

Федеральное агентство по рыболовству

Утверждаю

Врио ректора

Мнацаканян Альберт Гургенович

Рассмотрено и одобрено
на заседании педагогического совета
Протокол № 3 от 21.05.2026

22.05.2026

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Калининградский государственный технический университет"

наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15

Поварское и кондитерское дело

код

наименование специальности

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация:

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

форма обучения

Очная

Срок получения образования по ОП

3г 10м

год начала подготовки по УП

2023

профиль получаемого профессионального образования

Социально-экономический

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016

№ 1565

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
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

[illegible]

Обозначения:

	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам		Учебная практика		Подготовка к государственной итоговой аттестации
	Промежуточная аттестация		Производственная практика		Государственная итоговая аттестация
	Каникулы				Неделя отсутствия

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам			Промежуточная аттестация			Практики						ГИА		Каникулы	Всего	
							Учебная практика			Производственная практика			Подготовка	Проведение			
	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем					
	мед.	мед.	мед.	мед.	мед.	мед.	мед.	мед.	мед.	мед.	мед.	мед.	мед.	мед.	мед.	мед.	мед.
I	39	17	22	2	2	2										11	52
II	27	12	15	1 1/2	1	1 1/2	9	2	7	3 1/2	2	1 1/2				11	52
III	28 1/2	11	17 1/2	2	1	1	1	1		10 1/2	4	6 1/2				10	52
IV	25	13	12	2	1	1				8	3	5	4	2	2	2	43
Всего	119 1/2	53	66 1/2	7 1/2	3	4 1/2	10	3	7	22	9	13	4	2	34	199	

Индекс	Формы промежуточной аттестации								Учебная нагрузка обучающихся, ч.								Распределение по курсам и семестрам										Объем ОП																																																																																																																																																																																																																																																																																																				
	Зачеты	Зачеты	Дифф. зметы	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные работы	Другие	Объем ОП	Средства обучения								Средства обучения																																																																																																																																																																																																																																																																																																														
									Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения			Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	Средств. обучения	С

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК	
1	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	1	[1]	ООД.04 Обществознание
				[1]	ООД.03 История
2	Экз	Комплексный экзамен	2	[2]	ООД.01 Русский язык
				[2]	ООД.02 Литература
3	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	7	[7]	ПП.07.02 Производственная практика
				[7]	ПП.04.01 Производственная практика
4	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	7	[7]	ОГСЭ.01 Основы философии
				[7]	ОГСЭ.02 История
5	Экз	Комплексный экзамен	5	[5]	МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
				[5]	МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
6	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	3	[3]	ПП.01.01 Производственная практика
				[3]	УП.01.01 Учебная практика
7	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	7	[7]	МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
				[7]	МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
8	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4]	МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
				[4]	УП.02.01 Учебная практика
				[4]	МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
9	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	3	[3]	ЕН.01 Химия
				[3]	ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
10	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	5	[5]	ПП.03.01 Производственная практика
				[5]	ПП.02.01 Производственная практика
				[5]	ПП.07.01 Производственная практика
				[5]	УП.07.01 Учебная практика
11	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	5	[5]	МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
				[5]	МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
12	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	8	[8]	МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
				[8]	ПП.06.01 Производственная практика
13	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	8	[8]	ОГСЭ.05 Психология общения
				[8]	ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности
14	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	2	[2]	ООД.13 Биология
				[2]	ООД.11 Физика
15	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	1	[1]	ДУП.14 Родной язык и (или) государственный язык республики Российской Федерации/Родная литература
				[1]	ООД.02 Литература
17	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	1	[1]	ООД.11 Физика
				[1]	ООД.12 Химия

Индекс	Содержание
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ООД.02	Литература
ООД.03	История
ООД.04	Обществознание
ООД.05	География
ООД.06	Иностранный язык
ООД.07	Математика
ООД.08	Информатика
ООД.09	Физическая культура
ООД.10	Основы безопасности жизнедеятельности
ООД.11	Физика
ООД.12	Химия
ООД.13	Биология
ЕН.01	Химия
ЕН.03	Математика
	Подготовка дипломной работы
	Защита дипломной работы
	Подготовка к демонстрационному экзамену
	Проведение демонстрационного экзамена
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ООД.02	Литература
ООД.03	История
ООД.04	Обществознание
ООД.05	География
ООД.06	Иностранный язык
ООД.07	Математика
ООД.08	Информатика
ООД.10	Основы безопасности жизнедеятельности
ООД.11	Физика
ООД.12	Химия
ООД.13	Биология
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Математика
ОП.10	Метрология, стандартизация и сертификация
	Подготовка дипломной работы
	Защита дипломной работы
	Подготовка к демонстрационному экзамену
	Проведение демонстрационного экзамена
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ООД.02	Литература
ООД.04	Обществознание
ООД.05	География
ООД.07	Математика
ООД.10	Основы безопасности жизнедеятельности
ООД.11	Физика
ОГСЭ.05	Психология общения
	Подготовка дипломной работы
	Защита дипломной работы
	Подготовка к демонстрационному экзамену
	Проведение демонстрационного экзамена
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ООД.01	Русский язык
ООД.02	Литература
ООД.03	История
ООД.04	Обществознание
ООД.05	География
ООД.06	Иностранный язык

	ООД.07	Математика
	ООД.09	Физическая культура
	ООД.10	Основы безопасности жизнедеятельности
	ООД.11	Физика
	ООД.12	Химия
	ООД.13	Биология
	ДУП.14	Родной язык и (или) государственный язык республики Российской Федерации/Родная литература
	ОГСЭ.05	Психология общения
		Подготовка дипломной работы
		Защита дипломной работы
		Подготовка к демонстрационному экзамену
		Проведение демонстрационного экзамена
ОК 05.		Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
	ООД.01	Русский язык
	ООД.02	Литература
	ООД.03	История
	ООД.04	Обществознание
	ООД.05	География
	ООД.07	Математика
	ООД.11	Физика
	ДУП.14	Родной язык и (или) государственный язык республики Российской Федерации/Родная литература
	ОГСЭ.05	Психология общения
		Подготовка дипломной работы
		Защита дипломной работы
		Подготовка к демонстрационному экзамену
		Проведение демонстрационного экзамена
ОК 06.		Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
	ООД.02	Литература
	ООД.03	История
	ООД.05	География
	ООД.10	Основы безопасности жизнедеятельности
	ДУП.14	Родной язык и (или) государственный язык республики Российской Федерации/Родная литература
	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
		Подготовка дипломной работы
		Защита дипломной работы
		Подготовка к демонстрационному экзамену
		Проведение демонстрационного экзамена
ОК 07.		Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях, применять стандарты антикоррупционного поведения
	ООД.04	Обществознание
	ООД.05	География
	ООД.10	Основы безопасности жизнедеятельности
	ООД.11	Физика
	ООД.12	Химия
	ООД.13	Биология
	ОП.08	Охрана труда
	ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
		Подготовка дипломной работы
		Защита дипломной работы
		Подготовка к демонстрационному экзамену
		Проведение демонстрационного экзамена
ОК 08.		Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
	ООД.09	Физическая культура
	ООД.10	Основы безопасности жизнедеятельности
	ОГСЭ.04	Физическая культура
		Подготовка дипломной работы
		Защита дипломной работы
		Подготовка к демонстрационному экзамену
		Проведение демонстрационного экзамена
ОК 09.		Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
	ООД.02	Литература

ООД.03	История
ООД.04	Обществознание
ООД.05	География
ООД.06	Иностранный язык
ООД.07	Математика
ООД.08	Информатика
ООД.10	Основы безопасности жизнедеятельности
ООД.11	Физика
ООД.12	Химия
ООД.13	Биология
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	Подготовка дипломной работы
	Защита дипломной работы
	Подготовка к демонстрационному экзамену
	Проведение демонстрационного экзамена
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ООД.01	Русский язык
ООД.02	Литература
ООД.04	Обществознание
ООД.05	География
ООД.06	Иностранный язык
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
	Подготовка дипломной работы
	Защита дипломной работы
	Подготовка к демонстрационному экзамену
	Проведение демонстрационного экзамена
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
ООД.04	Обществознание
	Подготовка дипломной работы
	Защита дипломной работы
	Подготовка к демонстрационному экзамену
	Проведение демонстрационного экзамена
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика
	Подготовка дипломной работы
	Защита дипломной работы
	Подготовка к демонстрационному экзамену
	Проведение демонстрационного экзамена
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика
	Подготовка дипломной работы
	Защита дипломной работы
	Подготовка к демонстрационному экзамену
	Проведение демонстрационного экзамена
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
ПП.01.01	Производственная практика
	Подготовка дипломной работы
	Защита дипломной работы
	Подготовка к демонстрационному экзамену
	Проведение демонстрационного экзамена
ПК 1.4.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
ПП.01.01	Производственная практика
	Подготовка дипломной работы
	Защита дипломной работы
	Подготовка к демонстрационному экзамену
	Проведение демонстрационного экзамена
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.02.01	Учебная практика
	Подготовка дипломной работы
	Защита дипломной работы
	Подготовка к демонстрационному экзамену
	Проведение демонстрационного экзамена
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
ПП.02.01	Производственная практика
	Подготовка дипломной работы
	Защита дипломной работы
	Подготовка к демонстрационному экзамену
	Проведение демонстрационного экзамена
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
ПП.02.01	Производственная практика
	Подготовка дипломной работы
	Защита дипломной работы
	Подготовка к демонстрационному экзамену
	Проведение демонстрационного экзамена
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
ПП.02.01	Производственная практика
	Подготовка дипломной работы
	Защита дипломной работы
	Подготовка к демонстрационному экзамену
	Проведение демонстрационного экзамена
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
ПП.02.01	Производственная практика
	Подготовка дипломной работы
	Защита дипломной работы
	Подготовка к демонстрационному экзамену
	Проведение демонстрационного экзамена
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
ПП.02.01	Производственная практика
	Подготовка дипломной работы
	Защита дипломной работы
	Подготовка к демонстрационному экзамену
	Проведение демонстрационного экзамена
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
ПП.02.01	Производственная практика
	Подготовка дипломной работы
	Защита дипломной работы

		Подготовка к демонстрационному экзамену
		Проведение демонстрационного экзамена
ПК 2.8.		Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	ПП.02.01	Производственная практика
		Подготовка дипломной работы
		Защита дипломной работы
		Подготовка к демонстрационному экзамену
		Проведение демонстрационного экзамена
ПК 3.1.		Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	ПП.03.01	Производственная практика
		Подготовка дипломной работы
		Защита дипломной работы
		Подготовка к демонстрационному экзамену
		Проведение демонстрационного экзамена
ПК 3.2.		Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	ПП.03.01	Производственная практика
		Подготовка дипломной работы
		Защита дипломной работы
		Подготовка к демонстрационному экзамену
		Проведение демонстрационного экзамена
ПК 3.3.		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	ПП.03.01	Производственная практика
		Подготовка дипломной работы
		Защита дипломной работы
		Подготовка к демонстрационному экзамену
		Проведение демонстрационного экзамена
ПК 3.4.		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	ПП.03.01	Производственная практика
		Подготовка дипломной работы
		Защита дипломной работы
		Подготовка к демонстрационному экзамену
		Проведение демонстрационного экзамена
ПК 3.5.		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	ПП.03.01	Производственная практика
		Подготовка дипломной работы
		Защита дипломной работы
		Подготовка к демонстрационному экзамену
		Проведение демонстрационного экзамена
ПК 3.6.		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	ПП.03.01	Производственная практика
		Подготовка дипломной работы
		Защита дипломной работы
		Подготовка к демонстрационному экзамену
		Проведение демонстрационного экзамена
ПК 3.7.		Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

	ПП.03.01	Производственная практика
		Подготовка дипломной работы
		Защита дипломной работы
		Подготовка к демонстрационному экзамену
		Проведение демонстрационного экзамена
ПК 4.1.		Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
	МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
	ПП.04.01	Производственная практика
		Подготовка дипломной работы
		Защита дипломной работы
		Подготовка к демонстрационному экзамену
		Проведение демонстрационного экзамена
ПК 4.2.		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
	ПП.04.01	Производственная практика
		Подготовка дипломной работы
		Защита дипломной работы
		Подготовка к демонстрационному экзамену
		Проведение демонстрационного экзамена
ПК 4.3.		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
	ПП.04.01	Производственная практика
		Подготовка дипломной работы
		Защита дипломной работы
		Подготовка к демонстрационному экзамену
		Проведение демонстрационного экзамена
ПК 4.4.		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
	ПП.04.01	Производственная практика
		Подготовка дипломной работы
		Защита дипломной работы
		Подготовка к демонстрационному экзамену
		Проведение демонстрационного экзамена
ПК 4.5.		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
	ПП.04.01	Производственная практика
		Подготовка дипломной работы
		Защита дипломной работы
		Подготовка к демонстрационному экзамену
		Проведение демонстрационного экзамена
ПК 4.6.		Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
	ПП.04.01	Производственная практика
		Подготовка дипломной работы
		Защита дипломной работы
		Подготовка к демонстрационному экзамену
		Проведение демонстрационного экзамена
ПК 5.1.		Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	ПП.05.01	Производственная практика
		Подготовка дипломной работы
		Защита дипломной работы
		Подготовка к демонстрационному экзамену

		Проведение демонстрационного экзамена
ПК 5.2.		Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	ПП.05.01	Производственная практика
		Подготовка дипломной работы
		Защита дипломной работы
		Подготовка к демонстрационному экзамену
		Проведение демонстрационного экзамена
ПК 5.3.		Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	ПП.05.01	Производственная практика
		Подготовка дипломной работы
		Защита дипломной работы
		Подготовка к демонстрационному экзамену
		Проведение демонстрационного экзамена
ПК 5.4.		Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	ПП.05.01	Производственная практика
		Подготовка дипломной работы
		Защита дипломной работы
		Подготовка к демонстрационному экзамену
		Проведение демонстрационного экзамена
ПК 5.5.		Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	ПП.05.01	Производственная практика
		Подготовка дипломной работы
		Защита дипломной работы
		Подготовка к демонстрационному экзамену
		Проведение демонстрационного экзамена
ПК 5.6.		Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
	МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	ПП.05.01	Производственная практика
		Подготовка дипломной работы
		Защита дипломной работы
		Подготовка к демонстрационному экзамену
		Проведение демонстрационного экзамена
ПК 6.1.		Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ОП.11	Национальная и зарубежная кухня
	ОП.12	Диетическое питание
	ОП.13	Организация работы предприятий общественного питания на водном транспорте
	МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
	ПП.06.01	Производственная практика
		Подготовка дипломной работы
		Защита дипломной работы
		Подготовка к демонстрационному экзамену
		Проведение демонстрационного экзамена
ПК 6.2.		Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями
	ОП.04	Организация обслуживания
	ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.08	Охрана труда
	МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
	ПП.06.01	Производственная практика
		Подготовка дипломной работы
		Защита дипломной работы
		Подготовка к демонстрационному экзамену
		Проведение демонстрационного экзамена

ПК 6.3.	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.10	Метрология, стандартизация и сертификация
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
ПП.06.01	Производственная практика
	Подготовка дипломной работы
	Защита дипломной работы
	Подготовка к демонстрационному экзамену
	Проведение демонстрационного экзамена
ПК 6.4.	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.08	Охрана труда
ОП.10	Метрология, стандартизация и сертификация
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
ПП.06.01	Производственная практика
	Подготовка дипломной работы
	Защита дипломной работы
	Подготовка к демонстрационному экзамену
	Проведение демонстрационного экзамена
ПК 6.5.	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте
ОП.10	Метрология, стандартизация и сертификация
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
ПП.06.01	Производственная практика
	Подготовка дипломной работы
	Защита дипломной работы
	Подготовка к демонстрационному экзамену
	Проведение демонстрационного экзамена
ПК 7.1.	Производить подготовку рабочего места, оборудования, сырья и материалов для приготовления полуфабрикатов и кулинарных изделий
МДК.07.01	Организация деятельности повара
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика
	Подготовка дипломной работы
	Защита дипломной работы
	Подготовка к демонстрационному экзамену
	Проведение демонстрационного экзамена
ПК 7.2.	Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации полуфабрикатов, средней сложности холодных закусок и блюд
МДК.07.01	Организация деятельности повара
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика
	Подготовка дипломной работы
	Защита дипломной работы
	Подготовка к демонстрационному экзамену
	Проведение демонстрационного экзамена
ПК 7.3.	Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации бульонов и супов.
МДК.07.01	Организация деятельности повара
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика
	Подготовка дипломной работы
	Защита дипломной работы
	Подготовка к демонстрационному экзамену
	Проведение демонстрационного экзамена
ПК 7.4.	Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации горячих закусок, вторых блюд и соусов.
МДК.07.01	Организация деятельности повара
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика

		Подготовка дипломной работы
		Защита дипломной работы
		Подготовка к демонстрационному экзамену
		Проведение демонстрационного экзамена
ПК 7.5.		Производить подготовку рабочего места, оборудования, сырья и материалов для приготовления отделочных полуфабрикатов и кондитерских изделий
	ОП.10	Метрология, стандартизация и сертификация
	МДК.07.02	Организация деятельности кондитера
	ПП.07.02	Производственная практика
		Подготовка дипломной работы
		Защита дипломной работы
		Подготовка к демонстрационному экзамену
		Проведение демонстрационного экзамена
ПК 7.6.		Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации мелкоштучных кондитерских изделий
	МДК.07.02	Организация деятельности кондитера
	ПП.07.02	Производственная практика
		Подготовка дипломной работы
		Защита дипломной работы
		Подготовка к демонстрационному экзамену
		Проведение демонстрационного экзамена
ПК 7.7.		Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации основных классических тортов и пирожных
	МДК.07.02	Организация деятельности кондитера
	ПП.07.02	Производственная практика
		Подготовка дипломной работы
		Защита дипломной работы
		Подготовка к демонстрационному экзамену
		Проведение демонстрационного экзамена
ПК 7.8.		Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации легких обезжиренных тортов и пирожных
	МДК.07.02	Организация деятельности кондитера
	ПП.07.02	Производственная практика
		Подготовка дипломной работы
		Защита дипломной работы
		Подготовка к демонстрационному экзамену
		Проведение демонстрационного экзамена
ПК 7.9.		Осуществлять приготовление, использовать в оформлении отделочные полуфабрикаты
	МДК.07.02	Организация деятельности кондитера
	ПП.07.02	Производственная практика
		Подготовка дипломной работы
		Защита дипломной работы
		Подготовка к демонстрационному экзамену
		Проведение демонстрационного экзамена

ООД	Общественные дисциплины	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	
ООД.01	Русский язык	ОК 04.	ОК 05.	ОК 10.									
ООД.02	Литература	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 09.	ОК 10.				
ООД.03	История	ОК 01.	ОК 02.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 09.						
ООД.04	Обществознание	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.			
ООД.05	География	ОК 01.	ОК 02.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 03.			
ООД.06	Иностранный язык	ОК 01.	ОК 02.	ОК 04.	ОК 09.	ОК 10.							
ООД.07	Математика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 09.						
ООД.08	Информатика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 09.									
ООД.09	Физическая культура	ОК 08.	ОК 01.	ОК 04.									
ООД.10	Основы безопасности жизнедеятельности	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.				
ООД.11	Физика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 07.	ОК 09.					
ООД.12	Химия	ОК 01.	ОК 02.	ОК 04.	ОК 07.	ОК 09.							
ООД.13	Биология	ОК 01.	ОК 02.	ОК 04.	ОК 07.	ОК 09.							
ДУП	Дополнительные учебные дисциплины, курсы по выбору	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.									
ДУП.14	Родной язык и (или) государственный язык республики Российской Федерации/Родная литература	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.									
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 08.	ОК 10.						
ОГСЭ.01	Основы философии	ОК 02.											
ОГСЭ.02	История	ОК 02.											
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ОК 10.											
ОГСЭ.04	Физическая культура	ОК 08.											
ОГСЭ.05	Психология общения	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.									
ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	ОК 01.	ОК 02.										
ЕН.01	Химия	ОК 01.											
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ОК 02.											
ЕН.03	Математика	ОК 01.	ОК 02.										
ОП	Общепрофессиональный цикл	ОК 02.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 3.1.	ПК 4.1.
		ПК 5.1.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.	ПК 7.5.					
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	ПК 1.1.	ПК 3.1.	ПК 5.1.									
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.									
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	ПК 2.1.	ПК 4.1.										
ОП.04	Организация обслуживания	ПК 6.2.	ПК 6.4.										
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ОК 10.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.								
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ОК 06.	ОК 10.	ПК 6.4.									
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ОК 09.	ПК 6.3.										
ОП.08	Охрана труда	ОК 07.	ПК 6.2.	ПК 6.4.									
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ОК 07.											
ОП.10	Метрология, стандартизация и сертификация	ОК 02.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.	ПК 7.5.							
ОП.11	Национальная и зарубежная кухня	ПК 6.1.											
ОП.12	Диетическое питание	ПК 6.1.											
ОП.13	Организация работы предприятий общественного питания на водном транспорте	ПК 6.1.											
ПК	Профессиональный цикл	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.
		ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.
		ПК 4.6.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.
		ПК 7.1.	ПК 7.2.	ПК 7.3.	ПК 7.4.	ПК 7.5.	ПК 7.6.	ПК 7.7.	ПК 7.8.	ПК 7.9.			
ПК.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.								
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ПК 1.1.	ПК 1.4.										

МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ПК 1.2.	ПК 1.3.										
УП.01.01	Учебная практика	ПК 1.1.	ПК 1.2.										
ПП.01.01	Производственная практика	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	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.				
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ПК 2.1.	ПК 2.8.										
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.						
УП.02.01	Учебная практика	ПК 2.1.											
ПП.02.01	Производственная практика	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.					
ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	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 3.7.										
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.							
ПП.03.01	Производственная практика	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	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 4.6.										
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.								
ПП.04.01	Производственная практика	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	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 5.6.										
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.								
ПП.05.01	Производственная практика	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.							
ПП.06.01	Производственная практика	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.							
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ПК 7.1.	ПК 7.2.	ПК 7.3.	ПК 7.4.	ПК 7.5.	ПК 7.6.	ПК 7.7.	ПК 7.8.	ПК 7.9.			
МДК.07.01	Организация деятельности повара	ПК 7.1.	ПК 7.2.	ПК 7.3.	ПК 7.4.								

МДК.07.02	Организация деятельности кондитера	ПК.7.5.	ПК 7.6.	ПК.7.7.	ПК 7.8.	ПК.7.9.							
УП.07.01	Учебная практика	ПК.7.1.	ПК 7.2.	ПК.7.3.	ПК 7.4.								
ПП.07.01	Производственная практика	ПК.7.1.	ПК 7.2.	ПК.7.3.	ПК 7.4.								
ПП.07.02	Производственная практика	ПК.7.5.	ПК 7.6.	ПК.7.7.	ПК 7.8.	ПК.7.9.							
ПДП	Производственная практика												
	Государственная итоговая аттестация	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 1.1.
		ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.
		ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.
		ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.	ПК 7.1.
		ПК 7.2.	ПК.7.3.	ПК 7.4.	ПК.7.5.	ПК 7.6.	ПК.7.7.	ПК 7.8.	ПК.7.9.				
	Подготовка дипломной работы	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 1.1.
		ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.
		ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.
		ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.	ПК 7.1.
		ПК 7.2.	ПК.7.3.	ПК 7.4.	ПК.7.5.	ПК 7.6.	ПК.7.7.	ПК 7.8.	ПК.7.9.				
	Защита дипломной работы	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 1.1.
		ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.
		ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.
		ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.	ПК 7.1.
		ПК 7.2.	ПК.7.3.	ПК 7.4.	ПК.7.5.	ПК 7.6.	ПК.7.7.	ПК 7.8.	ПК.7.9.				
	Подготовка к демонстрационному экзамену	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 1.1.
		ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.
		ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.
		ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.	ПК 7.1.
		ПК 7.2.	ПК.7.3.	ПК 7.4.	ПК.7.5.	ПК 7.6.	ПК.7.7.	ПК 7.8.	ПК.7.9.				
	Проведение демонстрационного экзамена	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 1.1.
		ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.
		ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.
		ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.	ПК 7.1.
		ПК 7.2.	ПК.7.3.	ПК 7.4.	ПК.7.5.	ПК 7.6.	ПК.7.7.	ПК 7.8.	ПК.7.9.				

№	Наименование
	Кабинеты:
1	Социально-экономических дисциплин
2	Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
3	Иностранного языка
4	Информационных технологий в профессиональной деятельности
5	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
6	Экологических основ природопользования
7	Технологии кулинарного и кондитерского производства
8	Организации хранения и контроля запасов и сырья
9	Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства
	Лаборатории:
1	Химии
2	Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)
3	Учебный кондитерский цех
	Залы:
1	Библиотека, читальный зал с выходом в интернет
2	Актовый зал