

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

2025

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

1 Календарный учебный график

Курс	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август								
	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 сен - 5 окт	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 окт - 2 ноя	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 дек - 4 янв	5 - 11	12 - 18	19 - 25	26 янв - 1 фев	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 фев - 1 мар	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29	30 мар - 5 апр	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 апр - 3 май	4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 июн - 5 июл	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 июл - 2 авг	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 31	
I																																																					
II																																																					
III																																																					
IV																																																					

Обозначения:

Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам

0

Учебная практика

Δ

Подготовка к государственной итоговой аттестации

::

Промежуточная аттестация

8

Производственная практика

III

Государственная итоговая аттестация

=

Каникулы

*

Неделя отсутствует

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам			Промежуточная аттестация			Практики						ГИА		Каникулы	Всего
							Учебная практика			Производственная практика			Подго-товка	Прове-дение		
	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем										
	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.		
I	39	17	22	2		2									11	52
II	26 2/3	12	14 2/3	1 1/3	1	1/3	9	2	7	4	2	2			11	52
III	28	11	17	2	1	1	1	1		11	4	7			10	52
IV	26	13	13	2	1	1				7	3	4	4	2	2	43
Всего	119 2/3	53	66 2/3	7 1/3	3	4 1/3	10	3	7	22	9	13	4	2	34	199

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Учебная нагрузка обучающихся, ч.										Распределение по курсам и семестрам										ЦК	Объем ОП																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																										
		Зачеты	Зачеты	Дифференциальные	Курсовые проекты	Курсовые работы	Другие	Объем ОП	Среднегодовая нагрузка										Курс 1				Курс 2				Курс 3				Курс 4																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																					
									Среднегодовая нагрузка										Семестр 1				Семестр 2				Семестр 3				Семестр 4				Семестр 5				Семестр 6				Семестр 7				Семестр 8																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																					
									Среднегодовая нагрузка										Семестр 1				Семестр 2				Семестр 3				Семестр 4				Семестр 5				Семестр 6				Семестр 7				Семестр 8																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																					
									Среднегодовая нагрузка										Семестр 1				Семестр 2				Семестр 3				Семестр 4				Семестр 5				Семестр 6				Семестр 7				Семестр 8																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79	80	81	82	83	84	85	86	87	88	89	90	91	92	93	94	95	96	97	98	99	100	101	102	103	104	105	106	107	108	109	110	111	112	113	114	115	116	117	118	119	120	121	122	123	124	125	126	127	128	129	130	131	132	133	134	135	136	137	138	139	140	141	142	143	144	145	146	147	148	149	150	151	152	153	154	155	156	157	158	159	160	161	162	163	164	165	166	167	168	169	170	171	172	173	174	175	176	177	178	179	180	181	182	183	184	185	186	187	188	189	190	191	192	193	194	195	196	197	198	199	200	201	202	203	204	205	206	207	208	209	210	211	212	213	214	215	216	217	218	219	220	221	222	223	224	225	226	227	228	229	230	231	232	233	234	235	236	237	238	239	240	241	242	243	244	245	246	247	248	249	250	251	252	253	254	255	256	257	258	259	260	261	262	263	264	265	266	267	268	269	270	271	272	273	274	275	276	277	278	279	280	281	282	283	284	285	286	287	288	289	290	291	292	293	294	295	296	297	298	299	300	301	302	303	304	305	306	307	308	309	310	311	312	313	314	315	316	317	318	319	320	321	322	323	324	325	326	327	328	329	330	331	332	333	334	335	336	337																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																				
Итого часов (с учетом консультаций в период обучения по циклу)		5	1	17																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																</

[illegible]

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК	
1	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	1	[1]	ООД.01 Русский язык
				[1]	ООД.02 Литература
2	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	2	[2]	ООД.03 История
				[2]	ООД.04 Обществознание
				[2]	ООД.05 География
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	1	[1]	ООД.07 Математика
				[1]	ООД.08 Информатика
15	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	1	[1]	ООД.12 Химия
				[1]	ООД.13 Биология
				[1]	ООД.11 Физика

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 и защиты Родины
ООД.11	Физика
ООД.12	Химия
ООД.13	Биология
ООД.14	Индивидуальный проект
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ЕН.01	Химия
ЕН.03	Математика
	Подготовка дипломной работы
	Защита дипломной работы
	Подготовка к демонстрационному экзамену
	Проведение демонстрационного экзамена
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ООД.02	Литература
ООД.03	История
ООД.04	Обществознание
ООД.05	География
ООД.07	Математика
ООД.08	Информатика
ООД.10	Основы безопасности и защиты Родины
ООД.11	Физика
ООД.12	Химия
ООД.13	Биология
ООД.14	Индивидуальный проект
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Математика
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
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, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ООД.04	Обществознание
ООД.05	География
ООД.06	Иностранный язык
ООД.07	Математика
ООД.10	Основы безопасности и защиты Родины
ООД.11	Физика
ООД.14	Индивидуальный проект
ОГСЭ.05	Психология общения
	Подготовка дипломной работы
	Защита дипломной работы
	Подготовка к демонстрационному экзамену
	Проведение демонстрационного экзамена
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
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 и защиты Родины
ООД.11	Физика
ООД.12	Химия
ООД.13	Биология
ООД.14	Индивидуальный проект
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности
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 Российской Федерации 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
ООД.14	Индивидуальный проект
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 российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ООД.02	Литература
ООД.03	История
ООД.04	Обществознание
ООД.05	География
ООД.07	Математика
ООД.10	Основы безопасности и защиты Родины
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, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ООД.04	Обществознание
ООД.05	География
ООД.07	Математика
ООД.10	Основы безопасности и защиты Родины
ООД.11	Физика
ООД.12	Химия
ООД.13	Биология
ЕН.02	Экологические основы природопользования
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 и защиты Родины
ОГСЭ.04	Физическая культура
	Подготовка дипломной работы
	Защита дипломной работы
	Подготовка к демонстрационному экзамену
	Проведение демонстрационного экзамена
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ООД.01	Русский язык
ООД.04	Обществознание
ООД.05	География
ООД.06	Иностранный язык
ООД.14	Индивидуальный проект
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	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 рецептур 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

[illegible]

ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ОК 02.	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.											
ПЦ	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.			
ПМ.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 обслуживания	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.							
	Государственная итоговая аттестация	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.
		ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
		ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.	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.	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.	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.	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.	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	Актный зал