Информатика
ОП.16	Безопасность жизнедеятельности
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Техническое оснащение предприятий общественного питания
ОП.10	Организация производства
ОП.11	Организация обслуживания
ОП.12	Бухгалтерский учет в общественном питании
ОП.13	Энология вин
ОП.14	Контроль качества продукции
ОП.15	Товароведение продовольственных товаров
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.07.01	Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса
МДК.07.02	Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)

ПК 6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.04	Информатика
ОП.16	Безопасность жизнедеятельности
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Техническое оснащение предприятий общественного питания
ОП.10	Организация производства
ОП.11	Организация обслуживания
ОП.12	Бухгалтерский учет в общественном питании
ОП.13	Энология вин
ОП.14	Контроль качества продукции
ОП.15	Товароведение продовольственных товаров
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.07.01	Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса
МДК.07.02	Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 6.2	Планировать выполнение работ исполнителями.

ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.04	Информатика
ОП.16	Безопасность жизнедеятельности
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Техническое оснащение предприятий общественного питания
ОП.10	Организация производства
ОП.11	Организация обслуживания
ОП.12	Бухгалтерский учет в общественном питании
ОП.13	Энология вин
ОП.14	Контроль качества продукции
ОП.15	Товароведение продовольственных товаров
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.07.01	Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса
МДК.07.02	Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 6.3	Организовывать работу трудового коллектива.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования



ЕН.04	Информатика
ОП.16	Безопасность жизнедеятельности
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Техническое оснащение предприятий общественного питания
ОП.10	Организация производства
ОП.11	Организация обслуживания
ОП.12	Бухгалтерский учет в общественном питании
ОП.13	Энология вин
ОП.14	Контроль качества продукции
ОП.15	Товароведение продовольственных товаров
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.07.01	Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса
МДК.07.02	Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.04	Информатика
ОП.16	Безопасность жизнедеятельности

ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Техническое оснащение предприятий общественного питания
ОП.10	Организация производства
ОП.11	Организация обслуживания
ОП.12	Бухгалтерский учет в общественном питании
ОП.13	Энология вин
ОП.14	Контроль качества продукции
ОП.15	Товароведение продовольственных товаров
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.07.01	Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса
МДК.07.02	Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 6.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.04	Информатика
ОП.16	Безопасность жизнедеятельности
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания

ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Техническое оснащение предприятий общественного питания
ОП.10	Организация производства
ОП.11	Организация обслуживания
ОП.12	Бухгалтерский учет в общественном питании
ОП.13	Энология вин
ОП.14	Контроль качества продукции
ОП.15	Товароведение продовольственных товаров
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.07.01	Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса
МДК.07.02	Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)

НО	Начальное общее образование												
ОО	Основное общее образование												
БД	Базовые дисциплины	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
БД.1	Русский язык и литература	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
БД.2	Иностранный язык	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
БД.3	Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
БД.4	История	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
БД.5	Физическая культура	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
БД.6	Основы безопасности жизнедеятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
БД.7	Физика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
БД.8	Обществознание (включая экономику и право)	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
ПД	Профильные дисциплины	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
ПД.1	Информатика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
ПД.2	Химия	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
ПД.3	Биология	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
ПОО	Предлагаемые ОО	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
ПОО.1	Введение в специальность, География	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
ОГСЭ.06	Физическая культура	ОК 2	ОК 3	ОК 6									
ОГСЭ.01	Основы философии	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
ОГСЭ.02	История	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
ОГСЭ.03	Иностранный язык	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
ОГСЭ.04	Русский язык и культура речи	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
ОГСЭ.05	Психология общения	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
ЕН	Математический и общий естественнонаучный цикл	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
		ПК 4.4	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5				
ЕН.01	Математика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
		ПК 4.4	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5				
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
		ПК 4.4	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5				
ЕН.03	Химия	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
		ПК 4.4	ПК 5.1	ПК 5.2									
ЕН.04	Информатика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3

		ПК 4.4	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5				
ОП	Общепрофессиональные дисциплины	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
		ПК 4.4	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5				
ОП.16	Безопасность жизнедеятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
		ПК 4.4	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5				
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
		ПК 4.4	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5				
ОП.02	Физиология питания	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
		ПК 4.4	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5				
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
		ПК 4.4	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5				
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
		ПК 4.4	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5				
ОП.05	Метрология и стандартизация	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
		ПК 4.4	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5				
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
		ПК 4.4	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5				
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
		ПК 4.4	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5				
ОП.08	Охрана труда	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
		ПК 4.4	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5				
ОП.09	Техническое оснащение предприятий общественного питания	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
		ПК 4.4	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5				
ОП.10	Организация производства	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
		ПК 4.4	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5				
ОП.11	Организация обслуживания	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
		ПК 4.4	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5				
		ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3

ОП.12	Бухгалтерский учет в общественном питании	ПК 1.4 ПК 4.4	ПК 2.1 ПК 5.1	ПК 2.2 ПК 5.2	ПК 2.3 ПК 6.1	ПК 3.1 ПК 6.2	ПК 3.2 ПК 6.3	ПК 3.3 ПК 6.4	ПК 3.4 ПК 6.5	ПК 3.5	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
ОП.13	Энология вин	ОК 1 ПК 1.4 ПК 4.4	ОК 2 ПК 2.1 ПК 5.1	ОК 3 ПК 2.2 ПК 5.2	ОК 4 ПК 2.3 ПК 6.1	ОК 5 ПК 3.1 ПК 6.2	ОК 6 ПК 3.2 ПК 6.3	ОК 7 ПК 3.3 ПК 6.4	ОК 8 ПК 3.4 ПК 6.5	ОК 9 ПК 3.5	ПК 1.1 ПК 4.1	ПК 1.2 ПК 4.2	ПК 1.3 ПК 4.3
ОП.14	Контроль качества продукции	ОК 1 ПК 1.4 ПК 4.4	ОК 2 ПК 2.1 ПК 5.1	ОК 3 ПК 2.2 ПК 5.2	ОК 4 ПК 2.3 ПК 6.1	ОК 5 ПК 3.1 ПК 6.2	ОК 6 ПК 3.2 ПК 6.3	ОК 7 ПК 3.3 ПК 6.4	ОК 8 ПК 3.4 ПК 6.5	ОК 9 ПК 3.5	ПК 1.1 ПК 4.1	ПК 1.2 ПК 4.2	ПК 1.3 ПК 4.3
ОП.15	Товароведение продовольственных товаров	ОК 1 ПК 1.4 ПК 4.4	ОК 2 ПК 2.1 ПК 5.1	ОК 3 ПК 2.2 ПК 5.2	ОК 4 ПК 2.3 ПК 6.1	ОК 5 ПК 3.1 ПК 6.2	ОК 6 ПК 3.2 ПК 6.3	ОК 7 ПК 3.3 ПК 6.4	ОК 8 ПК 3.4 ПК 6.5	ОК 9 ПК 3.5	ПК 1.1 ПК 4.1	ПК 1.2 ПК 4.2	ПК 1.3 ПК 4.3
<b>ПМ</b>	<b>Профессиональные модули</b>												
<b>ПМ.01</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>	<b>ОК 1 ПК 1.4 ПК 4.4</b>	<b>ОК 2 ПК 2.1 ПК 5.1</b>	<b>ОК 3 ПК 2.2 ПК 5.2</b>	<b>ОК 4 ПК 2.3 ПК 6.1</b>	<b>ОК 5 ПК 3.1 ПК 6.2</b>	<b>ОК 6 ПК 3.2 ПК 6.3</b>	<b>ОК 7 ПК 3.3 ПК 6.4</b>	<b>ОК 8 ПК 3.4 ПК 6.5</b>	<b>ОК 9 ПК 3.5</b>	<b>ПК 1.1 ПК 4.1</b>	<b>ПК 1.2 ПК 4.2</b>	<b>ПК 1.3 ПК 4.3</b>
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	ОК 1 ПК 1.4	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
ПП.01.01	<i>Производственная практика (по профилю специальности)</i>	ОК 1 ПК 1.4 ПК 4.4	ОК 2 ПК 2.1 ПК 5.1	ОК 3 ПК 2.2 ПК 5.2	ОК 4 ПК 2.3 ПК 6.1	ОК 5 ПК 3.1 ПК 6.2	ОК 6 ПК 3.2 ПК 6.3	ОК 7 ПК 3.3 ПК 6.4	ОК 8 ПК 3.4 ПК 6.5	ОК 9 ПК 3.5	ПК 1.1 ПК 4.1	ПК 1.2 ПК 4.2	ПК 1.3 ПК 4.3
<b>ПМ.02</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</b>	<b>ОК 1 ПК 1.4 ПК 4.4</b>	<b>ОК 2 ПК 2.1 ПК 5.1</b>	<b>ОК 3 ПК 2.2 ПК 5.2</b>	<b>ОК 4 ПК 2.3 ПК 6.1</b>	<b>ОК 5 ПК 3.1 ПК 6.2</b>	<b>ОК 6 ПК 3.2 ПК 6.3</b>	<b>ОК 7 ПК 3.3 ПК 6.4</b>	<b>ОК 8 ПК 3.4 ПК 6.5</b>	<b>ОК 9 ПК 3.5</b>	<b>ПК 1.1 ПК 4.1</b>	<b>ПК 1.2 ПК 4.2</b>	<b>ПК 1.3 ПК 4.3</b>
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3
ПП.02.01	<i>Производственная практика (по профилю специальности)</i>	ОК 1 ПК 1.4 ПК 4.4	ОК 2 ПК 2.1 ПК 5.1	ОК 3 ПК 2.2 ПК 5.2	ОК 4 ПК 2.3 ПК 6.1	ОК 5 ПК 3.1 ПК 6.2	ОК 6 ПК 3.2 ПК 6.3	ОК 7 ПК 3.3 ПК 6.4	ОК 8 ПК 3.4 ПК 6.5	ОК 9 ПК 3.5	ПК 1.1 ПК 4.1	ПК 1.2 ПК 4.2	ПК 1.3 ПК 4.3
<b>ПМ.03</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</b>	<b>ОК 1 ПК 1.4 ПК 4.4</b>	<b>ОК 2 ПК 2.1 ПК 5.1</b>	<b>ОК 3 ПК 2.2 ПК 5.2</b>	<b>ОК 4 ПК 2.3 ПК 6.1</b>	<b>ОК 5 ПК 3.1 ПК 6.2</b>	<b>ОК 6 ПК 3.2 ПК 6.3</b>	<b>ОК 7 ПК 3.3 ПК 6.4</b>	<b>ОК 8 ПК 3.4 ПК 6.5</b>	<b>ОК 9 ПК 3.5</b>	<b>ПК 1.1 ПК 4.1</b>	<b>ПК 1.2 ПК 4.2</b>	<b>ПК 1.3 ПК 4.3</b>
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	ОК 1 ПК 3.4	ОК 2 ПК 3.5	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3
ПП.03.01	<i>Производственная практика (по профилю специальности)</i>	ОК 1 ПК 1.4 ПК 4.4	ОК 2 ПК 2.1 ПК 5.1	ОК 3 ПК 2.2 ПК 5.2	ОК 4 ПК 2.3 ПК 6.1	ОК 5 ПК 3.1 ПК 6.2	ОК 6 ПК 3.2 ПК 6.3	ОК 7 ПК 3.3 ПК 6.4	ОК 8 ПК 3.4 ПК 6.5	ОК 9 ПК 3.5	ПК 1.1 ПК 4.1	ПК 1.2 ПК 4.2	ПК 1.3 ПК 4.3
<b>ПМ.04</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>	<b>ОК 1 ПК 1.4 ПК 4.4</b>	<b>ОК 2 ПК 2.1 ПК 5.1</b>	<b>ОК 3 ПК 2.2 ПК 5.2</b>	<b>ОК 4 ПК 2.3 ПК 6.1</b>	<b>ОК 5 ПК 3.1 ПК 6.2</b>	<b>ОК 6 ПК 3.2 ПК 6.3</b>	<b>ОК 7 ПК 3.3 ПК 6.4</b>	<b>ОК 8 ПК 3.4 ПК 6.5</b>	<b>ОК 9 ПК 3.5</b>	<b>ПК 1.1 ПК 4.1</b>	<b>ПК 1.2 ПК 4.2</b>	<b>ПК 1.3 ПК 4.3</b>
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ОК 1 ПК 4.4	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3

ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
		ПК 4.4	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5				
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	<b>ОК 1</b>	<b>ОК 2</b>	<b>ОК 3</b>	<b>ОК 4</b>	<b>ОК 5</b>	<b>ОК 6</b>	<b>ОК 7</b>	<b>ОК 8</b>	<b>ОК 9</b>	<b>ПК 1.1</b>	<b>ПК 1.2</b>	<b>ПК 1.3</b>
		<b>ПК 1.4</b>	<b>ПК 2.1</b>	<b>ПК 2.2</b>	<b>ПК 2.3</b>	<b>ПК 3.1</b>	<b>ПК 3.2</b>	<b>ПК 3.3</b>	<b>ПК 3.4</b>	<b>ПК 3.5</b>	<b>ПК 4.1</b>	<b>ПК 4.2</b>	<b>ПК 4.3</b>
		<b>ПК 4.4</b>	<b>ПК 5.1</b>	<b>ПК 5.2</b>	<b>ПК 6.1</b>	<b>ПК 6.2</b>	<b>ПК 6.3</b>	<b>ПК 6.4</b>	<b>ПК 6.5</b>				
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 5.1	ПК 5.2	
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
		ПК 4.4	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5				
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	<b>ОК 1</b>	<b>ОК 2</b>	<b>ОК 3</b>	<b>ОК 4</b>	<b>ОК 5</b>	<b>ОК 6</b>	<b>ОК 7</b>	<b>ОК 8</b>	<b>ОК 9</b>	<b>ПК 1.1</b>	<b>ПК 1.2</b>	<b>ПК 1.3</b>
		<b>ПК 1.4</b>	<b>ПК 2.1</b>	<b>ПК 2.2</b>	<b>ПК 2.3</b>	<b>ПК 3.1</b>	<b>ПК 3.2</b>	<b>ПК 3.3</b>	<b>ПК 3.4</b>	<b>ПК 3.5</b>	<b>ПК 4.1</b>	<b>ПК 4.2</b>	<b>ПК 4.3</b>
		<b>ПК 4.4</b>	<b>ПК 5.1</b>	<b>ПК 5.2</b>	<b>ПК 6.1</b>	<b>ПК 6.2</b>	<b>ПК 6.3</b>	<b>ПК 6.4</b>	<b>ПК 6.5</b>				
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
		ПК 4.4	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5				
ПМ.07	Выполнение работ по профессии рабочего (одной или несколькими)	<b>ОК 1</b>	<b>ОК 2</b>	<b>ОК 3</b>	<b>ОК 4</b>	<b>ОК 5</b>	<b>ОК 6</b>	<b>ОК 7</b>	<b>ОК 8</b>	<b>ОК 9</b>	<b>ПК 1.1</b>	<b>ПК 1.2</b>	<b>ПК 1.3</b>
		<b>ПК 1.4</b>	<b>ПК 2.1</b>	<b>ПК 2.2</b>	<b>ПК 2.3</b>	<b>ПК 3.1</b>	<b>ПК 3.2</b>	<b>ПК 3.3</b>	<b>ПК 3.4</b>	<b>ПК 3.5</b>	<b>ПК 4.1</b>	<b>ПК 4.2</b>	<b>ПК 4.3</b>
		<b>ПК 4.4</b>	<b>ПК 5.1</b>	<b>ПК 5.2</b>	<b>ПК 6.1</b>	<b>ПК 6.2</b>	<b>ПК 6.3</b>	<b>ПК 6.4</b>	<b>ПК 6.5</b>				
МДК.07.01	Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
МДК.07.02	Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
		ПК 4.4	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5				
УП.07.01	Учебная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
		ПК 4.4	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5				
ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
		ПК 4.4	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5				

№	Наименование
	Кабинеты:
1	Русского языка, литературы и культуры речи
2	Иностранного языка
3	Математики и статистики
4	Истории и обществознания
5	Основ безопасности жизнедеятельности и безопасности жизнедеятельности
6	Естественнонаучных дисциплин
7	Социально-экономических дисциплин
8	Информационных технологий в профессиональной деятельности
9	Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства
	Лаборатории:
1	Химии
2	Метрологии и стандартизации, микробиологии, санитарии и гигиены
	Мастерские:
1	Учебный кулинарный цех
2	Учебный кондитерский цех
	Спортивный комплекс:
1	Спортивный зал
2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3	Стрелковый тир
	Залы:
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	Актовый зал



<b>Пояснения</b>		
1. Учебный план Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего профессионального образования Российский экономический университет им. Г.В.Плеханова" разработан на основании Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Министерства образования и науки Российской Федерации приказ № 384от 22.04. 2014 года, зарегистрированного 23 июля 2014 года № 33234 Министерством юстиции России на базе основного общего образования, нормативный срок освоения ППССЗ СПО базовой подготовки при очной форме получения образования 3г.10 мес., письма Минобра от 17 марта 2015 г. № 06-259 "Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС СПО и получаемой специальности". Профиль получаемого образования - естественнонаучный.		
2. Начало учебных занятий - 1 сентября.		
3. Продолжительность учебной недели - пятидневная.		
4. Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению программы подготовки специалистов среднего звена, обязательный объем учебной нагрузки - 36 часов в неделю.		
5. При распределении обязательной нагрузки по курсам и семестрам часы вариативной части (аудиторные - 864) использованы на введение новых дисциплин в цикле ОГСЭ.00. Часы вариативной части распределены следующим образом: В цикле ОГСЭ.00: "Русский язык и культура речи" - 48 часов, "Психология общения" - 39 часов. В цикле ЕН.00: "Информатика"-54 часа. В цикле ОП.00: "Техническое оснащение предприятий общественного питания" - 84 часа, "Организация производства"-72 часа, "Организация обслуживания" - 64 часа, "Бухгалтерский учет в общественном питании"-70 часов, "Энология вин"-39 часов, "Контроль качества продукции" - 65 часов, "Товароведение продовольственных товаров" - 108 часов. Остальные часы использованы на увеличение объема времени отдельных дисциплин и профессиональных модулей по рекомендации работодателей - 221 час		
6. Дисциплина "Физическая культура" предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной работы ( за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).		
7. В процессе обучения на 1 курсе во 2-ом семестре предусмотрены письменные экзамены по предмету "Русский язык и литература" ( сочинение) и по предмету "Математика". Комплексные экзамены предусмотрены по следующим дисциплинам: в 4-ом семестре по дисциплинам ЕН.03 Химия и ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве, в 5-ом семестре по дисциплинам: МДК 01.01 и МДК.07.02. Комплексные квалификационные экзамены проводятся: в 7-ом семестре по ПМ.03, ПМ.04, в 8-ом семестре по ПМ.05 и ПМ.06.		
8. Зачеты проводятся за счет часов, отведенных на изучение дисциплин и междисциплинарных курсов. Другие формы контроля (Контрольная работа) не является итоговой формой контроля. Количество экзаменов и зачетов профессиональных модулей не входят в общее количество экзаменов и зачетов.		
9. Выполнение курсовых работ как вид учебной деятельности по дисциплинам: в 5-ом семестре - ОП.10 "Организация производства" - 20 часов, в 7-ом семестре - по ПМ. 03 "Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции" - 20 часов .		
10. Консультации для обучающихся по очной форме обучения предусмотрены из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации образовательной программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Формы проведения консультаций - групповые и индивидуальные.		
11. Производственная практика состоит из учебной практики, практики по профилю специальности и преддипломной практики. Учебная практика проводится в рамках ПМ.07" Выполнение работ по профессиям Бармен, Кондитер, Повар в объеме 9 недель (324 часа) - 4 недели в 3-ем семестре и 5 недель в 4-ом семестре. Производственная практика (по профилю специальности) в объеме 19 недель реализуется рассредоточено по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности : ПМ.01.(2 недели в 5-ом семестре) , ПМ.07. ( 2 недели в 5-ом семестре), ПМ.02 ( 2 недели в 6-ом семестре), ПМ.03 (2 недели в 6-ом семестре) , ПМ.04 (4 недели в 6-ом семестре и 2 недели в 7-ом семестре), ПМ.05 ( 2 недели в 8-ом семестре), ПМ.06 ( 1 неделя в 8-ом семестре). Производственная практика (преддипломная) в объеме 4 недели проводится концентрированно ( 6 семестр). По окончании практики по профилю специальности студенты сдают квалификационные экзамены в 5, 6, 7 и 8-ом семестрах. Результатом квалификационного экзамена является освоение профессиональных модулей. (освоен/не освоен).		
12. На 2-ом курсе в период летних каникул с юношами проводятся учебные сборы в соответствии с п.1 ст.13 Федерального закона " О воинской обязанности и военной службе" от 28 марта 1998 г. № 53-ФЗ.		
13. Для подгрупп девушек 48 часов, отведенных на изучение основ военной службы в рамках дисциплины "Безопасность жизнедеятельности", используются на изучение основ медицинских знаний.		
14. Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа).		
<b>Согласовано</b>		
Заместитель директора по учебной работе		И.А.Архипцева
Методист		Л.Н.Олимпиева