

Федеральное агенство по рыболовству

Рассмотрено и одобрено
на заседании педагогического
Протокол № 2 от 23.12.2021 г.

УТВЕРЖДАЮ
Ректор
Волкогон Владимир Алексеевич

26.12.2021 г.

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

3г 10м

год начала подготовки по УП

2022

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	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	2-8	9-15	16-22	23 фев. - 1 март	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 июня - 5 июля	6-12	13-19	20-26	27 июля - 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 итоговой аттестации
∴	Промежуточная аттестация	8	Производственная практика	III	Итоговая аттестация
≡	Каникулы			*	Неделя отсутствует

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам						Промежуточная аттестация			Практики						ИА		Каникулы	Всего	
	Всего		1 сем		2 сем		Всего	1 сем	2 сем	Учебная практика		Производственная практика				Подготовка	Проведение			
	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.					
I	39	17	22	2		2			9	2	7	3 1/2		2		1 1/2		11	52	
II	27	12	15	1 1/2	1	1/2			1	1		11		4 1/2		6 1/2		10	52	
III	28	11	17									7 1/2		2		5 1/2	4	2	2	43
IV	26	13	13	1 1/2	2/3	5/6						22		8 1/2		13 1/2	4	2	34	199
Всего	120	53	67	7	2 2/3	4 1/3			10	3	7							34	199	

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МКД, практик	Формы промежуточной аттестации								Учебная нагрузка обучающихся, ч.																																		Объем ОП																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																											
		Экзамены	Зачеты	Дифференциальные экзамены	Курсовые проекты	Курсовые работы	и другие работы	Другие	Объем ОП	Семестр (в баллах)	С преподавателем																																		Итого	Общая нагрузка	Всего часов																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																								
											в том числе																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																												
											С преподавателем		С преподавателем		С преподавателем		С преподавателем		С преподавателем		С преподавателем		С преподавателем		С преподавателем		С преподавателем		С преподавателем		С преподавателем		С преподавателем		С преподавателем		С преподавателем		С преподавателем		С преподавателем		С преподавателем					С преподавателем		С преподавателем		С преподавателем																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																			
Семестр 1	Семестр 2	Семестр 3	Семестр 4	Семестр 5	Семестр 6	Семестр 7	Семестр 8	Семестр 1	Семестр 2	Семестр 3	Семестр 4	Семестр 5	Семестр 6	Семестр 7	Семестр 8	Семестр 1	Семестр 2	Семестр 3	Семестр 4	Семестр 5	Семестр 6	Семестр 7	Семестр 8	Семестр 1	Семестр 2	Семестр 3	Семестр 4	Семестр 5	Семестр 6	Семестр 7	Семестр 8	Семестр 1	Семестр 2	Семестр 3	Семестр 4	Семестр 5	Семестр 6	Семестр 7	Семестр 8	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	338	339	340	341	342	343	344	345	346	347	348	349	350	351	352	353	354	355	356	357	358	359	360	361	362	363	364	365	366	367	368	369	370	371	372	373	374	375	376	377	378	379	380	381	382	383	384	385	386	387	388	389	390	391	392	393	394	395	396	397	398	399	400	401	402	403	404	405	406	407	408	409	410	411	412	413	414	415	416	417	418	419	420	421	422	423	424	425	426	427	428	429	430	431	432	433	434	435	436	437	438	439	440	441	442	443	444	445	446	447	448	449	450	451	452	453	454	455	456	457	458	459	460	461	462	463	464	465	466	467	468	469	470	471	472	473	474	475	476	477	478	479	480	481	482	483	484	485	486	487	488	489	490	491	492	493	494	495	496	497	498	499	500	501	502	503	504	505	506	507	508	509	510	511	512	513	514	515	516	517	518	519	520	521	522	523	524	525	526	527	528	529	530	531	532	533	534	535	536	537	538	539	540	541	542	543	544	545	546	547	548	549	550	551	552	553	554	555	556	557	558	559	560	561	562	563	564	565	566	567	568	569	570	571	572	573	574	575	576	577	578	579	580	581	582	583	584	585	586	587	588	589	590	591	592	593	594	595	596	597	598	599	600	601	602	603	604	605	606	607	608	609	610	611	612	613	614	615	616	617	618	619	620	621	622	623	624	625	626	627	628	629	630	631	632	633	634	635	636	637	638	639	640	641	642	643	644	645	646	647	648	649	650	651	652	653	654	655	656	657	658	659	660	661	662	663	664	665	666	667	668	669	670	671	672	673	674	675	676	677	678	679	680	681	682	683	684	685	686	687	688	689	690	691	692	693	694	695	696	697	698	699	700	701	702	703	704	705	706	707	708	709	710	711	712	713	714	715	716	717	718	719	720	721	722	723	724	725	726	727	728	729	730	731	732	733	734	735	736	737	738	739	740	741	742	743	744	745	746	747	748	749	750	751	752	753	754	755	756	757	758	759	760	761	762	763	764	765	766	767	768	769	770	771	772	773	774	775	776	777	778	779	780	781	782	783	784	785	786	787	788	789	790	791	792	793	794	795	796	797	798	799	800	801	802	803	804	805	806	807	808	809	810	811	812	813	814	815	816	817	818	819	820	821	822	823	824	825	826	827	828	829	830	831	832	833	834	835	836	837	838	839	840	841	842	843	844	845	846	847	848	849	850	851	852	853	854	855	856	857	858	859	860	861	862	863	864	865	866	867	868	869	870	871	872	873	874	875	876	877	878	879	880	881	882	883	884	885	886	887	888	889	890	891	892	893	894	895	896	897	898	899	900	901	902	903	904	905	906	907	908	909	910	911	912	913	914	915	916	917	918	919	920	921	922	923	924	925	926	927	928	929	930	931	932	933	934	935	936	937	938	939	940	941	942	943	944	945	946	947	948	949	950	951	952	953	954	955	956	957	958	959	960	961	962	963	964	965	966	967	968	969	970	971	972	973	974	975	976	977	978	979	980	981	982	983	984	985	986	987	988	989	990	991	992	993	994	995	996	997	998	999	1000

№	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.04 Иностранный язык
				[1]	ООД.03 Литература
2	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	1	[1]	ООД.10 Математика
				[1]	ООД.12 Информатика
3	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	3	[3]	ЕН.01 Химия
				[3]	ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
4	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	3	[3]	ПП.01.01 Производственная практика
				[3]	УП.01.01 Учебная практика
5	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
6	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
7	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
8	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
9	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	7	[7]	ОГСЭ.01 Основы философии
				[7]	ОГСЭ.02 История
10	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
11	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	7	[7]	ПП.07.02 Производственная практика
				[7]	ПП.04.01 Производственная практика
12	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	8	[8]	ОГСЭ.05 Психология общения
				[8]	ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности

13	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	8	[8]	МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
				[8]	ПП.06.01 Производственная практика

Индекс	Содержание
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ООД.03	Литература
ООД.04	Иностранный язык
ООД.05	История
ООД.06	Физическая культура
ООД.07	Основы безопасности жизнедеятельности
ООД.08	Астрономия
ООД.09	География
ООД.10	Математика
ООД.11	Экономика
ООД.12	Информатика
ЕН.01	Химия
ЕН.03	Математика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
	Подготовка к демонстрационному экзамену
	Проведение демонстрационного экзамена
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ООД.03	Литература
ООД.04	Иностранный язык
ООД.05	История
ООД.07	Основы безопасности жизнедеятельности
ООД.08	Астрономия
ООД.09	География
ООД.10	Математика
ООД.11	Экономика
ООД.12	Информатика
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Математика
ОП.10	Метрология, стандартизация и сертификация
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
	Подготовка к демонстрационному экзамену
	Проведение демонстрационного экзамена
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ООД.03	Литература
ООД.07	Основы безопасности жизнедеятельности
ООД.08	Астрономия
ООД.09	География
ООД.10	Математика
ООД.11	Экономика
ОГСЭ.05	Психология общения
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной 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	Родной язык
ООД.03	Литература
ООД.04	Иностранный язык
ООД.05	История
ООД.06	Физическая культура
ООД.07	Основы безопасности жизнедеятельности
ООД.08	Астрономия
ООД.09	География
ООД.10	Математика

ООД.11	Экономика
ОГСЭ.05	Психология общения
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной 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	Родной язык
ООД.03	Литература
ООД.05	История
ООД.08	Астрономия
ООД.09	География
ООД.10	Математика
ООД.11	Экономика
ОГСЭ.05	Психология общения
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
	Подготовка к демонстрационному экзамену
	Проведение демонстрационного экзамена
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ООД.03	Литература
ООД.05	История
ООД.07	Основы безопасности жизнедеятельности
ООД.09	География
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
	Подготовка к демонстрационному экзамену
	Проведение демонстрационного экзамена
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ООД.07	Основы безопасности жизнедеятельности
ООД.09	География
ООД.11	Экономика
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной 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.06	Физическая культура
ООД.07	Основы безопасности жизнедеятельности
ОГСЭ.04	Физическая культура
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
	Подготовка к демонстрационному экзамену
	Проведение демонстрационного экзамена
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ООД.03	Литература
ООД.04	Иностранный язык
ООД.05	История
ООД.07	Основы безопасности жизнедеятельности
ООД.08	Астрономия
ООД.09	География
ООД.10	Математика
ООД.11	Экономика
ООД.12	Информатика
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности

	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
	Подготовка к демонстрационному экзамену
	Проведение демонстрационного экзамена
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ООД.01	Русский язык
ООД.03	Литература
ООД.04	Иностранный язык
ООД.09	География
ООД.11	Экономика
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
	Подготовка к демонстрационному экзамену
	Проведение демонстрационного экзамена
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
ООД.11	Экономика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной 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 выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной 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 выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной 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 выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной 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 выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной 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 выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной 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 выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной 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 выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной 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 выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной 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 выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной 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 выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной 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 выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
	Подготовка к демонстрационному экзамену

		Проведение демонстрационного экзамена
ПК 2.8.		Осуществлять разработку, адаптацию рецептов 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 выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной 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 выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной 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 выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной 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 выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной 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 выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной 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 выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной 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 выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
	Подготовка к демонстрационному экзамену
	Проведение демонстрационного экзамена
ПК 3.7.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов 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 выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной 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 выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной 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 выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной 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 выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной 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 выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной 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 выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
	Подготовка к демонстрационному экзамену
	Проведение демонстрационного экзамена

ПК 4.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов 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 выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной 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 выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной 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 выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной 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 выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной 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 выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной 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 выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
	Подготовка к демонстрационному экзамену
	Проведение демонстрационного экзамена
ПК 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов 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 выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной 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 выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной 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 выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной 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 выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной 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 выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной 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 выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной 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 выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной 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 выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной 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 выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной 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 выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной 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 выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной 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 выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной 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 выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной 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 выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной 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 выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы

	Подготовка к демонстрационному экзамену
	Проведение демонстрационного экзамена

ОО	Основное общее образование												
ООД	Базовые дисциплины	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.		
ООД01	Русский язык	ОК 04.	ОК 05.	ОК 10.									
ООД02	Родной язык	ОК 04.	ОК 05.										
ООД03	Литература	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 09.	ОК 10.				
ООД04	Иностранный язык	ОК 01.	ОК 02.	ОК 04.	ОК 09.	ОК 10.							
ООД05	История	ОК 01.	ОК 02.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 09.						
ООД06	Физическая культура	ОК 01.	ОК 04.	ОК 08.									
ООД07	Основы безопасности жизнедеятельности	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.				
ООД08	Астрономия	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 09.						
ООД09	География	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.			
ООД	Профильные дисциплины	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.			
ООД10	Математика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 09.						
ООД11	Экономика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.			
ООД12	Информатика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 09.									
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.			

	<i>Подготовка к демонстрационному экзамену</i>	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.				
	<i>Проведение демонстрационного экзамена</i>	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	Актный зал