Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Арктический государственный агротехнологический университет"

УТВЕРЖДАЮ
Федоров В.И.
"11" 03 2025 г.

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 38 от 27.03.2025 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования

43.02.15

43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО
Профиль СОО: социально-экономический

Кафедра: Цикловая комиссия технологии и зоотехнии
Факультет: Колледж технологий и управления

Квалификация: Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения: Очная
Срок получения образования по ОП: 3 г. 10 м.
Уровень образования при приеме на обучение: основное общее образование

Год начала подготовки (по учебному плану) 2025
Учебный год 2024-2025
Образовательный стандарт (ФГОС) № 1565 от 09.12.2016

Код	*Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты*
33	СЕРВИС, ОКАЗАНИЕ УСЛУГ НАСЕЛЕНИЮ (ТОРГОВЛЯ, ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ, РЕМОНТ, ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ ПЕРСОНАЛЬНЫХ УСЛУГ, УСЛУГИ ГОСТЕПРИИМСТВА, ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ И ПР.)
33.011	ПОВАР

Основной	*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
Основной	*Освоение профессий рабочих, должностей служащих:*
+	Повар

СОГЛАСОВАНО

Первый проректор _____ /Нюкканов А.Н./

Зам.начальника УМУ _____ / Филимонова М.Н./

Директор КТиУ _____ / Яковлева Н.М./

Календарный учебный график

Мес	Сентябрь				29 - 5	Октябрь			27 - 2	Ноябрь				Декабрь				29 - 4	Январь		26 - 1	Февраль			23 - 1	Март				30 - 5	Апрель			27 - 3	Май				Июнь				29 - 5	Июль			27 -2	Август			
Числа	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		6 - 12	13 - 19	20 - 26		3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		5 - 11	12 - 18	19 - 25		2 - 8	9 - 15	16 - 22		2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29		6 - 12	13 - 19	20 - 26		4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		6 - 12	13 - 19	20 - 26		3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 31
Нед	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
I										*								К	К						*															*												
II										*				У	У	У	У	К	К						*															П	П	П	П	П	П	Э	К	К	К	К	К	К	К	К
III										*				У	П	П	П	К	К						*									У	У	П	П	П	П	П	Э	К	К	К	К	К	К	К	К
IV										*				У	П	П	П	К	К						*				П	П	П	Пд	Пд	Пд	Гп	Гп	Г	Дп	Дп	Д	=	=	=	=	=	=	=	=	=
											У	У		У			П												П		Э	Пд	Пд						Дп												
													У	У			П												П		Э	Пд	Пд						Дп												
														У			П														Э	*	Пд						*												
																	Э														Э		*						Дп												
																	Э																																			

Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4			Итого
		Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6	Всего	Сем. 7	Сем. 8	Всего	
	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	16 5/6	21 2/6	38 1/6	12 5/6	17 3/6	30 2/6	10 2/6	14 5/6	25 1/6	12 2/6	9 2/6	21 4/6	115 2/6
	включая нерабочие праздничные дни	17	22	39	13	18	31	10 3/6	15	25 3/6	12 3/6	9 3/6	22	117 3/6
У	Учебная практика				4		4	3	2	5	1		1	10
П	Производственная практика (по профилю специальности)					6	6	3	6	9	3	4	7	22
Пд	Производственная практика (преддипломная)											4	4	4
Э	Промежуточная аттестация		2	2		1	1	3/6	1	1 3/6	3/6	3/6	1	5 3/6
Дп	Подготовка выпускной квалификационной работы											2	2	2
Д	Защита выпускной квалификационной работы											1	1	1
Гп	Подготовка к государственному экзамену											2	2	2
Г	Проведение государственного экзамена											1	1	1
К	Каникулы	2	9	11	2	8	10	2	9	11	2		2	34
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	1 дн	4 дн	5 дн	1 дн	3 дн	4 дн	1 дн	1 дн	2 дн	1 дн	1 дн	2 дн	13 дн
Итого		19	33	**52**	19	33	**52**	19	33	**52**	19	24	**43**	199

Снять в плане	Индекс	Наименование	Формы пром. атт.					Итого акад.часов				Объём ОП		Курс 1								Курс 2								Курс 3								Курс 4								Закрепленная кафедра	
			Зачет	Зачет	Зачет с оц.	КР	Др	Трудо-емкость	По плану	Конт. раб.	ПАтт	Обяз. часть	Вар. часть	Семестр 1				Семестр 2				Семестр 3				Семестр 4				Семестр 5				Семестр 6				Семестр 7				Семестр 8				Код	Наименование	Компетенции
			эк											Итого	Лек	Лаб	Пр	Итого	Лек	Лаб	Пр	Итого	Лек	Лаб	Пр	Итого	Лек	Лаб	Пр	Итого	Лек	Лаб	Пр	Итого	Лек	Лаб	Пр	Итого	Лек	Лаб	Пр	Итого	Лек	Лаб	Пр			
ОП.ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА								1476	1476	1404	72	1008	0%	612	234		378	864	298		494	72																									
СОО.Среднее общее образование								1476	1476	1404	72	1476		612	234		378	864	298		494	72																									
+	ОУП	**Обязательные учебные предметы**	**2222**		**31122 2222**		**11111**	1476	**1476**	**1404**	**72**	1476		612	**234**		**378**	864	**298**		**494**	**72**																									**ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.**
+	ОУП.01	Русский язык			1			72	72	72		72		72	36		36																										1	Цикловая комиссия гуманитарных и естественных дисциплин	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 09.
+	ОУП.02	Литература	2					108	108	90	18	108						108	36		54	18																						1	Цикловая комиссия гуманитарных и естественных дисциплин	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 09.
+	ОУП.03	Математика	2				1	252	252	234	18	252		108	36		72	144	54		72	18																						1	Цикловая комиссия гуманитарных и естественных дисциплин	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.
+	ОУП.04	Иностранный язык			2		1	144	144	144		144		72			72	72			72																						1	Цикловая комиссия гуманитарных и естественных дисциплин	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 09.
+	ОУП.05	Информатика			2		1	144	144	144		144		72	36		36	72	36		36																						1	Цикловая комиссия гуманитарных и естественных дисциплин	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.
+	ОУП.06	Физика	2					108	108	90	18	108						108	36		54	18																						1	Цикловая комиссия гуманитарных и естественных дисциплин	ОК 01.; ОК 03.; ОК 04.
+	ОУП.07	Химия			2		1	144	144	144		144		72	36		36	72	36		36																						1	Цикловая комиссия гуманитарных и естественных дисциплин	ОК 01.; ОК 04.; ОК 07.
+	ОУП.08	Биология			1			72	72	72		72		72	36		36																										1	Цикловая комиссия гуманитарных и естественных дисциплин	ОК 01.; ОК 04.; ОК 07.
+	ОУП.09	История	2				1	108	108	90	18	108		36	18		18	72	28		26	18																						1	Цикловая комиссия гуманитарных и естественных дисциплин	ОК 01.; ОК 02.; ОК 06.
+	ОУП.10	Обществознание			1			72	72	72		72		72	36		36																										1	Цикловая комиссия гуманитарных и естественных дисциплин	ОК 01.; ОК 02.; ОК 06.
+	ОУП.11	География			2			72	72	72		72						72	36		36																						1	Цикловая комиссия гуманитарных и естественных дисциплин	ОК 01.; ОК 02.; ОК 06.
+	ОУП.12	Физическая культура			2		1	108	108	108		108		36			36	72			72																						1	Цикловая комиссия гуманитарных и естественных дисциплин	ОК 01.; ОК 04.; ОК 08.; ОК 09.
+	ОУП.13	Основы безопасности и защиты родины			2			72	72	72		72						72	36		36																						1	Цикловая комиссия гуманитарных и естественных дисциплин	ОК 01.; ОК 04.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА								4464	4464	4338	126	4464										612	198		414	900	234	108	522	36	612	152		442	18	864	198	72	558	36	612	162	432	18	864	162		684	18		
ОГСЭ.Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл								540	540	540		540										144	36		108	144	36		108		72			72		72			72			72		36	18		18			
+	ОГСЭ.01	Основы философии		4				72	72	72		72														72	36		36																		1	Цикловая комиссия гуманитарных и естественных дисциплин	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.
+	ОГСЭ.02	История		3				72	72	72		72						72	36		36																						1	Цикловая комиссия гуманитарных и естественных дисциплин	ОК 01.; ОК 02.; ОК 06.
+	ОГСЭ.05	Психология общения		8				36	36	36		36																																36	18		18	1	Цикловая комиссия гуманитарных и естественных дисциплин	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 06.
+	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности			7		3456	180	180	180		180						36			36	36			36					36			36												1	Цикловая комиссия гуманитарных и естественных дисциплин	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 09.
+	ОГСЭ.04	Физическая культура			7		3456	180	180	180		180						36			36	36			36					36			36												1	Цикловая комиссия гуманитарных и естественных дисциплин	ОК 01.; ОК 04.; ОК 08.; ОК 09.
ЕН.Математический и общий естественнонаучный учебный цикл								108	108	108		108										108	54		54																						
+	ЕН.01	Химия			2*			72	72	72		72										72	36		36																				1	Цикловая комиссия гуманитарных и естественных дисциплин	ОК 01.; ОК 04.; ОК 07.
+	ЕН.02	Экологические основы природопользования			2*			36	36	36		36										36	18		18																				1	Цикловая комиссия гуманитарных и естественных дисциплин	ОК 01.; ОК 04.; ОК 07.
ОПЦ.Общепрофессиональный цикл								846	846	846		846														252	108	36	108		162	80		82		108	54		54		252	108	144		72	36		36			
+	ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена			4			72	72	72		72														72	36		36																		23	Цикловая комиссия технологии и товароведения	ОК 01.; ОК 02.; ОК 07.
+	ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья			5*			72	72	72		72														36	18		18		36	18		18													23	Цикловая комиссия технологии и товароведения	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.
+	ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания			5*			54	54	54		54																			54	26		28												23	Цикловая комиссия технологии и товароведения	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.
+	ОПЦ.04	Организация обслуживания		5				72	72	72		72																			72	36		36												23	Цикловая комиссия технологии и товароведения	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 09.
+	ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга			7			72	72	72		72																										72	36	36						17	Цикловая комиссия экономики и права	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 09.
+	ОПЦ.06	Правовые основы профессиональной деятельности		6				72	72	72		72																						72	36		36							17	Цикловая комиссия экономики и права	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 09.
+	ОПЦ.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности		8				72	72	72		72																																		1	Цикловая комиссия гуманитарных и естественных дисциплин	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.
+	ОПЦ.08	Охрана труда		6				36	36	36		36																						36	18		18							1	Цикловая комиссия гуманитарных и естественных дисциплин	ОК 01.; ОК 05.; ОК 07.
+	ОПЦ.09	Безопасность жизнедеятельности			4			72	72	72		72																																		1	Цикловая комиссия гуманитарных и естественных дисциплин	ОК 01.; ОК 02.; ОК 06.; ОК 07.
+	ОПЦ.10	Проектно - исследовательская деятельность			7*			72	72	72		72																										72	36	36						23	Цикловая комиссия технологии и товароведения	ОК 01.; ОК 03.; ОК 04.
+	ОПЦ.11	Национальная кухня народов Якутии		4*				36	36	36		36																				36		36												23	Цикловая комиссия технологии и товароведения	ОК 01.; ОК 04.
+	ОПЦ.12	Организация предпринимательской деятельности и бизнес-планирование в общественном питании		4*				36	36	36		36																				36	18		18											17	Цикловая комиссия экономики и права	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.
+	ОПЦ.13	Учет и отчетность в общественном питании			7*			108	108	108		108																										108	36	72						17	Цикловая комиссия экономики и права	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.
ПЦ.Профессиональный цикл								2754	2754	2628	126	2754										360	108		252	504	90	72	306	36	378	72		288	18	684	144	72	432	36	288	54	216	18	540	108		414	18		
+	ПМ.01	**Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**	**4**	**3**	**3444**		**3**	342	**342**	**324**	**18**	342										**180**	**54**		**126**	162	**18**	**36**	**90**	**18**																		**ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.**
+	МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		3	4*			72	72	72		72										72	36		36																					23	Цикловая комиссия технологии и товароведения	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.
+	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			4*		3	108	108	108		108										36	18		18	72	18	36	18																		23	Цикловая комиссия технологии и товароведения	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.
+	УП.01.01	Учебная практика			3			72	72	72		72										72			72																					23	Цикловая комиссия технологии и товароведения	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.
+	ПП.01.01	Производственная практика			4*			72	72	72		72																				72			72											23	Цикловая комиссия технологии и товароведения	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.
+	ПМ.01.01(К)	*Квалификационный экзамен*	*4*					18	18		18	18																				18				*18*										*22*	Цикловая комиссия технологии и товароведения	*ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.*
+	ПМ.02	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	**4**		**3344**	**4**	**3**	522	**522**	**504**	**18**	522										**180**	**54**		**126**	342	**72**	**36**	**216**	**18**																		**ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; 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			3*			72	72	72		72										36	18		18	36	18		18																		23	Цикловая комиссия технологии и товароведения	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; 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.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			4*	4	3	216	216	216		216										72	36		36	144	54	36	54																		23	Цикловая комиссия технологии и товароведения	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.
+	УП.02.01	Учебная практика			3*			72	72	72		72										72			72																					23	Цикловая комиссия технологии и товароведения	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.
+	ПП.02.01	Производственная практика			4*			144	144	144		144																				144			144											23	Цикловая комиссия технологии и товароведения	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.
+	ПМ.02.01(К)	*Квалификационный экзамен*	*4*					18	18		18	18																				18				*18*										*22*	Цикловая комиссия технологии и товароведения	*ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ПК 2.1.; 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**	**5**		**5555**			234	**234**	**216**	**18**	234																				234	**36**		**180**	**18**																**ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; 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			5*			36	36	36		36																				36	18		18											23	Цикловая комиссия технологии и товароведения	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.; ПК 3.7.
+	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			5*			36	36	36		36																				36	18		18											23	Цикловая комиссия технологии и товароведения	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.; ПК 3.7.
+	УП.03.01	Учебная практика			5*			36	36	36		36																				36			36											23	Цикловая комиссия технологии и товароведения	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.; ПК 3.7.
+	ПП.03.01	Производственная практика			5*			108	108	108		108																				108			108											23	Цикловая комиссия технологии и товароведения	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.; ПК 3.7.
+	ПМ.03.01(К)	*Квалификационный экзамен*	*5*					18	18		18	18																				18				*18*										*23*	Цикловая комиссия технологии и товароведения	*ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; 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**	**7**	**65**	**7777**			486	**486**	**468**	**18**	486																										198	**72**	**36**	**90**		288	**54**	**216**	**18**						**ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; 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		6*	7*			144	144	144		144																										90	36		54		54	18	36					23	Цикловая комиссия технологии и товароведения	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 4.6.
+	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		6*	7*			180	180	180		180																										108	36	36	36		72	36	36					23	Цикловая комиссия технологии и товароведения	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 4.6.
+	УП.04.01	Учебная практика			7*			36	36	36		36																														36		36					23	Цикловая комиссия технологии и товароведения	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 4.6.
+	ПП.04.01	Производственная практика			7*			108	108	108		108																														108		108					23	Цикловая комиссия технологии и товароведения	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 4.6.
+	ПМ.04.01(К)	*Квалификационный экзамен*	*7*					18	18		18	18																														18			*18*				22	Цикловая комиссия технологии и товароведения	*ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; 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**	6		6666			360	360	342	18	360																							360	72	36	234	18										23	Цикловая комиссия технологии и зоотехнии	**ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; 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			6*			72	72	72		72																							72	36		36											23	Цикловая комиссия технологии и зоотехнии	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.; ПК 5.6.
+	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий сложного ассортимента			6*			90	90	90		90																							90	36	36	18											23	Цикловая комиссия технологии и зоотехнии	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.; ПК 5.6.
+	УП.05.01	Учебная практика			6			72	72	72		72																							72			72											23	Цикловая комиссия технологии и зоотехнии	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.; ПК 5.6.
+	ПП.05.01	Производственная практика			6			108	108	108		108																							108			108											23	Цикловая комиссия технологии и зоотехнии	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.; ПК 5.6.
+	ПМ.05.01(К)	*Квалификационный экзамен*	*6*					18	18		18	18																							18				*18*										*23*	Цикловая комиссия технологии и зоотехнии	*ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; 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**	8		888			396	396	378	18	396																																	396	108		270	18	17	Цикловая комиссия экономики и права	**ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ПК 6.1.; ПК 6.2.; ПК 6.3.; ПК 6.4.**
+	МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала			8*			144	144	144		144																																	144	72		72		17	Цикловая комиссия экономики и права	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ПК 6.1.; ПК 6.2.; ПК 6.3.; ПК 6.4.
+	МДК.06.02	Применение программы 1С Управление торговлей в общественном питании			8*			90	90	90		90																																	90	36		54		17	Цикловая комиссия экономики и права	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ПК 6.1.; ПК 6.2.; ПК 6.3.; ПК 6.4.
+	ПП.06.01	Производственная практика			8*			144	144	144		144																																	144			144		17	Цикловая комиссия экономики и права	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ПК 6.1.; ПК 6.2.; ПК 6.3.; ПК 6.4.
+	ПМ.06.01(К)	*Квалификационный экзамен*	*8*					18	18		18	18																																	18				*18*	*17*	Цикловая комиссия экономики и права	*ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ПК 6.1.; ПК 6.2.; ПК 6.3.; ПК 6.4.*
+	ПМ.07	**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар)**	6		556			270	270	252	18	270																				144	36		108		126			108	18										23	Цикловая комиссия технологии и зоотехнии	**ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; 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.**
+	МДК.07.01	Организация деятельности 16675 повара			5*			72	72	72		72																				72	36		36																23	Цикловая комиссия технологии и зоотехнии	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; 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.
+	УП.07.01	Учебная практика			5*			72	72	72		72																				72			72																23	Цикловая комиссия технологии и зоотехнии	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; 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.
+	ПП.07.01	Производственная практика			6			108	108	108		108																									108			108											23	Цикловая комиссия технологии и зоотехнии	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; 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.
+	ПМ.07.01(К)	*Квалификационный экзамен*	*6*					18	18		18	18																									18				*18*										*23*	Цикловая комиссия технологии и зоотехнии	*ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; 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.*
+	ПДП.01	Производственная практика (преддипломная)			8			144	144	144		144																																	144			144		23	Цикловая комиссия технологии и зоотехнии	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; 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.
ГИА.Государственная итоговая аттестация								216	216	216		216																																	216			216				
+	ГИА.01	Проведение демонстрационного экзамена	8					108	108	108		108																																	108			108		23	Цикловая комиссия технологии и зоотехнии	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.
+	ГИА.02	Защита дипломного проекта (работы)	8					108	108	108		108																																	108			108		23	Цикловая комиссия технологии и зоотехнии	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.

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.
СОО	Среднее общее образование	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.
ОУП	Обязательные учебные предметы	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.
ОУП.01	Русский язык	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 09.
ОУП.02	Литература	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 09.
ОУП.03	Математика	ОК 01.; ОК 03.; ОК 04.
ОУП.04	Иностранный язык	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 09.
ОУП.05	Информатика	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.
ОУП.06	Физика	ОК 01.; ОК 03.; ОК 04.
ОУП.07	Химия	ОК 01.; ОК 04.; ОК 07.
ОУП.08	Биология	ОК 01.; ОК 04.; ОК 07.
ОУП.09	История	ОК 01.; ОК 02.; ОК 06.
ОУП.10	Обществознание	ОК 01.; ОК 02.; ОК 06.
ОУП.11	География	ОК 01.; ОК 02.; ОК 06.
ОУП.12	Физическая культура	ОК 01.; ОК 04.; ОК 06.; ОК 08.
ОУП.13	Основы безопасности и защиты родины	ОК 01.; ОК 04.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.
ДУП	Дополнительные учебные предметы, курсы по выбору	
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; 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.
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 08.; ОК 09.
ОГСЭ.01	Основы философии	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.
ОГСЭ.02	История	ОК 01.; ОК 02.; ОК 06.
ОГСЭ.05	Психология общения	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 06.
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 09.
ОГСЭ.04	Физическая культура	ОК 01.; ОК 04.; ОК 06.; ОК 08.
ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	ОК 01.; ОК 04.; ОК 07.
ЕН.01	Химия	ОК 01.; ОК 04.; ОК 07.
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ОК 01.; ОК 04.; ОК 07.
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 09.
ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	ОК 01.; ОК 02.; ОК 07.
ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.
ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.
ОПЦ.04	Организация обслуживания	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 09.
ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 09.
ОПЦ.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 09.
ОПЦ.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.

ОПЦ.08	Охрана труда	ОК 01.; ОК 06.; ОК 07.
ОПЦ.09	Безопасность жизнедеятельности	ОК 01.; ОК 02.; ОК 06.; ОК 07.
ОПЦ.10	Проектно - исследовательская деятельность	ОК 01.; ОК 03.; ОК 04.
ОПЦ.11	Национальная кухня народов Якутии	ОК 01.; ОК 04.
ОПЦ.12	Организация предпринимательской деятельности и бизнес-планирование в общественном питании	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.
ОПЦ.13	Учет и отчетность в общественном питании	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.
ПЦ	Профессиональный цикл	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; 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.
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.
УП.01.01	Учебная практика	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.
ПП.01.01	Производственная практика	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.
ПМ.01.01(К)	Квалификационный экзамен	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; 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	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; 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.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.
УП.02.01	Учебная практика	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.
ПП.02.01	Производственная практика	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.
ПМ.02.01(К)	Квалификационный экзамен	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ПК 2.1.; 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	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; 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	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.; ПК 3.7.
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.; ПК 3.7.
УП.03.01	Учебная практика	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.; ПК 3.7.
ПП.03.01	Производственная практика	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.; ПК 3.7.

ПМ.03.01(К)	Квалификационный экзамен	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.; ПК 3.7.
ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков, сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; 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	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 4.6.
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 4.6.
УП.04.01	Учебная практика	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 4.6.
ПП.04.01	Производственная практика	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 4.6.
ПМ.04.01(К)	Квалификационный экзамен	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 4.6.
ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; 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	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.; ПК 5.6.
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий сложного ассортимента	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.; ПК 5.6.
УП.05.01	Учебная практика	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.; ПК 5.6.
ПП.05.01	Производственная практика	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.; ПК 5.6.
ПМ.05.01(К)	Квалификационный экзамен	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; 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	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ПК 6.1.; ПК 6.2.; ПК 6.3.; ПК 6.4.
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ПК 6.1.; ПК 6.2.; ПК 6.3.; ПК 6.4.
МДК.06.02	Применение программы 1С Управление торговлей в общественном питании	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ПК 6.1.; ПК 6.2.; ПК 6.3.; ПК 6.4.
ПП.06.01	Производственная практика	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ПК 6.1.; ПК 6.2.; ПК 6.3.; ПК 6.4.
ПМ.06.01(К)	Квалификационный экзамен	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ПК 6.1.; ПК 6.2.; ПК 6.3.; ПК 6.4.
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар)	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; 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.
МДК.07.01	Организация деятельности 16675 повара	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; 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.
УП.07.01	Учебная практика	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; 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.

ПП.07.01	Производственная практика	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; 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.
ПМ.07.01(К)	Квалификационный экзамен	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; 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.
ПДП.01	Производственная практика (преддипломная)	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; 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.
ГИА	Государственная итоговая аттестация	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; 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.
ГИА.01	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.
ГИА.02	Защита дипломного проекта (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.

Индекс	Наименование	Компетенции	Требования к образованию
33	СЕРВИС, ОКАЗАНИЕ УСЛУГ НАСЕЛЕНИЮ (ТОРГОВЛЯ, ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ, РЕМОНТ, ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ ПЕРСОНАЛЬНЫХ УСЛУГ, УСЛУГИ ГОСТЕПРИИМСТВА, ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ И ПР.)		
33.011	ПОВАР	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 08.; 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.	
A	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 08.; 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 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.; ПК 5.6.	Профессиональное обучение - программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих
B	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 08.; 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.	Среднее профессиональное образование - программы подготовки квалифицированных рабочих (служащих) или Профессиональное обучение - программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих
C	Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 08.; ПК 6.1.; ПК 6.2.; ПК 6.3.; ПК 6.4.; ПК 6.5.	Среднее профессиональное образование
D	Управление текущей деятельностью кухни организации питания	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 08.; 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.	Среднее профессиональное образование - программа подготовки специалистов среднего звена или Высшее образование - бакалавриат

Название практики	Курс	Сем. курса	Кафедра	+	Продолжительность (недель)		Студ.	Часов			
								на студента	на студента в неделю	на подгруппу	на подгруппу в неделю
Вид практики: Учебная практика											
УП.01.01 Учебная практика	2	1			2						
			23	+	2		0	0	0	0	0
УП.02.01 Учебная практика	2	1			2						
			23	+	2		0	0	0	0	0
УП.03.01 Учебная практика	3	1			1						
			23	+	1		0	0	0	0	0
УП.07.01 Учебная практика	3	1			2						
			23	+	2		0	0	0	0	0
УП.05.01 Учебная практика	3	2			2						
			23	+	2		0	0	0	0	0
УП.04.01 Учебная практика	4	1			1						
			23	+	1		0	0	0	0	0
Вид практики: Производственная практика											
ПП.01.01 Производственная практика	2	2			2						
			23	+	2		0	0	0	0	0
ПП.02.01 Производственная практика	2	2			4						
			23	+	4		0	0	0	0	0
ПП.03.01 Производственная практика	3	1			3						
			23	+	3		0	0	0	0	0
ПП.05.01 Производственная практика	3	2			3						
			23	+	3		0	0	0	0	0
ПП.07.01 Производственная практика	3	2			3						
			23	+	3		0	0	0	0	0
			23	+	3		0	0	0	0	0
ПП.04.01 Производственная практика	4	1			3						
			23	+	3		0	0	0	0	0
ПП.06.01 Производственная практика	4	2			4						
			23	+	4		0	0	0	0	0
Вид практики: Преддипломная практика											
ПДП.01 Производственная практика (преддипломная)	4	2			4						
			23	+	4		0	0	0	0	0
Итого по факту					39						
Итого по плану					36						

Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	**Комплексный зачет**	**2**	**1**
	МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	*2*	*1*
	УП.02.01 Учебная практика	*2*	*1*

Вид	Наименование	Курс	Семестр
За	**Комплексный зачет с оценкой**	**2**	**2**
	ОПЦ.11 Национальная кухня народов Якутии	*2*	*2*
	ОПЦ.12 Организация предпринимательской деятельности и бизнес-планирование в общественном питании	*2*	*2*

Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	**Комплексный зачет с оценкой**	**2**	**2**
	МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	*2*	*2*
	МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	*2*	*2*
	МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	*2*	*2*
	ПП.01.01 Производственная практика	*2*	*2*
	ПП.02.01 Производственная практика	*2*	*2*

Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	**Комплексный зачет с оценкой**	**2**	**1**
	ЕН.01 Химия	*2*	*1*
	ЕН.02 Экологические основы природопользования	*2*	*1*

Вид	Наименование	Курс	Семестр
За	**Комплексный зачет**	**3**	**2**
	МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	*3*	*2*
	МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	*3*	*2*

Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	**Комплексный зачет с оценкой**	**3**	**1**
	ОПЦ.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья	*3*	*1*
	ОПЦ.03 Техническое оснащение организаций питания	*3*	*1*

Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	**Комплексный зачет с оценкой**	**3**	**1**
	МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	*3*	*1*

	МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	*3*	*1*
	МДК.07.01 Организация деятельности 16675 повара	*3*	*1*
	ПП.03.01 Производственная практика	*3*	*1*
	УП.03.01 Учебная практика	*3*	*1*
	УП.07.01 Учебная практика	*3*	*1*

Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	**Комплексный зачет с оценкой**	**3**	**2**
	МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий сложного ассортимента	*3*	*2*
	МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий сложного ассортимента	*3*	*2*

Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	**Комплексный зачет**	**4**	**1**
	ОПЦ.10 Проектно - исследовательская деятельность	*4*	*1*
	ОПЦ.13 Учет и отчетность в общественном питании	*4*	*1*

Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	**Комплексный зачет с оценкой**	**4**	**1**
	МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	*4*	*1*
	МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	*4*	*1*

Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	**Комплексный зачет с оценкой**	**4**	**1**
	ПП.04.01 Производственная практика	*4*	*1*
	УП.04.01 Учебная практика	*4*	*1*

Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	**Комплексный зачет с оценкой**	**4**	**2**
	МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	*4*	*2*
	МДК.06.02 Применение программы 1С Управление торговлей в общественном питании	*4*	*2*
	ПП.06.01 Производственная практика	*4*	*2*