

# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Мурманской области "Кольский транспортный колледж" (ГАПОУ МО "КТК")

*наименование образовательного учреждения (организации)*

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15

Поварское и кондитерское дело

*код*

*наименование специальности*

основное общее образование

*Уровень образования, необходимый для приема на обучение*

квалификация:

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

форма обучения

Очная

Срок получения образования по ОП

3г 10м

год начала подготовки по УП

2019

профиль получаемого профессионального образования

Естественнонаучный профиль

*при реализации программы среднего общего образования*

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016

№ 1565

## Виды деятельности

ВД 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

ВД 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

|  |
|--|
| ВД 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 |
| ВД 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      |
| ВД 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 |
| ВД 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала   |

| Код | Наименование курса, дисциплины, профессиональных модулей, МДК, предметы | Формы промежуточной аттестации |          |                  |                  |                       |        |                  |          |                       |          | Учебная нагрузка обучающихся, ч. |          |                |           |          |           |          |           |          |           | Распределение по уровням и семестрам |           |          |           |          |           |          |           |          |       | Максимальная нагрузка |             |          |          |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |      |
|-----|---|--------------------------------|----------|------------------|------------------|-----------------------|--------|------------------|----------|-----------------------|----------|----------------------------------|----------|----------------|-----------|----------|-----------|----------|-----------|----------|-----------|--------------------------------------|-----------|----------|-----------|----------|-----------|----------|-----------|----------|-------|-----------------------|-------------|----------|----------|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|------|
|     |   | Зачеты                         |          | Экстерны         |                  | Курсовые проекты      |        | Материалы работы |          | По результатам работы |          | Другие                           |          | Семестр (курс) | Семестр 1 |          | Семестр 2 |          | Семестр 3 |          | Семестр 4 |                                      | Семестр 5 |          | Семестр 6 |          | Семестр 7 |          | Семестр 8 |          | Итого |                       | в том числе |          |          |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |      |
|     |   | Зачеты                         | Экстерны | Курсовые проекты | Материалы работы | По результатам работы | Другие | Лекции           | Семестры | Семестры              | Семестры | Семестры                         | Семестры |                | Семестры  | Семестры | Семестры  | Семестры | Семестры  | Семестры | Семестры  | Семестры                             | Семестры  | Семестры | Семестры  | Семестры | Семестры  | Семестры | Семестры  | Семестры |       |                       |             | Семестры | Семестры |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |      |
| 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 |



| Индекс    | Содержание  |
|-----------|---|
| ОК 01.    | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.                           |
| БД.01     | Русский язык  |
| БД.02     | Литература  |
| БД.03     | Иностранный язык  |
| БД.06     | Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия  |
| БД.04     | История   |
| БД.08     | Физическая культура   |
| БД.10     | ОБЖ   |
| БД.07     | Физика  |
| БД.05     | Обществознание (включая экономику и право)  |
| БД.09     | География   |
| БД.11     | Экология  |
| ПД.01     | Химия   |
| ПД.02     | Информатика   |
| ПД.03     | Биология  |
| ПОО.01    | Астрономия  |
| ПОО.02    | Искусство   |
| ЕН.1      | Химия   |
| ОП.01     | Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена  |
| ОП.02     | Организация хранения и контроль запасов и сырья   |
| ОП.03     | Техническое оснащение организаций питания   |
| ОП.04     | Организация обслуживания  |
| ОП.05     | Основы экономики, менеджмента и маркетинга  |
| ОП.06     | Правовые основы профессиональной деятельности   |
| ОП.07     | Информационные технологии в профессиональной деятельности   |
| ОП.08     | Охрана труда  |
| ОП.09     | Безопасность жизнедеятельности  |
| ОП.10     | Товароведение пищевых продуктов   |
| ОП.11     | Калькуляция и учет на предприятии   |
| ОП.12     | Кулинарный дизайн   |
| ОП.13     | Кухни народов мира  |
| МДК.01.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов  |
| МДК.01.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов   |
| УП.01.01  | Учебная практика  |
| ПП.01.01  | Производственная практика   |
| МДК.02.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента  |
| МДК.02.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента               |
| УП.02.01  | Учебная практика  |
| ПП.02.01  | Производственная практика   |
| МДК.03.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента |
| МДК.03.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента              |
| УП.03.01  | Учебная практика  |
| ПП.03.01  | Производственная практика   |
| МДК.04.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента      |
| МДК.04.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента                   |
| УП.04.01  | Учебная практика  |
| ПП.04.01  | Производственная практика   |
| МДК.05.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента |
| МДК.05.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента              |
| УП.05.01  | Учебная практика  |
| ПП.05.01  | Производственная практика   |
| МДК.06.01 | Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала   |
| ПП.06.01  | Производственная практика   |
| МДК.07.01 | Выполнение работ по профессии повар   |
| МДК.07.02 | Выполнение работ по профессии пекарь  |
| МДК.07.03 | Выполнение работ по профессии кондитер  |
| УП.07.01  | Учебная практика  |
| ПП.07.01  | Производственная практика   |
| ОК 02.    | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.        |
| БД.01     | Русский язык  |
| БД.02     | Литература  |
| БД.03     | Иностранный язык  |
| БД.06     | Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия  |

|           |   |
|-----------|---|
| БД.04     | История   |
| БД.08     | Физическая культура   |
| БД.10     | ОБЖ   |
| БД.07     | Физика  |
| БД.05     | Обществознание (включая экономику и право)  |
| БД.09     | География   |
| БД.11     | Экология  |
| ПД.01     | Химия   |
| ПД.02     | Информатика   |
| ПД.03     | Биология  |
| ПОО.01    | Астрономия  |
| ПОО.02    | Искусство   |
| ОГСЭ.01   | Основы философии  |
| ОГСЭ.02   | История   |
| ОГСЭ.03   | Иностранный язык в профессиональной деятельности  |
| ОГСЭ.05   | Психология общения  |
| ЕН.1      | Химия   |
| ОП.01     | Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена  |
| ОП.02     | Организация хранения и контроль запасов и сырья   |
| ОП.03     | Техническое оснащение организаций питания   |
| ОП.04     | Организация обслуживания  |
| ОП.05     | Основы экономики, менеджмента и маркетинга  |
| ОП.06     | Правовые основы профессиональной деятельности   |
| ОП.07     | Информационные технологии в профессиональной деятельности   |
| ОП.08     | Охрана труда  |
| ОП.09     | Безопасность жизнедеятельности  |
| ОП.10     | Товароведение пищевых продуктов   |
| ОП.11     | Калькуляция и учет на предприятии   |
| ОП.12     | Кулинарный дизайн   |
| ОП.13     | Кухни народов мира  |
| МДК.01.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов  |
| МДК.01.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов   |
| УП.01.01  | Учебная практика  |
| ПП.01.01  | Производственная практика   |
| МДК.02.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента  |
| МДК.02.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента               |
| УП.02.01  | Учебная практика  |
| ПП.02.01  | Производственная практика   |
| МДК.03.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента |
| МДК.03.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента              |
| УП.03.01  | Учебная практика  |
| ПП.03.01  | Производственная практика   |
| МДК.04.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента      |
| МДК.04.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента                   |
| УП.04.01  | Учебная практика  |
| ПП.04.01  | Производственная практика   |
| МДК.05.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента |
| МДК.05.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента              |
| УП.05.01  | Учебная практика  |
| ПП.05.01  | Производственная практика   |
| МДК.06.01 | Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала   |
| ПП.06.01  | Производственная практика   |
| МДК.07.01 | Выполнение работ по профессии повар   |
| МДК.07.02 | Выполнение работ по профессии пекарь  |
| МДК.07.03 | Выполнение работ по профессии кондитер  |
| УП.07.01  | Учебная практика  |
| ПП.07.01  | Производственная практика   |
| ОК 03.    | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.   |
| БД.01     | Русский язык  |
| БД.02     | Литература  |
| БД.03     | Иностранный язык  |
| БД.06     | Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия  |
| БД.04     | История   |
| БД.08     | Физическая культура   |
| БД.10     | ОБЖ   |

|           |   |
|-----------|---|
| БД.07     | Физика  |
| БД.05     | Обществознание (включая экономику и право)  |
| БД.09     | География   |
| БД.11     | Экология  |
| ПД.01     | Химия   |
| ПД.02     | Информатика   |
| ПД.03     | Биология  |
| ПОО.01    | Астрономия  |
| ПОО.02    | Искусство   |
| ОГСЭ.01   | Основы философии  |
| ОГСЭ.02   | История   |
| ОГСЭ.03   | Иностранный язык в профессиональной деятельности  |
| ОГСЭ.05   | Психология общения  |
| ЕН.1      | Химия   |
| ОП.01     | Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена  |
| ОП.02     | Организация хранения и контроль запасов и сырья   |
| ОП.03     | Техническое оснащение организаций питания   |
| ОП.04     | Организация обслуживания  |
| ОП.05     | Основы экономики, менеджмента и маркетинга  |
| ОП.06     | Правовые основы профессиональной деятельности   |
| ОП.07     | Информационные технологии в профессиональной деятельности   |
| ОП.08     | Охрана труда  |
| ОП.09     | Безопасность жизнедеятельности  |
| ОП.10     | Товароведение пищевых продуктов   |
| ОП.11     | Калькуляция и учет на предприятии   |
| ОП.12     | Кулинарный дизайн   |
| ОП.13     | Кухни народов мира  |
| МДК.01.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов  |
| МДК.01.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов   |
| УП.01.01  | Учебная практика  |
| ПП.01.01  | Производственная практика   |
| МДК.02.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента  |
| МДК.02.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента               |
| УП.02.01  | Учебная практика  |
| ПП.02.01  | Производственная практика   |
| МДК.03.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента |
| МДК.03.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента              |
| УП.03.01  | Учебная практика  |
| ПП.03.01  | Производственная практика   |
| МДК.04.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента      |
| МДК.04.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента                   |
| УП.04.01  | Учебная практика  |
| ПП.04.01  | Производственная практика   |
| МДК.05.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента |
| МДК.05.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента              |
| УП.05.01  | Учебная практика  |
| ПП.05.01  | Производственная практика   |
| МДК.06.01 | Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала   |
| ПП.06.01  | Производственная практика   |
| МДК.07.01 | Выполнение работ по профессии повар   |
| МДК.07.02 | Выполнение работ по профессии пекарь  |
| МДК.07.03 | Выполнение работ по профессии кондитер  |
| УП.07.01  | Учебная практика  |
| ПП.07.01  | Производственная практика   |
| ОК 04.    | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.                           |
| БД.01     | Русский язык  |
| БД.02     | Литература  |
| БД.03     | Иностранный язык  |
| БД.06     | Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия  |
| БД.04     | История   |
| БД.08     | Физическая культура   |
| БД.10     | ОБЖ   |
| БД.07     | Физика  |
| БД.05     | Обществознание (включая экономику и право)  |
| БД.09     | География   |

|           |   |
|-----------|---|
| БД.11     | Экология  |
| ПД.01     | Химия   |
| ПД.02     | Информатика   |
| ПД.03     | Биология  |
| ПОО.01    | Астрономия  |
| ПОО.02    | Искусство   |
| ОГСЭ.05   | Психология общения  |
| ЕН.1      | Химия   |
| ОП.01     | Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена  |
| ОП.02     | Организация хранения и контроль запасов и сырья   |
| ОП.03     | Техническое оснащение организаций питания   |
| ОП.04     | Организация обслуживания  |
| ОП.05     | Основы экономики, менеджмента и маркетинга  |
| ОП.06     | Правовые основы профессиональной деятельности   |
| ОП.07     | Информационные технологии в профессиональной деятельности   |
| ОП.08     | Охрана труда  |
| ОП.09     | Безопасность жизнедеятельности  |
| ОП.10     | Товароведение пищевых продуктов   |
| ОП.11     | Калькуляция и учет на предприятии   |
| ОП.12     | Кулинарный дизайн   |
| ОП.13     | Кухни народов мира  |
| МДК.01.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов  |
| МДК.01.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов   |
| УП.01.01  | Учебная практика  |
| ПП.01.01  | Производственная практика   |
| МДК.02.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента      |
| МДК.02.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента                   |
| УП.02.01  | Учебная практика  |
| ПП.02.01  | Производственная практика   |
| МДК.03.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента     |
| МДК.03.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента                  |
| УП.03.01  | Учебная практика  |
| ПП.03.01  | Производственная практика   |
| МДК.04.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента          |
| МДК.04.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента                       |
| УП.04.01  | Учебная практика  |
| ПП.04.01  | Производственная практика   |
| МДК.05.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента     |
| МДК.05.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента                  |
| УП.05.01  | Учебная практика  |
| ПП.05.01  | Производственная практика   |
| МДК.06.01 | Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала   |
| ПП.06.01  | Производственная практика   |
| МДК.07.01 | Выполнение работ по профессии повар   |
| МДК.07.02 | Выполнение работ по профессии пекарь  |
| МДК.07.03 | Выполнение работ по профессии кондитер  |
| УП.07.01  | Учебная практика  |
| ПП.07.01  | Производственная практика   |
| ОК 05.    | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. |
| БД.01     | Русский язык  |
| БД.02     | Литература  |
| БД.03     | Иностранный язык  |
| БД.06     | Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия  |
| БД.04     | История   |
| БД.08     | Физическая культура   |
| БД.10     | ОБЖ   |
| БД.07     | Физика  |
| БД.05     | Обществознание (включая экономику и право)  |
| БД.09     | География   |
| БД.11     | Экология  |
| ПД.01     | Химия   |
| ПД.02     | Информатика   |
| ПД.03     | Биология  |
| ПОО.01    | Астрономия  |
| ПОО.02    | Искусство   |



|           |  |
|-----------|--|
| ОГСЭ.01   | Основы философии   |
| ОГСЭ.02   | История  |
| ОГСЭ.03   | Иностранный язык в профессиональной деятельности   |
| ОГСЭ.05   | Психология общения   |
| ЕН.1      | Химия  |
| ОП.01     | Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена   |
| ОП.02     | Организация хранения и контроль запасов и сырья  |
| ОП.03     | Техническое оснащение организаций питания  |
| ОП.04     | Организация обслуживания   |
| ОП.05     | Основы экономики, менеджмента и маркетинга   |
| ОП.06     | Правовые основы профессиональной деятельности  |
| ОП.07     | Информационные технологии в профессиональной деятельности  |
| ОП.08     | Охрана труда   |
| ОП.10     | Товароведение пищевых продуктов  |
| ОП.11     | Калькуляция и учет на предприятии  |
| ОП.12     | Кулинарный дизайн  |
| ОП.13     | Кухни народов мира   |
| МДК.01.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов   |
| МДК.01.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов  |
| УП.01.01  | Учебная практика   |
| ПП.01.01  | Производственная практика  |
| МДК.02.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента         |
| МДК.02.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента                      |
| УП.02.01  | Учебная практика   |
| ПП.02.01  | Производственная практика  |
| МДК.03.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента        |
| МДК.03.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента                     |
| УП.03.01  | Учебная практика   |
| ПП.03.01  | Производственная практика  |
| МДК.04.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента             |
| МДК.04.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента                          |
| УП.04.01  | Учебная практика   |
| ПП.04.01  | Производственная практика  |
| МДК.05.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента        |
| МДК.05.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента                     |
| УП.05.01  | Учебная практика   |
| ПП.05.01  | Производственная практика  |
| МДК.06.01 | Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала  |
| ПП.06.01  | Производственная практика  |
| МДК.07.01 | Выполнение работ по профессии повар  |
| МДК.07.02 | Выполнение работ по профессии пекарь   |
| МДК.07.03 | Выполнение работ по профессии кондитер   |
| УП.07.01  | Учебная практика   |
| ПП.07.01  | Производственная практика  |
| ОК 06.    | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей. |
| БД.01     | Русский язык   |
| БД.02     | Литература   |
| БД.03     | Иностранный язык   |
| БД.06     | Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия   |
| БД.04     | История  |
| БД.08     | Физическая культура  |
| БД.10     | ОБЖ  |
| БД.07     | Физика   |
| БД.05     | Обществознание (включая экономику и право)   |
| БД.09     | География  |
| БД.11     | Экология   |
| ПД.01     | Химия  |
| ПД.02     | Информатика  |
| ПД.03     | Биология   |
| ПОС.01    | Астрономия   |
| ПОС.02    | Искусство  |
| ОГСЭ.01   | Основы философии   |
| ОГСЭ.02   | История  |
| ОГСЭ.05   | Психология общения   |
| ЕН.1      | Химия  |

|           |   |
|-----------|---|
| ОП.01     | Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена  |
| ОП.02     | Организация хранения и контроль запасов и сырья   |
| ОП.03     | Техническое оснащение организаций питания   |
| ОП.04     | Организация обслуживания  |
| ОП.05     | Основы экономики, менеджмента и маркетинга  |
| ОП.06     | Правовые основы профессиональной деятельности   |
| ОП.07     | Информационные технологии в профессиональной деятельности   |
| ОП.08     | Охрана труда  |
| ОП.09     | Безопасность жизнедеятельности  |
| ОП.10     | Товароведение пищевых продуктов   |
| ОП.11     | Калькуляция и учет на предприятии   |
| ОП.12     | Кулинарный дизайн   |
| ОП.13     | Кухни народов мира  |
| МДК.01.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов  |
| МДК.01.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов   |
| УП.01.01  | Учебная практика  |
| ПП.01.01  | Производственная практика   |
| МДК.02.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента  |
| МДК.02.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента               |
| УП.02.01  | Учебная практика  |
| ПП.02.01  | Производственная практика   |
| МДК.03.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента |
| МДК.03.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента              |
| УП.03.01  | Учебная практика  |
| ПП.03.01  | Производственная практика   |
| МДК.04.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента      |
| МДК.04.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента                   |
| УП.04.01  | Учебная практика  |
| ПП.04.01  | Производственная практика   |
| МДК.05.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента |
| МДК.05.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента              |
| УП.05.01  | Учебная практика  |
| ПП.05.01  | Производственная практика   |
| МДК.06.01 | Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала   |
| ПП.06.01  | Производственная практика   |
| МДК.07.01 | Выполнение работ по профессии повар   |
| МДК.07.02 | Выполнение работ по профессии пекарь  |
| МДК.07.03 | Выполнение работ по профессии кондитер  |
| УП.07.01  | Учебная практика  |
| ПП.07.01  | Производственная практика   |
| ОК 07.    | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.                |
| БД.01     | Русский язык  |
| БД.02     | Литература  |
| БД.03     | Иностранный язык  |
| БД.06     | Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия  |
| БД.04     | История   |
| БД.08     | Физическая культура   |
| БД.10     | ОБЖ   |
| БД.07     | Физика  |
| БД.05     | Обществознание (включая экономику и право)  |
| БД.09     | География   |
| БД.11     | Экология  |
| ПД.01     | Химия   |
| ПД.02     | Информатика   |
| ПД.03     | Биология  |
| ПОО.01    | Астрономия  |
| ПОО.02    | Искусство   |
| ОГСЭ.05   | Психология общения  |
| ЕН.1      | Химия   |
| ОП.01     | Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена  |
| ОП.02     | Организация хранения и контроль запасов и сырья   |
| ОП.03     | Техническое оснащение организаций питания   |
| ОП.04     | Организация обслуживания  |
| ОП.05     | Основы экономики, менеджмента и маркетинга  |
| ОП.06     | Правовые основы профессиональной деятельности   |

|           |  |
|-----------|--|
| ОП.07     | Информационные технологии в профессиональной деятельности  |
| ОП.08     | Охрана труда   |
| ОП.10     | Товароведение пищевых продуктов  |
| ОП.11     | Калькуляция и учет на предприятии  |
| ОП.12     | Кулинарный дизайн  |
| ОП.13     | Кухни народов мира   |
| МДК.01.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов   |
| МДК.01.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов  |
| УП.01.01  | Учебная практика   |
| ПП.01.01  | Производственная практика  |
| МДК.02.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента   |
| МДК.02.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента  |
| УП.02.01  | Учебная практика   |
| ПП.02.01  | Производственная практика  |
| МДК.03.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента  |
| МДК.03.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента   |
| УП.03.01  | Учебная практика   |
| ПП.03.01  | Производственная практика  |
| МДК.04.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента   |
| МДК.04.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента  |
| УП.04.01  | Учебная практика   |
| ПП.04.01  | Производственная практика  |
| МДК.05.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента  |
| МДК.05.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента   |
| УП.05.01  | Учебная практика   |
| ПП.05.01  | Производственная практика  |
| МДК.06.01 | Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала  |
| ПП.06.01  | Производственная практика  |
| МДК.07.01 | Выполнение работ по профессии повар  |
| МДК.07.02 | Выполнение работ по профессии пекарь   |
| МДК.07.03 | Выполнение работ по профессии кондитер   |
| УП.07.01  | Учебная практика   |
| ПП.07.01  | Производственная практика  |
| ОК 08.    | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности. |
| БД.01     | Русский язык   |
| БД.02     | Литература   |
| БД.03     | Иностранный язык   |
| БД.06     | Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия   |
| БД.04     | История  |
| БД.08     | Физическая культура  |
| БД.10     | ОБЖ  |
| БД.07     | Физика   |
| БД.05     | Обществознание (включая экономику и право)   |
| БД.09     | География  |
| БД.11     | Экология   |
| ПД.01     | Химия  |
| ПД.02     | Информатика  |
| ПД.03     | Биология   |
| ПОО.01    | Астрономия   |
| ПОО.02    | Искусство  |
| ОГСЭ.03   | Иностранный язык в профессиональной деятельности   |
| ОГСЭ.04   | Физическая культура  |
| ОГСЭ.05   | Психология общения   |
| ЕН.1      | Химия  |
| ОП.02     | Организация хранения и контроль запасов и сырья  |
| ОП.03     | Техническое оснащение организаций питания  |
| ОП.04     | Организация обслуживания   |
| ОП.05     | Основы экономики, менеджмента и маркетинга   |
| ОП.06     | Правовые основы профессиональной деятельности  |
| ОП.07     | Информационные технологии в профессиональной деятельности  |
| ОП.08     | Охрана труда   |
| ОП.09     | Безопасность жизнедеятельности   |
| ОП.10     | Товароведение пищевых продуктов  |
| ОП.11     | Калькуляция и учет на предприятии  |
| ОП.12     | Кулинарный дизайн  |

|           |   |
|-----------|---|
| ОП.13     | Кухни народов мира  |
| МДК.01.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов  |
| МДК.01.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов   |
| УП.01.01  | Учебная практика  |
| ПП.01.01  | Производственная практика   |
| МДК.02.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента  |
| МДК.02.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента               |
| УП.02.01  | Учебная практика  |
| ПП.02.01  | Производственная практика   |
| МДК.03.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента |
| МДК.03.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента              |
| УП.03.01  | Учебная практика  |
| ПП.03.01  | Производственная практика   |
| МДК.04.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента      |
| МДК.04.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента                   |
| УП.04.01  | Учебная практика  |
| ПП.04.01  | Производственная практика   |
| МДК.05.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента |
| МДК.05.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента              |
| УП.05.01  | Учебная практика  |
| ПП.05.01  | Производственная практика   |
| МДК.06.01 | Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала   |
| ПП.06.01  | Производственная практика   |
| МДК.07.01 | Выполнение работ по профессии повар   |
| МДК.07.02 | Выполнение работ по профессии пекарь  |
| МДК.07.03 | Выполнение работ по профессии кондитер  |
| УП.07.01  | Учебная практика  |
| ПП.07.01  | Производственная практика   |

|        |   |
|--------|---|
| ОК 09. | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. |
|--------|---|

|           |  |
|-----------|--|
| БД.01     | Русский язык   |
| БД.02     | Литература   |
| БД.03     | Иностранный язык   |
| БД.06     | Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия                         |
| БД.04     | История  |
| БД.08     | Физическая культура  |
| БД.10     | ОБЖ  |
| БД.07     | Физика   |
| БД.05     | Обществознание (включая экономику и право)   |
| БД.09     | География  |
| БД.11     | Экология   |
| ПД.01     | Химия  |
| ПД.02     | Информатика  |
| ПД.03     | Биология   |
| ПОС.01    | Астрономия   |
| ПОС.02    | Искусство  |
| ОГСЭ.01   | Основы философии   |
| ОГСЭ.02   | История  |
| ОГСЭ.05   | Психология общения   |
| ЕН.1      | Химия  |
| ОП.01     | Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена                                 |
| ОП.02     | Организация хранения и контроль запасов и сырья  |
| ОП.03     | Техническое оснащение организаций питания  |
| ОП.04     | Организация обслуживания   |
| ОП.05     | Основы экономики, менеджмента и маркетинга   |
| ОП.06     | Правовые основы профессиональной деятельности  |
| ОП.07     | Информационные технологии в профессиональной деятельности                              |
| ОП.08     | Охрана труда   |
| ОП.09     | Безопасность жизнедеятельности   |
| ОП.10     | Товароведение пищевых продуктов  |
| ОП.11     | Калькуляция и учет на предприятии  |
| ОП.12     | Кулинарный дизайн  |
| ОП.13     | Кухни народов мира   |
| МДК.01.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов |
| МДК.01.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов              |
| УП.01.01  | Учебная практика   |

|           |   |
|-----------|---|
| ПП.01.01  | Производственная практика   |
| МДК.02.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента  |
| МДК.02.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента               |
| УП.02.01  | Учебная практика  |
| ПП.02.01  | Производственная практика   |
| МДК.03.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента |
| МДК.03.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента              |
| УП.03.01  | Учебная практика  |
| ПП.03.01  | Производственная практика   |
| МДК.04.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента      |
| МДК.04.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента                   |
| УП.04.01  | Учебная практика  |
| ПП.04.01  | Производственная практика   |
| МДК.05.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента |
| МДК.05.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента              |
| УП.05.01  | Учебная практика  |
| ПП.05.01  | Производственная практика   |
| МДК.06.01 | Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала   |
| ПП.06.01  | Производственная практика   |
| МДК.07.01 | Выполнение работ по профессии повар   |
| МДК.07.02 | Выполнение работ по профессии пекарь  |
| МДК.07.03 | Выполнение работ по профессии кондитер  |
| УП.07.01  | Учебная практика  |
| ПП.07.01  | Производственная практика   |
| ОК 10.    | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.   |
| БД.01     | Русский язык  |
| БД.02     | Литература  |
| БД.03     | Иностранный язык  |
| БД.06     | Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия  |
| БД.04     | История   |
| БД.08     | Физическая культура   |
| БД.10     | ОБЖ   |
| БД.07     | Физика  |
| БД.05     | Обществознание (включая экономику и право)  |
| БД.09     | География   |
| БД.11     | Экология  |
| ПД.01     | Химия   |
| ПД.02     | Информатика   |
| ПД.03     | Биология  |
| ПОО.01    | Астрономия  |
| ПОО.02    | Искусство   |
| ОГСЭ.03   | Иностранный язык в профессиональной деятельности  |
| ОГСЭ.05   | Психология общения  |
| ЕН.1      | Химия   |
| ОП.01     | Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена  |
| ОП.02     | Организация хранения и контроль запасов и сырья   |
| ОП.03     | Техническое оснащение организаций питания   |
| ОП.04     | Организация обслуживания  |
| ОП.05     | Основы экономики, менеджмента и маркетинга  |
| ОП.06     | Правовые основы профессиональной деятельности   |
| ОП.07     | Информационные технологии в профессиональной деятельности   |
| ОП.08     | Охрана труда  |
| ОП.09     | Безопасность жизнедеятельности  |
| ОП.10     | Товароведение пищевых продуктов   |
| ОП.11     | Калькуляция и учет на предприятии   |
| ОП.12     | Кулинарный дизайн   |
| ОП.13     | Кухни народов мира  |
| МДК.01.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов  |
| МДК.01.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов   |
| УП.01.01  | Учебная практика  |
| ПП.01.01  | Производственная практика   |
| МДК.02.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента  |
| МДК.02.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента               |
| УП.02.01  | Учебная практика  |

|           |   |
|-----------|---|
| ПП.02.01  | Производственная практика   |
| МДК.03.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента |
| МДК.03.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента              |
| УП.03.01  | Учебная практика  |
| ПП.03.01  | Производственная практика   |
| МДК.04.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента      |
| МДК.04.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента                   |
| УП.04.01  | Учебная практика  |
| ПП.04.01  | Производственная практика   |
| МДК.05.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента |
| МДК.05.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента              |
| УП.05.01  | Учебная практика  |
| ПП.05.01  | Производственная практика   |
| МДК.06.01 | Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала   |
| ПП.06.01  | Производственная практика   |
| МДК.07.01 | Выполнение работ по профессии повар   |
| МДК.07.02 | Выполнение работ по профессии пекарь  |
| МДК.07.03 | Выполнение работ по профессии кондитер  |
| УП.07.01  | Учебная практика  |
| ПП.07.01  | Производственная практика   |

|        |  |
|--------|--|
| ОК 11. | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. |
|--------|--|

|           |   |
|-----------|---|
| БД.01     | Русский язык  |
| БД.02     | Литература  |
| БД.03     | Иностранный язык  |
| БД.06     | Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия  |
| БД.04     | История   |
| БД.08     | Физическая культура   |
| БД.10     | ОБЖ   |
| БД.07     | Физика  |
| БД.05     | Обществознание (включая экономику и право)  |
| БД.09     | География   |
| БД.11     | Экология  |
| ПД.01     | Химия   |
| ПД.02     | Информатика   |
| ПД.03     | Биология  |
| ПОО.01    | Астрономия  |
| ПОО.02    | Искусство   |
| ОГСЭ.05   | Психология общения  |
| ОП.04     | Организация обслуживания  |
| ОП.05     | Основы экономики, менеджмента и маркетинга  |
| ОП.07     | Информационные технологии в профессиональной деятельности   |
| ОП.12     | Кулинарный дизайн   |
| МДК.01.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов  |
| МДК.01.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов   |
| УП.01.01  | Учебная практика  |
| ПП.01.01  | Производственная практика   |
| МДК.02.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента  |
| МДК.02.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента               |
| УП.02.01  | Учебная практика  |
| ПП.02.01  | Производственная практика   |
| МДК.03.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента |
| МДК.03.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента              |
| УП.03.01  | Учебная практика  |
| ПП.03.01  | Производственная практика   |
| МДК.04.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента      |
| МДК.04.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента                   |
| УП.04.01  | Учебная практика  |
| ПП.04.01  | Производственная практика   |
| МДК.05.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента |
| МДК.05.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента              |
| УП.05.01  | Учебная практика  |
| ПП.05.01  | Производственная практика   |
| МДК.06.01 | Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала   |

|           |  |
|-----------|--|
| ПП.06.01  | Производственная практика  |
| МДК.07.01 | Выполнение работ по профессии повар  |
| МДК.07.02 | Выполнение работ по профессии пекарь   |
| МДК.07.03 | Выполнение работ по профессии кондитер   |
| УП.07.01  | Учебная практика   |
| ПП.07.01  | Производственная практика  |
| 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   |
| ОП.02     | Организация хранения и контроль запасов и сырья  |
| ОП.03     | Техническое оснащение организаций питания  |
| ОП.04     | Организация обслуживания   |
| ОП.05     | Основы экономики, менеджмента и маркетинга   |
| ОП.08     | Охрана труда   |
| ОП.10     | Товароведение пищевых продуктов  |
| ОП.11     | Калькуляция и учет на предприятии  |
| ОП.13     | Кухни народов мира   |
| МДК.01.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов   |
| МДК.01.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов  |
| УП.01.01  | Учебная практика   |
| ПП.01.01  | Производственная практика  |
| МДК.06.01 | Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала  |
| МДК.07.01 | Выполнение работ по профессии повар  |
| МДК.07.02 | Выполнение работ по профессии пекарь   |
| МДК.07.03 | Выполнение работ по профессии кондитер   |
| УП.07.01  | Учебная практика   |
| ПП.07.01  | Производственная практика  |
| ПК 1.2.   | Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.                             |
| ЕН.1      | Химия  |
| ОП.01     | Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена   |
| ОП.02     | Организация хранения и контроль запасов и сырья  |
| ОП.03     | Техническое оснащение организаций питания  |
| ОП.04     | Организация обслуживания   |
| ОП.05     | Основы экономики, менеджмента и маркетинга   |
| ОП.08     | Охрана труда   |
| ОП.10     | Товароведение пищевых продуктов  |
| ОП.11     | Калькуляция и учет на предприятии  |
| ОП.12     | Кулинарный дизайн  |
| ОП.13     | Кухни народов мира   |
| МДК.01.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов   |
| МДК.01.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов  |
| УП.01.01  | Учебная практика   |
| ПП.01.01  | Производственная практика  |
| МДК.06.01 | Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала  |
| МДК.07.01 | Выполнение работ по профессии повар  |
| МДК.07.02 | Выполнение работ по профессии пекарь   |
| МДК.07.03 | Выполнение работ по профессии кондитер   |
| УП.07.01  | Учебная практика   |
| ПП.07.01  | Производственная практика  |
| ПК 1.3.   | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.                                   |
| ЕН.1      | Химия  |
| ОП.01     | Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена   |
| ОП.02     | Организация хранения и контроль запасов и сырья  |
| ОП.03     | Техническое оснащение организаций питания  |
| ОП.04     | Организация обслуживания   |
| ОП.05     | Основы экономики, менеджмента и маркетинга   |
| ОП.08     | Охрана труда   |
| ОП.10     | Товароведение пищевых продуктов  |
| ОП.11     | Калькуляция и учет на предприятии  |
| ОП.12     | Кулинарный дизайн  |
| ОП.13     | Кухни народов мира   |
| МДК.01.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов   |
| МДК.01.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов  |
| УП.01.01  | Учебная практика   |
| ПП.01.01  | Производственная практика  |
| МДК.06.01 | Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала  |
| МДК.07.01 | Выполнение работ по профессии повар  |

|         |           |   |
|---------|-----------|---|
|         | МДК.07.02 | Выполнение работ по профессии пекарь  |
|         | МДК.07.03 | Выполнение работ по профессии кондитер  |
|         | УП.07.01  | Учебная практика  |
|         | ПП.07.01  | Производственная практика   |
| ПК 1.4. |           | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.   |
|         | ЕН.1      | Химия   |
|         | ОП.01     | Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена  |
|         | ОП.02     | Организация хранения и контроль запасов и сырья   |
|         | ОП.03     | Техническое оснащение организаций питания   |
|         | ОП.04     | Организация обслуживания  |
|         | ОП.05     | Основы экономики, менеджмента и маркетинга  |
|         | ОП.08     | Охрана труда  |
|         | ОП.10     | Товароведение пищевых продуктов   |
|         | ОП.11     | Калькуляция и учет на предприятии   |
|         | ОП.12     | Кулинарный дизайн   |
|         | ОП.13     | Кухни народов мира  |
|         | МДК.01.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов  |
|         | МДК.01.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов   |
|         | УП.01.01  | Учебная практика  |
|         | ПП.01.01  | Производственная практика   |
|         | МДК.06.01 | Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала   |
|         | МДК.07.01 | Выполнение работ по профессии повар   |
|         | МДК.07.02 | Выполнение работ по профессии пекарь  |
|         | МДК.07.03 | Выполнение работ по профессии кондитер  |
|         | УП.07.01  | Учебная практика  |
|         | ПП.07.01  | Производственная практика   |
| 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.01     | Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена  |
|         | ОП.02     | Организация хранения и контроль запасов и сырья   |
|         | ОП.03     | Техническое оснащение организаций питания   |
|         | ОП.04     | Организация обслуживания  |
|         | ОП.05     | Основы экономики, менеджмента и маркетинга  |
|         | ОП.08     | Охрана труда  |
|         | ОП.10     | Товароведение пищевых продуктов   |
|         | ОП.11     | Калькуляция и учет на предприятии   |
|         | ОП.12     | Кулинарный дизайн   |
|         | ОП.13     | Кухни народов мира  |
|         | МДК.02.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента  |
|         | МДК.02.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента   |
|         | УП.02.01  | Учебная практика  |
|         | ПП.02.01  | Производственная практика   |
|         | МДК.07.01 | Выполнение работ по профессии повар   |
|         | МДК.07.02 | Выполнение работ по профессии пекарь  |
|         | МДК.07.03 | Выполнение работ по профессии кондитер  |
|         | УП.07.01  | Учебная практика  |
|         | ПП.07.01  | Производственная практика   |
| ПК 2.2. |           | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.              |
|         | ЕН.1      | Химия   |
|         | ОП.01     | Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена  |
|         | ОП.02     | Организация хранения и контроль запасов и сырья   |
|         | ОП.03     | Техническое оснащение организаций питания   |
|         | ОП.04     | Организация обслуживания  |
|         | ОП.05     | Основы экономики, менеджмента и маркетинга  |
|         | ОП.08     | Охрана труда  |
|         | ОП.10     | Товароведение пищевых продуктов   |
|         | ОП.11     | Калькуляция и учет на предприятии   |
|         | ОП.12     | Кулинарный дизайн   |
|         | ОП.13     | Кухни народов мира  |
|         | МДК.02.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента  |
|         | МДК.02.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента   |
|         | УП.02.01  | Учебная практика  |
|         | ПП.02.01  | Производственная практика   |
|         | МДК.07.01 | Выполнение работ по профессии повар   |
|         | МДК.07.02 | Выполнение работ по профессии пекарь  |
|         | МДК.07.03 | Выполнение работ по профессии кондитер  |



|           |   |
|-----------|---|
| УП.07.01  | Учебная практика  |
| ПП.07.01  | Производственная практика   |
| ПК 2.3.   | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.  |
| ЕН.1      | Химия   |
| ОП.01     | Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена  |
| ОП.02     | Организация хранения и контроль запасов и сырья   |
| ОП.03     | Техническое оснащение организаций питания   |
| ОП.04     | Организация обслуживания  |
| ОП.05     | Основы экономики, менеджмента и маркетинга  |
| ОП.08     | Охрана труда  |
| ОП.10     | Товароведение пищевых продуктов   |
| ОП.11     | Калькуляция и учет на предприятии   |
| ОП.12     | Кулинарный дизайн   |
| ОП.13     | Кухни народов мира  |
| МДК.02.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента  |
| МДК.02.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента   |
| УП.02.01  | Учебная практика  |
| ПП.02.01  | Производственная практика   |
| МДК.07.01 | Выполнение работ по профессии повар   |
| МДК.07.02 | Выполнение работ по профессии пекарь  |
| МДК.07.03 | Выполнение работ по профессии кондитер  |
| УП.07.01  | Учебная практика  |
| ПП.07.01  | Производственная практика   |
| 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. |
| ЕН.1      | Химия   |
| ОП.01     | Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена  |
| ОП.02     | Организация хранения и контроль запасов и сырья   |
| ОП.03     | Техническое оснащение организаций питания   |
| ОП.04     | Организация обслуживания  |
| ОП.05     | Основы экономики, менеджмента и маркетинга  |
| ОП.08     | Охрана труда  |
| ОП.10     | Товароведение пищевых продуктов   |
| ОП.11     | Калькуляция и учет на предприятии   |
| ОП.12     | Кулинарный дизайн   |
| ОП.13     | Кухни народов мира  |
| МДК.02.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента  |
| МДК.02.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента   |
| УП.02.01  | Учебная практика  |
| ПП.02.01  | Производственная практика   |
| МДК.07.01 | Выполнение работ по профессии повар   |
| МДК.07.02 | Выполнение работ по профессии пекарь  |
| МДК.07.03 | Выполнение работ по профессии кондитер  |
| УП.07.01  | Учебная практика  |
| ПП.07.01  | Производственная практика   |
| 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.                             |
| ЕН.1      | Химия   |
| ОП.01     | Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена  |
| ОП.02     | Организация хранения и контроль запасов и сырья   |
| ОП.03     | Техническое оснащение организаций питания   |
| ОП.04     | Организация обслуживания  |
| ОП.05     | Основы экономики, менеджмента и маркетинга  |
| ОП.08     | Охрана труда  |
| ОП.10     | Товароведение пищевых продуктов   |
| ОП.11     | Калькуляция и учет на предприятии   |
| ОП.12     | Кулинарный дизайн   |
| ОП.13     | Кухни народов мира  |
| МДК.02.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента  |
| МДК.02.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента   |
| УП.02.01  | Учебная практика  |
| ПП.02.01  | Производственная практика   |
| МДК.07.01 | Выполнение работ по профессии повар   |
| МДК.07.02 | Выполнение работ по профессии пекарь  |
| МДК.07.03 | Выполнение работ по профессии кондитер  |

|         |           |   |
|---------|-----------|---|
|         | УП.07.01  | Учебная практика  |
|         | ПП.07.01  | Производственная практика   |
| 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.        |
|         | ЕН.1      | Химия   |
|         | ОП.01     | Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена  |
|         | ОП.02     | Организация хранения и контроль запасов и сырья   |
|         | ОП.03     | Техническое оснащение организаций питания   |
|         | ОП.04     | Организация обслуживания  |
|         | ОП.05     | Основы экономики, менеджмента и маркетинга  |
|         | ОП.08     | Охрана труда  |
|         | ОП.10     | Товароведение пищевых продуктов   |
|         | ОП.11     | Калькуляция и учет на предприятии   |
|         | ОП.12     | Кулинарный дизайн   |
|         | ОП.13     | Кухни народов мира  |
|         | МДК.02.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента  |
|         | МДК.02.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента   |
|         | УП.02.01  | Учебная практика  |
|         | ПП.02.01  | Производственная практика   |
|         | МДК.07.01 | Выполнение работ по профессии повар   |
|         | МДК.07.02 | Выполнение работ по профессии пекарь  |
|         | МДК.07.03 | Выполнение работ по профессии кондитер  |
|         | УП.07.01  | Учебная практика  |
|         | ПП.07.01  | Производственная практика   |
| ПК 2.7. |           | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
|         | ЕН.1      | Химия   |
|         | ОП.01     | Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена  |
|         | ОП.02     | Организация хранения и контроль запасов и сырья   |
|         | ОП.03     | Техническое оснащение организаций питания   |
|         | ОП.04     | Организация обслуживания  |
|         | ОП.05     | Основы экономики, менеджмента и маркетинга  |
|         | ОП.08     | Охрана труда  |
|         | ОП.10     | Товароведение пищевых продуктов   |
|         | ОП.11     | Калькуляция и учет на предприятии   |
|         | ОП.12     | Кулинарный дизайн   |
|         | ОП.13     | Кухни народов мира  |
|         | МДК.02.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента  |
|         | МДК.02.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента   |
|         | УП.02.01  | Учебная практика  |
|         | ПП.02.01  | Производственная практика   |
|         | МДК.07.01 | Выполнение работ по профессии повар   |
|         | МДК.07.02 | Выполнение работ по профессии пекарь  |
|         | МДК.07.03 | Выполнение работ по профессии кондитер  |
|         | УП.07.01  | Учебная практика  |
|         | ПП.07.01  | Производственная практика   |
| ПК 2.8. |           | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.                  |
|         | ЕН.1      | Химия   |
|         | ОП.01     | Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена  |
|         | ОП.02     | Организация хранения и контроль запасов и сырья   |
|         | ОП.03     | Техническое оснащение организаций питания   |
|         | ОП.04     | Организация обслуживания  |
|         | ОП.05     | Основы экономики, менеджмента и маркетинга  |
|         | ОП.08     | Охрана труда  |
|         | ОП.10     | Товароведение пищевых продуктов   |
|         | ОП.11     | Калькуляция и учет на предприятии   |
|         | ОП.12     | Кулинарный дизайн   |
|         | ОП.13     | Кухни народов мира  |
|         | МДК.02.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента  |
|         | МДК.02.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента   |
|         | УП.02.01  | Учебная практика  |
|         | ПП.02.01  | Производственная практика   |
|         | МДК.07.01 | Выполнение работ по профессии повар   |
|         | МДК.07.02 | Выполнение работ по профессии пекарь  |
|         | МДК.07.03 | Выполнение работ по профессии кондитер  |

|         |           |  |
|---------|-----------|--|
|         | УП.07.01  | Учебная практика   |
|         | ПП.07.01  | Производственная практика  |
| 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   |
|         | ОП.02     | Организация хранения и контроль запасов и сырья  |
|         | ОП.03     | Техническое оснащение организаций питания  |
|         | ОП.04     | Организация обслуживания   |
|         | ОП.05     | Основы экономики, менеджмента и маркетинга   |
|         | ОП.08     | Охрана труда   |
|         | ОП.10     | Товароведение пищевых продуктов  |
|         | ОП.11     | Калькуляция и учет на предприятии  |
|         | ОП.12     | Кулинарный дизайн  |
|         | ОП.13     | Кухни народов мира   |
|         | МДК.03.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента  |
|         | МДК.03.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента   |
|         | УП.03.01  | Учебная практика   |
|         | ПП.03.01  | Производственная практика  |
|         | МДК.07.01 | Выполнение работ по профессии повар  |
|         | МДК.07.02 | Выполнение работ по профессии пекарь   |
|         | МДК.07.03 | Выполнение работ по профессии кондитер   |
|         | УП.07.01  | Учебная практика   |
|         | ПП.07.01  | Производственная практика  |
| ПК 3.2. |           | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.                          |
|         | ЕН.1      | Химия  |
|         | ОП.01     | Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена   |
|         | ОП.02     | Организация хранения и контроль запасов и сырья  |
|         | ОП.03     | Техническое оснащение организаций питания  |
|         | ОП.04     | Организация обслуживания   |
|         | ОП.05     | Основы экономики, менеджмента и маркетинга   |
|         | ОП.08     | Охрана труда   |
|         | ОП.10     | Товароведение пищевых продуктов  |
|         | ОП.11     | Калькуляция и учет на предприятии  |
|         | ОП.12     | Кулинарный дизайн  |
|         | ОП.13     | Кухни народов мира   |
|         | МДК.03.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента  |
|         | МДК.03.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента   |
|         | УП.03.01  | Учебная практика   |
|         | ПП.03.01  | Производственная практика  |
|         | МДК.07.01 | Выполнение работ по профессии повар  |
|         | МДК.07.02 | Выполнение работ по профессии пекарь   |
|         | МДК.07.03 | Выполнение работ по профессии кондитер   |
|         | УП.07.01  | Учебная практика   |
|         | ПП.07.01  | Производственная практика  |
| ПК 3.3. |           | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
|         | ЕН.1      | Химия  |
|         | ОП.01     | Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена   |
|         | ОП.02     | Организация хранения и контроль запасов и сырья  |
|         | ОП.03     | Техническое оснащение организаций питания  |
|         | ОП.04     | Организация обслуживания   |
|         | ОП.05     | Основы экономики, менеджмента и маркетинга   |
|         | ОП.08     | Охрана труда   |
|         | ОП.10     | Товароведение пищевых продуктов  |
|         | ОП.11     | Калькуляция и учет на предприятии  |
|         | ОП.12     | Кулинарный дизайн  |
|         | ОП.13     | Кухни народов мира   |
|         | МДК.03.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента  |
|         | МДК.03.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента   |
|         | УП.03.01  | Учебная практика   |
|         | ПП.03.01  | Производственная практика  |
|         | МДК.07.01 | Выполнение работ по профессии повар  |
|         | МДК.07.02 | Выполнение работ по профессии пекарь   |
|         | МДК.07.03 | Выполнение работ по профессии кондитер   |
|         | УП.07.01  | Учебная практика   |
|         | ПП.07.01  | Производственная практика  |

|           |   |
|-----------|---|
| 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.                       |
| ЕН.1      | Химия   |
| ОП.01     | Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена  |
| ОП.02     | Организация хранения и контроль запасов и сырья   |
| ОП.03     | Техническое оснащение организаций питания   |
| ОП.04     | Организация обслуживания  |
| ОП.05     | Основы экономики, менеджмента и маркетинга  |
| ОП.08     | Охрана труда  |
| ОП.10     | Товароведение пищевых продуктов   |
| ОП.11     | Калькуляция и учет на предприятии   |
| ОП.12     | Кулинарный дизайн   |
| ОП.13     | Кухни народов мира  |
| МДК.03.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента   |
| МДК.03.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента  |
| УП.03.01  | Учебная практика  |
| ПП.03.01  | Производственная практика   |
| МДК.07.01 | Выполнение работ по профессии повар   |
| МДК.07.02 | Выполнение работ по профессии пекарь  |
| МДК.07.03 | Выполнение работ по профессии кондитер  |
| УП.07.01  | Учебная практика  |
| ПП.07.01  | Производственная практика   |
| 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. |
| ЕН.1      | Химия   |
| ОП.01     | Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена  |
| ОП.02     | Организация хранения и контроль запасов и сырья   |
| ОП.03     | Техническое оснащение организаций питания   |
| ОП.04     | Организация обслуживания  |
| ОП.05     | Основы экономики, менеджмента и маркетинга  |
| ОП.08     | Охрана труда  |
| ОП.10     | Товароведение пищевых продуктов   |
| ОП.11     | Калькуляция и учет на предприятии   |
| ОП.12     | Кулинарный дизайн   |
| ОП.13     | Кухни народов мира  |
| МДК.03.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента   |
| МДК.03.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента  |
| УП.03.01  | Учебная практика  |
| ПП.03.01  | Производственная практика   |
| МДК.07.01 | Выполнение работ по профессии повар   |
| МДК.07.02 | Выполнение работ по профессии пекарь  |
| МДК.07.03 | Выполнение работ по профессии кондитер  |
| УП.07.01  | Учебная практика  |
| ПП.07.01  | Производственная практика   |
| 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.    |
| ЕН.1      | Химия   |
| ОП.01     | Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена  |
| ОП.02     | Организация хранения и контроль запасов и сырья   |
| ОП.03     | Техническое оснащение организаций питания   |
| ОП.04     | Организация обслуживания  |
| ОП.05     | Основы экономики, менеджмента и маркетинга  |
| ОП.08     | Охрана труда  |
| ОП.10     | Товароведение пищевых продуктов   |
| ОП.11     | Калькуляция и учет на предприятии   |
| ОП.12     | Кулинарный дизайн   |
| ОП.13     | Кухни народов мира  |
| МДК.03.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента   |
| МДК.03.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента  |
| УП.03.01  | Учебная практика  |
| ПП.03.01  | Производственная практика   |
| МДК.07.01 | Выполнение работ по профессии повар   |
| МДК.07.02 | Выполнение работ по профессии пекарь  |
| МДК.07.03 | Выполнение работ по профессии кондитер  |
| УП.07.01  | Учебная практика  |
| ПП.07.01  | Производственная практика   |

|           |   |
|-----------|---|
| ПК 3.7.   | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| ЕН.1      | Химия   |
| ОП.01     | Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена  |
| ОП.02     | Организация хранения и контроль запасов и сырья   |
| ОП.03     | Техническое оснащение организаций питания   |
| ОП.04     | Организация обслуживания  |
| ОП.05     | Основы экономики, менеджмента и маркетинга  |
| ОП.08     | Охрана труда  |
| ОП.10     | Товароведение пищевых продуктов   |
| ОП.11     | Калькуляция и учет на предприятии   |
| ОП.12     | Кулинарный дизайн   |
| ОП.13     | Кухни народов мира  |
| МДК.03.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента   |
| МДК.03.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента  |
| УП.03.01  | Учебная практика  |
| ПП.03.01  | Производственная практика   |
| МДК.07.01 | Выполнение работ по профессии повар   |
| МДК.07.02 | Выполнение работ по профессии пекарь  |
| МДК.07.03 | Выполнение работ по профессии кондитер  |
| УП.07.01  | Учебная практика  |
| ПП.07.01  | Производственная практика   |
| 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.01     | Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена  |
| ОП.02     | Организация хранения и контроль запасов и сырья   |
| ОП.03     | Техническое оснащение организаций питания   |
| ОП.04     | Организация обслуживания  |
| ОП.05     | Основы экономики, менеджмента и маркетинга  |
| ОП.08     | Охрана труда  |
| ОП.10     | Товароведение пищевых продуктов   |
| ОП.11     | Калькуляция и учет на предприятии   |
| ОП.12     | Кулинарный дизайн   |
| ОП.13     | Кухни народов мира  |
| МДК.04.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента  |
| МДК.04.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента   |
| УП.04.01  | Учебная практика  |
| ПП.04.01  | Производственная практика   |
| МДК.07.01 | Выполнение работ по профессии повар   |
| МДК.07.02 | Выполнение работ по профессии пекарь  |
| МДК.07.03 | Выполнение работ по профессии кондитер  |
| УП.07.01  | Учебная практика  |
| ПП.07.01  | Производственная практика   |
| 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.                    |
| ЕН.1      | Химия   |
| ОП.01     | Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена  |
| ОП.02     | Организация хранения и контроль запасов и сырья   |
| ОП.03     | Техническое оснащение организаций питания   |
| ОП.04     | Организация обслуживания  |
| ОП.05     | Основы экономики, менеджмента и маркетинга  |
| ОП.08     | Охрана труда  |
| ОП.10     | Товароведение пищевых продуктов   |
| ОП.11     | Калькуляция и учет на предприятии   |
| ОП.12     | Кулинарный дизайн   |
| ОП.13     | Кухни народов мира  |
| МДК.04.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента  |
| МДК.04.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента   |
| УП.04.01  | Учебная практика  |
| ПП.04.01  | Производственная практика   |
| МДК.07.01 | Выполнение работ по профессии повар   |
| МДК.07.02 | Выполнение работ по профессии пекарь  |
| МДК.07.03 | Выполнение работ по профессии кондитер  |
| УП.07.01  | Учебная практика  |
| ПП.07.01  | Производственная практика   |
| 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.                     |

|           |  |
|-----------|--|
| ЕН.1      | Химия  |
| ОП.01     | Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена   |
| ОП.02     | Организация хранения и контроль запасов и сырья  |
| ОП.03     | Техническое оснащение организаций питания  |
| ОП.04     | Организация обслуживания   |
| ОП.05     | Основы экономики, менеджмента и маркетинга   |
| ОП.08     | Охрана труда   |
| ОП.10     | Товароведение пищевых продуктов  |
| ОП.11     | Калькуляция и учет на предприятии  |
| ОП.12     | Кулинарный дизайн  |
| ОП.13     | Кухни народов мира   |
| МДК.04.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента |
| МДК.04.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента              |
| УП.04.01  | Учебная практика   |
| ПП.04.01  | Производственная практика  |
| МДК.07.01 | Выполнение работ по профессии повар  |
| МДК.07.02 | Выполнение работ по профессии пекарь   |
| МДК.07.03 | Выполнение работ по профессии кондитер   |
| УП.07.01  | Учебная практика   |
| ПП.07.01  | Производственная практика  |

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.

|           |  |
|-----------|--|
| ЕН.1      | Химия  |
| ОП.01     | Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена   |
| ОП.02     | Организация хранения и контроль запасов и сырья  |
| ОП.03     | Техническое оснащение организаций питания  |
| ОП.04     | Организация обслуживания   |
| ОП.05     | Основы экономики, менеджмента и маркетинга   |
| ОП.08     | Охрана труда   |
| ОП.10     | Товароведение пищевых продуктов  |
| ОП.11     | Калькуляция и учет на предприятии  |
| ОП.12     | Кулинарный дизайн  |
| ОП.13     | Кухни народов мира   |
| МДК.04.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента |
| МДК.04.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента              |
| УП.04.01  | Учебная практика   |
| ПП.04.01  | Производственная практика  |
| МДК.07.01 | Выполнение работ по профессии повар  |
| МДК.07.02 | Выполнение работ по профессии пекарь   |
| МДК.07.03 | Выполнение работ по профессии кондитер   |
| УП.07.01  | Учебная практика   |
| ПП.07.01  | Производственная практика  |

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.

|           |  |
|-----------|--|
| ЕН.1      | Химия  |
| ОП.01     | Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена   |
| ОП.02     | Организация хранения и контроль запасов и сырья  |
| ОП.03     | Техническое оснащение организаций питания  |
| ОП.04     | Организация обслуживания   |
| ОП.05     | Основы экономики, менеджмента и маркетинга   |
| ОП.08     | Охрана труда   |
| ОП.10     | Товароведение пищевых продуктов  |
| ОП.11     | Калькуляция и учет на предприятии  |
| ОП.12     | Кулинарный дизайн  |
| ОП.13     | Кухни народов мира   |
| МДК.04.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента |
| МДК.04.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента              |
| УП.04.01  | Учебная практика   |
| ПП.04.01  | Производственная практика  |
| МДК.07.01 | Выполнение работ по профессии повар  |
| МДК.07.02 | Выполнение работ по профессии пекарь   |
| МДК.07.03 | Выполнение работ по профессии кондитер   |
| УП.07.01  | Учебная практика   |
| ПП.07.01  | Производственная практика  |

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

|      |       |
|------|-------|
| ЕН.1 | Химия |
|------|-------|

|           |  |
|-----------|--|
| ОП.01     | Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена   |
| ОП.02     | Организация хранения и контроль запасов и сырья  |
| ОП.03     | Техническое оснащение организаций питания  |
| ОП.04     | Организация обслуживания   |
| ОП.05     | Основы экономики, менеджмента и маркетинга   |
| ОП.08     | Охрана труда   |
| ОП.10     | Товароведение пищевых продуктов  |
| ОП.11     | Калькуляция и учет на предприятии  |
| ОП.12     | Кулинарный дизайн  |
| ОП.13     | Кухни народов мира   |
| МДК.04.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента |
| МДК.04.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента              |
| УП.04.01  | Учебная практика   |
| ПП.04.01  | Производственная практика  |
| МДК.07.01 | Выполнение работ по профессии повар  |
| МДК.07.02 | Выполнение работ по профессии пекарь   |
| МДК.07.03 | Выполнение работ по профессии кондитер   |
| УП.07.01  | Учебная практика   |
| ПП.07.01  | Производственная практика  |

|           |  |
|-----------|--|
| 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   |
| ОП.02     | Организация хранения и контроль запасов и сырья  |
| ОП.03     | Техническое оснащение организаций питания  |
| ОП.04     | Организация обслуживания   |
| ОП.05     | Основы экономики, менеджмента и маркетинга   |
| ОП.08     | Охрана труда   |
| ОП.10     | Товароведение пищевых продуктов  |
| ОП.11     | Калькуляция и учет на предприятии  |
| ОП.12     | Кулинарный дизайн  |
| ОП.13     | Кухни народов мира   |
| МДК.05.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента  |
| МДК.05.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента   |
| УП.05.01  | Учебная практика   |
| ПП.05.01  | Производственная практика  |
| МДК.07.01 | Выполнение работ по профессии повар  |
| МДК.07.02 | Выполнение работ по профессии пекарь   |
| МДК.07.03 | Выполнение работ по профессии кондитер   |
| УП.07.01  | Учебная практика   |
| ПП.07.01  | Производственная практика  |

|           |   |
|-----------|---|
| ПК 5.2.   | Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.                |
| ЕН.1      | Химия   |
| ОП.01     | Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена  |
| ОП.02     | Организация хранения и контроль запасов и сырья   |
| ОП.03     | Техническое оснащение организаций питания   |
| ОП.04     | Организация обслуживания  |
| ОП.05     | Основы экономики, менеджмента и маркетинга  |
| ОП.08     | Охрана труда  |
| ОП.10     | Товароведение пищевых продуктов   |
| ОП.11     | Калькуляция и учет на предприятии   |
| ОП.12     | Кулинарный дизайн   |
| ОП.13     | Кухни народов мира  |
| МДК.05.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента |
| МДК.05.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента              |
| УП.05.01  | Учебная практика  |
| ПП.05.01  | Производственная практика   |
| МДК.07.01 | Выполнение работ по профессии повар   |
| МДК.07.02 | Выполнение работ по профессии пекарь  |
| МДК.07.03 | Выполнение работ по профессии кондитер  |
| УП.07.01  | Учебная практика  |
| ПП.07.01  | Производственная практика   |

|         |  |
|---------|--|
| 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. |
| ЕН.1    | Химия  |
| ОП.01   | Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена   |
| ОП.02   | Организация хранения и контроль запасов и сырья  |

|           |   |
|-----------|---|
| ОП.03     | Техническое оснащение организаций питания   |
| ОП.04     | Организация обслуживания  |
| ОП.05     | Основы экономики, менеджмента и маркетинга  |
| ОП.08     | Охрана труда  |
| ОП.10     | Товароведение пищевых продуктов   |
| ОП.11     | Калькуляция и учет на предприятии   |
| ОП.12     | Кулинарный дизайн   |
| ОП.13     | Кухни народов мира  |
| МДК.05.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента |
| МДК.05.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента              |
| УП.05.01  | Учебная практика  |
| ПП.05.01  | Производственная практика   |
| МДК.07.01 | Выполнение работ по профессии повар   |
| МДК.07.02 | Выполнение работ по профессии пекарь  |
| МДК.07.03 | Выполнение работ по профессии кондитер  |
| УП.07.01  | Учебная практика  |
| ПП.07.01  | Производственная практика   |

**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.

|           |   |
|-----------|---|
| ЕН.1      | Химия   |
| ОП.01     | Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена  |
| ОП.02     | Организация хранения и контроль запасов и сырья   |
| ОП.03     | Техническое оснащение организаций питания   |
| ОП.04     | Организация обслуживания  |
| ОП.05     | Основы экономики, менеджмента и маркетинга  |
| ОП.08     | Охрана труда  |
| ОП.10     | Товароведение пищевых продуктов   |
| ОП.11     | Калькуляция и учет на предприятии   |
| ОП.12     | Кулинарный дизайн   |
| ОП.13     | Кухни народов мира  |
| МДК.05.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента |
| МДК.05.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента              |
| УП.05.01  | Учебная практика  |
| ПП.05.01  | Производственная практика   |
| МДК.07.01 | Выполнение работ по профессии повар   |
| МДК.07.02 | Выполнение работ по профессии пекарь  |
| МДК.07.03 | Выполнение работ по профессии кондитер  |
| УП.07.01  | Учебная практика  |
| ПП.07.01  | Производственная практика   |

**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.

|           |   |
|-----------|---|
| ЕН.1      | Химия   |
| ОП.01     | Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена  |
| ОП.02     | Организация хранения и контроль запасов и сырья   |
| ОП.03     | Техническое оснащение организаций питания   |
| ОП.04     | Организация обслуживания  |
| ОП.05     | Основы экономики, менеджмента и маркетинга  |
| ОП.08     | Охрана труда  |
| ОП.10     | Товароведение пищевых продуктов   |
| ОП.11     | Калькуляция и учет на предприятии   |
| ОП.12     | Кулинарный дизайн   |
| ОП.13     | Кухни народов мира  |
| МДК.05.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента |
| МДК.05.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента              |
| УП.05.01  | Учебная практика  |
| ПП.05.01  | Производственная практика   |
| МДК.07.01 | Выполнение работ по профессии повар   |
| МДК.07.02 | Выполнение работ по профессии пекарь  |
| МДК.07.03 | Выполнение работ по профессии кондитер  |
| УП.07.01  | Учебная практика  |
| ПП.07.01  | Производственная практика   |

**ПК 5.6.** Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

|       |  |
|-------|--|
| ЕН.1  | Химия  |
| ОП.01 | Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена |
| ОП.02 | Организация хранения и контроль запасов и сырья        |
| ОП.03 | Техническое оснащение организаций питания              |



|           |   |
|-----------|---|
| ОП.04     | Организация обслуживания  |
| ОП.05     | Основы экономики, менеджмента и маркетинга  |
| ОП.08     | Охрана труда  |
| ОП.10     | Товароведение пищевых продуктов   |
| ОП.11     | Калькуляция и учет на предприятии   |
| ОП.12     | Кулинарный дизайн   |
| ОП.13     | Кухни народов мира  |
| МДК.05.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента |
| МДК.05.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента              |
| УП.05.01  | Учебная практика  |
| ПП.05.01  | Производственная практика   |
| МДК.07.01 | Выполнение работ по профессии повар   |
| МДК.07.02 | Выполнение работ по профессии пекарь  |
| МДК.07.03 | Выполнение работ по профессии кондитер  |
| УП.07.01  | Учебная практика  |
| ПП.07.01  | Производственная практика   |

**ПК 6.1.** Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

|           |   |
|-----------|---|
| ОП.01     | Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена              |
| ОП.02     | Организация хранения и контроль запасов и сырья                     |
| ОП.03     | Техническое оснащение организаций питания                           |
| ОП.04     | Организация обслуживания  |
| ОП.05     | Основы экономики, менеджмента и маркетинга                          |
| ОП.06     | Правовые основы профессиональной деятельности                       |
| ОП.07     | Информационные технологии в профессиональной деятельности           |
| ОП.08     | Охрана труда  |
| ОП.10     | Товароведение пищевых продуктов                                     |
| ОП.11     | Калькуляция и учет на предприятии                                   |
| ОП.12     | Кулинарный дизайн   |
| ОП.13     | Кухни народов мира  |
| МДК.06.01 | Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала |
| ПП.06.01  | Производственная практика   |
| МДК.07.01 | Выполнение работ по профессии повар                                 |
| МДК.07.02 | Выполнение работ по профессии пекарь                                |
| МДК.07.03 | Выполнение работ по профессии кондитер                              |
| УП.07.01  | Учебная практика  |
| ПП.07.01  | Производственная практика   |

**ПК 6.2.** Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

|           |   |
|-----------|---|
| ОП.01     | Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена              |
| ОП.02     | Организация хранения и контроль запасов и сырья                     |
| ОП.03     | Техническое оснащение организаций питания                           |
| ОП.04     | Организация обслуживания  |
| ОП.05     | Основы экономики, менеджмента и маркетинга                          |
| ОП.06     | Правовые основы профессиональной деятельности                       |
| ОП.07     | Информационные технологии в профессиональной деятельности           |
| ОП.08     | Охрана труда  |
| ОП.10     | Товароведение пищевых продуктов                                     |
| ОП.11     | Калькуляция и учет на предприятии                                   |
| ОП.12     | Кулинарный дизайн   |
| ОП.13     | Кухни народов мира  |
| МДК.06.01 | Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала |
| ПП.06.01  | Производственная практика   |
| МДК.07.01 | Выполнение работ по профессии повар                                 |
| МДК.07.02 | Выполнение работ по профессии пекарь                                |
| МДК.07.03 | Выполнение работ по профессии кондитер                              |
| УП.07.01  | Учебная практика  |
| ПП.07.01  | Производственная практика   |

**ПК 6.3.** Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

|         |   |
|---------|---|
| ОГСЭ.05 | Психология общения  |
| ОП.01   | Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена    |
| ОП.02   | Организация хранения и контроль запасов и сырья           |
| ОП.03   | Техническое оснащение организаций питания                 |
| ОП.04   | Организация обслуживания                                  |
| ОП.05   | Основы экономики, менеджмента и маркетинга                |
| ОП.06   | Правовые основы профессиональной деятельности             |
| ОП.07   | Информационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОП.08   | Охрана труда  |

|           |   |
|-----------|---|
| ОП.10     | Товароведение пищевых продуктов                                     |
| ОП.11     | Калькуляция и учет на предприятии                                   |
| ОП.12     | Кулинарный дизайн   |
| ОП.13     | Кухни народов мира  |
| МДК.06.01 | Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала |
| ПП.06.01  | Производственная практика   |
| МДК.07.01 | Выполнение работ по профессии повар                                 |
| МДК.07.02 | Выполнение работ по профессии пекарь                                |
| МДК.07.03 | Выполнение работ по профессии кондитер                              |
| УП.07.01  | Учебная практика  |
| ПП.07.01  | Производственная практика   |

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

|           |   |
|-----------|---|
| ОГСЭ.05   | Психология общения  |
| ОП.01     | Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена              |
| ОП.02     | Организация хранения и контроль запасов и сырья                     |
| ОП.03     | Техническое оснащение организаций питания                           |
| ОП.04     | Организация обслуживания  |
| ОП.05     | Основы экономики, менеджмента и маркетинга                          |
| ОП.06     | Правовые основы профессиональной деятельности                       |
| ОП.07     | Информационные технологии в профессиональной деятельности           |
| ОП.08     | Охрана труда  |
| ОП.10     | Товароведение пищевых продуктов                                     |
| ОП.11     | Калькуляция и учет на предприятии                                   |
| ОП.12     | Кулинарный дизайн   |
| ОП.13     | Кухни народов мира  |
| МДК.06.01 | Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала |
| ПП.06.01  | Производственная практика   |
| МДК.07.01 | Выполнение работ по профессии повар                                 |
| МДК.07.02 | Выполнение работ по профессии пекарь                                |
| МДК.07.03 | Выполнение работ по профессии кондитер                              |
| УП.07.01  | Учебная практика  |
| ПП.07.01  | Производственная практика   |

ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

|           |   |
|-----------|---|
| МДК.06.01 | Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала |
| ПП.06.01  | Производственная практика   |
| МДК.07.01 | Выполнение работ по профессии повар                                 |
| МДК.07.02 | Выполнение работ по профессии пекарь                                |
| МДК.07.03 | Выполнение работ по профессии кондитер                              |
| УП.07.01  | Учебная практика  |
| ПП.07.01  | Производственная практика   |

|             |  |                |                |                |                |                |                |                |                |                |                |                |                |
|-------------|--|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|
| <b>НО</b>   | <b>Начальное общее образование</b>                               |                |                |                |                |                |                |                |                |                |                |                |                |
| <b>ОО</b>   | <b>Основное общее образование</b>                                |                |                |                |                |                |                |                |                |                |                |                |                |
| <b>БД</b>   | <b>Базовые дисциплины</b>  | <b>ОК 01.</b>  | <b>ОК 02.</b>  | <b>ОК 03.</b>  | <b>ОК 04.</b>  | <b>ОК 05.</b>  | <b>ОК 06.</b>  | <b>ОК 07.</b>  | <b>ОК 08.</b>  | <b>ОК 09.</b>  | <b>ОК 10.</b>  | <b>ОК 11.</b>  |                |
| БД.01       | Русский язык   | ОК 01.         | ОК 02.         | ОК 03.         | ОК 04.         | ОК 05.         | ОК 06.         | ОК 07.         | ОК 08.         | ОК 09.         | ОК 10.         | ОК 11.         |                |
| БД.02       | Литература   | ОК 01.         | ОК 02.         | ОК 03.         | ОК 04.         | ОК 05.         | ОК 06.         | ОК 07.         | ОК 08.         | ОК 09.         | ОК 10.         | ОК 11.         |                |
| БД.03       | Иностранный язык   | ОК 01.         | ОК 02.         | ОК 03.         | ОК 04.         | ОК 05.         | ОК 06.         | ОК 07.         | ОК 08.         | ОК 09.         | ОК 10.         | ОК 11.         |                |
| БД.06       | Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия   | ОК 01.         | ОК 02.         | ОК 03.         | ОК 04.         | ОК 05.         | ОК 06.         | ОК 07.         | ОК 08.         | ОК 09.         | ОК 10.         | ОК 11.         |                |
| БД.04       | История  | ОК 01.         | ОК 02.         | ОК 03.         | ОК 04.         | ОК 05.         | ОК 06.         | ОК 07.         | ОК 08.         | ОК 09.         | ОК 10.         | ОК 11.         |                |
| БД.08       | Физическая культура  | ОК 01.         | ОК 02.         | ОК 03.         | ОК 04.         | ОК 05.         | ОК 06.         | ОК 07.         | ОК 08.         | ОК 09.         | ОК 10.         | ОК 11.         |                |
| БД.10       | ОБЖ  | ОК 01.         | ОК 02.         | ОК 03.         | ОК 04.         | ОК 05.         | ОК 06.         | ОК 07.         | ОК 08.         | ОК 09.         | ОК 10.         | ОК 11.         |                |
| БД.07       | Физика   | ОК 01.         | ОК 02.         | ОК 03.         | ОК 04.         | ОК 05.         | ОК 06.         | ОК 07.         | ОК 08.         | ОК 09.         | ОК 10.         | ОК 11.         |                |
| БД.05       | Обществознание (включая экономику и право)                       | ОК 01.         | ОК 02.         | ОК 03.         | ОК 04.         | ОК 05.         | ОК 06.         | ОК 07.         | ОК 08.         | ОК 09.         | ОК 10.         | ОК 11.         |                |
| БД.09       | География  | ОК 01.         | ОК 02.         | ОК 03.         | ОК 04.         | ОК 05.         | ОК 06.         | ОК 07.         | ОК 08.         | ОК 09.         | ОК 10.         | ОК 11.         |                |
| БД.11       | Экология   | ОК 01.         | ОК 02.         | ОК 03.         | ОК 04.         | ОК 05.         | ОК 06.         | ОК 07.         | ОК 08.         | ОК 09.         | ОК 10.         | ОК 11.         |                |
| <b>ПД</b>   | <b>Профильные дисциплины</b>                                     | <b>ОК 01.</b>  | <b>ОК 02.</b>  | <b>ОК 03.</b>  | <b>ОК 04.</b>  | <b>ОК 05.</b>  | <b>ОК 06.</b>  | <b>ОК 07.</b>  | <b>ОК 08.</b>  | <b>ОК 09.</b>  | <b>ОК 10.</b>  | <b>ОК 11.</b>  |                |
| ПД.01       | Химия  | ОК 01.         | ОК 02.         | ОК 03.         | ОК 04.         | ОК 05.         | ОК 06.         | ОК 07.         | ОК 08.         | ОК 09.         | ОК 10.         | ОК 11.         |                |
| ПД.02       | Информатика  | ОК 01.         | ОК 02.         | ОК 03.         | ОК 04.         | ОК 05.         | ОК 06.         | ОК 07.         | ОК 08.         | ОК 09.         | ОК 10.         | ОК 11.         |                |
| ПД.03       | Биология   | ОК 01.         | ОК 02.         | ОК 03.         | ОК 04.         | ОК 05.         | ОК 06.         | ОК 07.         | ОК 08.         | ОК 09.         | ОК 10.         | ОК 11.         |                |
| <b>ПОО</b>  | <b>Предлагаемые ОО</b>   | <b>ОК 01.</b>  | <b>ОК 02.</b>  | <b>ОК 03.</b>  | <b>ОК 04.</b>  | <b>ОК 05.</b>  | <b>ОК 06.</b>  | <b>ОК 07.</b>  | <b>ОК 08.</b>  | <b>ОК 09.</b>  | <b>ОК 10.</b>  | <b>ОК 11.</b>  |                |
| ПОО.01      | Астрономия   | ОК 01.         | ОК 02.         | ОК 03.         | ОК 04.         | ОК 05.         | ОК 06.         | ОК 07.         | ОК 08.         | ОК 09.         | ОК 10.         | ОК 11.         |                |
| ПОО.02      | Искусство  | ОК 01.         | ОК 02.         | ОК 03.         | ОК 04.         | ОК 05.         | ОК 06.         | ОК 07.         | ОК 08.         | ОК 09.         | ОК 10.         | ОК 11.         |                |
| <b>ОГСЭ</b> | <b>Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл</b> | <b>ОК 02.</b>  | <b>ОК 03.</b>  | <b>ОК 04.</b>  | <b>ОК 05.</b>  | <b>ОК 06.</b>  | <b>ОК 07.</b>  | <b>ОК 08.</b>  | <b>ОК 09.</b>  | <b>ОК 10.</b>  | <b>ОК 11.</b>  | <b>ПК 6.3.</b> | <b>ПК 6.4.</b> |
| ОГСЭ.01     | Основы философии   | ОК 02.         | ОК 03.         | ОК 05.         | ОК 06.         | ОК 09.         |                |                |                |                |                |                |                |
| ОГСЭ.02     | История  | ОК 02.         | ОК 03.         | ОК 05.         | ОК 06.         | ОК 09.         |                |                |                |                |                |                |                |
| ОГСЭ.03     | Иностранный язык в профессиональной деятельности                 | ОК 02.         | ОК 03.         | ОК 05.         | ОК 08.         | ОК 10.         |                |                |                |                |                |                |                |
| ОГСЭ.04     | Физическая культура  | ОК 08.         |                |                |                |                |                |                |                |                |                |                |                |
| ОГСЭ.05     | Психология общения   | ОК 02.         | ОК 03.         | ОК 04.         | ОК 05.         | ОК 06.         | ОК 07.         | ОК 08.         | ОК 09.         | ОК 10.         | ОК 11.         | ПК 6.3.        | ПК 6.4.        |
| <b>ЕН</b>   | <b>Математический и общий естественнонаучный учебный цикл</b>    | <b>ОК 01.</b>  | <b>ОК 02.</b>  | <b>ОК 03.</b>  | <b>ОК 04.</b>  | <b>ОК 05.</b>  | <b>ОК 06.</b>  | <b>ОК 07.</b>  | <b>ОК 08.</b>  | <b>ОК 09.</b>  | <b>ОК 10.</b>  | <b>ПК 1.2.</b> | <b>ПК 1.3.</b> |
|             |  | <b>ПК 1.4.</b> | <b>ПК 2.2.</b> | <b>ПК 2.3.</b> | <b>ПК 2.4.</b> | <b>ПК 2.5.</b> | <b>ПК 2.6.</b> | <b>ПК 2.7.</b> | <b>ПК 2.8.</b> | <b>ПК 3.2.</b> | <b>ПК 3.3.</b> | <b>ПК 3.4.</b> | <b>ПК 3.5.</b> |
|             |  | <b>ПК 3.6.</b> | <b>ПК 3.7.</b> | <b>ПК 4.2.</b> | <b>ПК 4.3.</b> | <b>ПК 4.4.</b> | <b>ПК 4.5.</b> | <b>ПК 4.6.</b> | <b>ПК 5.2.</b> | <b>ПК 5.3.</b> | <b>ПК 5.4.</b> | <b>ПК 5.5.</b> | <b>ПК 5.6.</b> |
| ЕН.1        | Химия  | ОК 01.         | ОК 02.         | ОК 03.         | ОК 04.         | ОК 05.         | ОК 06.         | ОК 07.         | ОК 08.         | ОК 09.         | ОК 10.         | ПК 1.2.        | ПК 1.3.        |
|             |  | ПК 1.4.        | ПК 2.2.        | ПК 2.3.        | ПК 2.4.        | ПК 2.5.        | ПК 2.6.        | ПК 2.7.        | ПК 2.8.        | ПК 3.2.        | ПК 3.3.        | ПК 3.4.        | ПК 3.5.        |
|             |  | ПК 3.6.        | ПК 3.7.        | ПК 4.2.        | ПК 4.3.        | ПК 4.4.        | ПК 4.5.        | ПК 4.6.        | ПК 5.2.        | ПК 5.3.        | ПК 5.4.        | ПК 5.5.        | ПК 5.6.        |
| ЕН.2        | Экологические основы природопользования                          |                |                |                |                |                |                |                |                |                |                |                |                |
| <b>ОПЦ</b>  | <b>Общепрофессиональный цикл</b>                                 | <b>ОК 01.</b>  | <b>ОК 02.</b>  | <b>ОК 03.</b>  | <b>ОК 04.</b>  | <b>ОК 05.</b>  | <b>ОК 06.</b>  | <b>ОК 07.</b>  | <b>ОК 08.</b>  | <b>ОК 09.</b>  | <b>ОК 10.</b>  | <b>ОК 11.</b>  | <b>ПК 1.1.</b> |
|             |  | <b>ПК 1.2.</b> | <b>ПК 1.3.</b> | <b>ПК 1.4.</b> | <b>ПК 2.1.</b> | <b>ПК 2.2.</b> | <b>ПК 2.3.</b> | <b>ПК 2.4.</b> | <b>ПК 2.5.</b> | <b>ПК 2.6.</b> | <b>ПК 2.7.</b> | <b>ПК 2.8.</b> | <b>ПК 3.1.</b> |
|             |  | <b>ПК 3.2.</b> | <b>ПК 3.3.</b> | <b>ПК 3.4.</b> | <b>ПК 3.5.</b> | <b>ПК 3.6.</b> | <b>ПК 3.7.</b> | <b>ПК 4.1.</b> | <b>ПК 4.2.</b> | <b>ПК 4.3.</b> | <b>ПК 4.4.</b> | <b>ПК 4.5.</b> | <b>ПК 4.6.</b> |
|             |  | <b>ПК 5.1.</b> | <b>ПК 5.2.</b> | <b>ПК 5.3.</b> | <b>ПК 5.4.</b> | <b>ПК 5.5.</b> | <b>ПК 5.6.</b> | <b>ПК 6.1.</b> | <b>ПК 6.2.</b> | <b>ПК 6.3.</b> | <b>ПК 6.4.</b> |                |                |
| ОП.01       | Микробиология, физиология питания, санитария и                   | ОК 01.         | ОК 02.         | ОК 03.         | ОК 04.         | ОК 05.         | ОК 06.         | ОК 07.         | ОК 09.         | ОК 10.         | 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.        |

|       |   |               |               |               |               |               |               |               |               |               |               |               |                |
|-------|---|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|----------------|
| ОП.01 | гигиена   | 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.       |               |               |               |                |
| ОП.02 | Организация хранения и контроль запасов и сырья           | ОК 01.        | ОК 02.        | ОК 03.        | ОК 04.        | ОК 05.        | ОК 06.        | ОК 07.        | ОК 08.        | ОК 09.        | ОК 10.        | 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.       |               |               |                |
| ОП.03 | Техническое оснащение организаций питания                 | ОК 01.        | ОК 02.        | ОК 03.        | ОК 04.        | ОК 05.        | ОК 06.        | ОК 07.        | ОК 08.        | ОК 09.        | ОК 10.        | 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.       |               |               |                |
| ОП.04 | Организация обслуживания                                  | 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.       |               |                |
| ОП.05 | Основы экономики, менеджмента и маркетинга                | 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.       |               |                |
| ОП.06 | Правовые основы профессиональной деятельности             | ОК 01.        | ОК 02.        | ОК 03.        | ОК 04.        | ОК 05.        | ОК 06.        | ОК 07.        | ОК 08.        | ОК 09.        | ОК 10.        | ПК 6.1.       | ПК 6.2.        |
|       |   | ПК 6.3.       | ПК 6.4.       |               |               |               |               |               |               |               |               |               |                |
| ОП.07 | Информационные технологии в профессиональной деятельности | ОК 01.        | ОК 02.        | ОК 03.        | ОК 04.        | ОК 05.        | ОК 06.        | ОК 07.        | ОК 08.        | ОК 09.        | ОК 10.        | ОК 11.        | ПК 6.1.        |
|       |   | ПК 6.2.       | ПК 6.3.       | ПК 6.4.       |               |               |               |               |               |               |               |               |                |
| ОП.08 | Охрана труда  | ОК 01.        | ОК 02.        | ОК 03.        | ОК 04.        | ОК 05.        | ОК 06.        | ОК 07.        | ОК 08.        | ОК 09.        | ОК 10.        | 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.       |               |               |                |
| ОП.09 | Безопасность жизнедеятельности                            | ОК 01.        | ОК 02.        | ОК 03.        | ОК 04.        | ОК 06.        | ОК 08.        | ОК 09.        | ОК 10.        |               |               |               |                |
| ОП.10 | Товароведение пищевых продуктов                           | ОК 01.        | ОК 02.        | ОК 03.        | ОК 04.        | ОК 05.        | ОК 06.        | ОК 07.        | ОК 08.        | ОК 09.        | ОК 10.        | 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.       |               |               |                |
| ОП.11 | Калькуляция и учет на предприятии                         | ОК 01.        | ОК 02.        | ОК 03.        | ОК 04.        | ОК 05.        | ОК 06.        | ОК 07.        | ОК 08.        | ОК 09.        | ОК 10.        | 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.       |               |               |                |
| ОП.12 | Кулинарный дизайн   | ОК 01.        | ОК 02.        | ОК 03.        | ОК 04.        | ОК 05.        | ОК 06.        | ОК 07.        | ОК 08.        | ОК 09.        | ОК 10.        | ОК 11.        | 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.       |               |               |                |
| ОП.13 | Кухни народов мира  | ОК 01.        | ОК 02.        | ОК 03.        | ОК 04.        | ОК 05.        | ОК 06.        | ОК 07.        | ОК 08.        | ОК 09.        | ОК 10.        | 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.       |               |               |                |
|       |   | <b>ОК 01.</b> | <b>ОК 02.</b> | <b>ОК 03.</b> | <b>ОК 04.</b> | <b>ОК 05.</b> | <b>ОК 06.</b> | <b>ОК 07.</b> | <b>ОК 08.</b> | <b>ОК 09.</b> | <b>ОК 10.</b> | <b>ОК 11.</b> | <b>ПК 1.1.</b> |

| ПЦ        | Профессиональный цикл   | 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     | <b>Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>  | 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.           |                   |                   |                   |                   |         |         |         |         |         |
| МДК.01.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов  | ОК 01.<br>ПК 1.2. | ОК 02.<br>ПК 1.3. | ОК 03.<br>ПК 1.4. |                   |                   |                   |                   |         |         |         |         | ПК 1.1. |
| МДК.01.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов   | ОК 01.<br>ПК 1.2. | ОК 02.<br>ПК 1.3. | ОК 03.<br>ПК 1.4. |                   |                   |                   |                   |         |         |         |         | ПК 1.1. |
| УП.01.01  | <i>Учебная практика</i>   | ОК 01.<br>ПК 1.2. | ОК 02.<br>ПК 1.3. | ОК 03.<br>ПК 1.4. |                   |                   |                   |                   |         |         |         |         | ПК 1.1. |
| ПП.01.01  | <i>Производственная практика</i>  | ОК 01.<br>ПК 1.2. | ОК 02.<br>ПК 1.3. | ОК 03.<br>ПК 1.4. |                   |                   |                   |                   |         |         |         |         | ПК 1.1. |
| ПМ.02     | <b>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</b>  | ОК 01.            | ОК 02.            | ОК 03.            | ОК 04.            | ОК 05.            | ОК 06.            | ОК 07.            | ОК 08.  | ОК 09.  | ОК 10.  | ОК 11.  | 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.<br>ПК 2.2. | ОК 02.<br>ПК 2.3. | ОК 03.<br>ПК 2.4. | ОК 04.<br>ПК 2.5. | ОК 05.<br>ПК 2.6. | ОК 06.<br>ПК 2.7. | ОК 07.<br>ПК 2.8. |         |         |         |         | ПК 2.1. |
| МДК.02.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента   | ОК 01.<br>ПК 2.2. | ОК 02.<br>ПК 2.3. | ОК 03.<br>ПК 2.4. | ОК 04.<br>ПК 2.5. | ОК 05.<br>ПК 2.6. | ОК 06.<br>ПК 2.7. | ОК 07.<br>ПК 2.8. |         |         |         |         | ПК 2.1. |
| УП.02.01  | <i>Учебная практика</i>   | ОК 01.<br>ПК 2.2. | ОК 02.<br>ПК 2.3. | ОК 03.<br>ПК 2.4. | ОК 04.<br>ПК 2.5. | ОК 05.<br>ПК 2.6. | ОК 06.<br>ПК 2.7. | ОК 07.<br>ПК 2.8. |         |         |         |         | ПК 2.1. |
| ПП.02.01  | <i>Производственная практика</i>  | ОК 01.<br>ПК 2.2. | ОК 02.<br>ПК 2.3. | ОК 03.<br>ПК 2.4. | ОК 04.<br>ПК 2.5. | ОК 05.<br>ПК 2.6. | ОК 06.<br>ПК 2.7. | ОК 07.<br>ПК 2.8. |         |         |         |         | ПК 2.1. |
| ПМ.03     | <b>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</b> | ОК 01.            | ОК 02.            | ОК 03.            | ОК 04.            | ОК 05.            | ОК 06.            | ОК 07.            | ОК 08.  | ОК 09.  | ОК 10.  | ОК 11.  | 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.<br>ПК 3.2. | ОК 02.<br>ПК 3.3. | ОК 03.<br>ПК 3.4. | ОК 04.<br>ПК 3.5. | ОК 05.<br>ПК 3.6. | ОК 06.<br>ПК 3.7. |                   |         |         |         |         | ПК 3.1. |
| МДК.03.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента  | ОК 01.<br>ПК 3.2. | ОК 02.<br>ПК 3.3. | ОК 03.<br>ПК 3.4. | ОК 04.<br>ПК 3.5. | ОК 05.<br>ПК 3.6. | ОК 06.<br>ПК 3.7. |                   |         |         |         |         | ПК 3.1. |
| УП.03.01  | <i>Учебная практика</i>   | ОК 01.<br>ПК 3.2. | ОК 02.<br>ПК 3.3. | ОК 03.<br>ПК 3.4. | ОК 04.<br>ПК 3.5. | ОК 05.<br>ПК 3.6. | ОК 06.<br>ПК 3.7. |                   |         |         |         |         | ПК 3.1. |
| ПП.03.01  | <i>Производственная практика</i>  | ОК 01.<br>ПК 3.2. | ОК 02.<br>ПК 3.3. | ОК 03.<br>ПК 3.4. | ОК 04.<br>ПК 3.5. | ОК 05.<br>ПК 3.6. | ОК 06.<br>ПК 3.7. |                   |         |         |         |         | ПК 3.1. |

|              |   |                |                |                |                |                |                |                |                |                |                |                |                |
|--------------|---|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|
| <b>ПМ.04</b> | <b>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</b>      | <b>ОК 01.</b>  | <b>ОК 02.</b>  | <b>ОК 03.</b>  | <b>ОК 04.</b>  | <b>ОК 05.</b>  | <b>ОК 06.</b>  | <b>ОК 07.</b>  | <b>ОК 08.</b>  | <b>ОК 09.</b>  | <b>ОК 10.</b>  | <b>ОК 11.</b>  | <b>ПК 4.1.</b> |
|              |   | <b>ПК 4.2.</b> | <b>ПК 4.3.</b> | <b>ПК 4.4.</b> | <b>ПК 4.5.</b> | <b>ПК 4.6.</b> |                |                |                |                |                |                |                |
| 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.         | ОК 09.         | ОК 10.         | ОК 11.         | 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.         | ОК 09.         | ОК 10.         | ОК 11.         | 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.         | ОК 09.         | ОК 10.         | ОК 11.         | ПК 4.1.        |
| ПП.04.01     | Производственная практика   | ОК 01.         | ОК 02.         | ОК 03.         | ОК 04.         | ОК 05.         | ОК 06.         | ОК 07.         | ОК 08.         | ОК 09.         | ОК 10.         | ОК 11.         | ПК 4.1.        |
|              |   | ПК 4.2.        | ПК 4.3.        | ПК 4.4.        | ПК 4.5.        | ПК 4.6.        |                |                |                |                |                |                |                |
| <b>ПМ.05</b> | <b>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</b> | <b>ОК 01.</b>  | <b>ОК 02.</b>  | <b>ОК 03.</b>  | <b>ОК 04.</b>  | <b>ОК 05.</b>  | <b>ОК 06.</b>  | <b>ОК 07.</b>  | <b>ОК 08.</b>  | <b>ОК 09.</b>  | <b>ОК 10.</b>  | <b>ОК 11.</b>  | <b>ПК 5.1.</b> |
|              |   | <b>ПК 5.2.</b> | <b>ПК 5.3.</b> | <b>ПК 5.4.</b> | <b>ПК 5.5.</b> | <b>ПК 5.6.</b> |                |                |                |                |                |                |                |
| 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.         | ОК 09.         | ОК 10.         | ОК 11.         | 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 кондитерских изделий сложного ассортимента  | ОК 01.         | ОК 02.         | ОК 03.         | ОК 04.         | ОК 05.         | ОК 06.         | ОК 07.         | ОК 08.         | ОК 09.         | ОК 10.         | ОК 11.         | 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.         | ОК 09.         | ОК 10.         | ОК 11.         | ПК 5.1.        |
| ПП.05.01     | Производственная практика   | ОК 01.         | ОК 02.         | ОК 03.         | ОК 04.         | ОК 05.         | ОК 06.         | ОК 07.         | ОК 08.         | ОК 09.         | ОК 10.         | ОК 11.         | ПК 5.1.        |
|              |   | ПК 5.2.        | ПК 5.3.        | ПК 5.4.        | ПК 5.5.        | ПК 5.6.        |                |                |                |                |                |                |                |
| <b>ПМ.06</b> | <b>Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</b>   | <b>ОК 01.</b>  | <b>ОК 02.</b>  | <b>ОК 03.</b>  | <b>ОК 04.</b>  | <b>ОК 05.</b>  | <b>ОК 06.</b>  | <b>ОК 07.</b>  | <b>ОК 08.</b>  | <b>ОК 09.</b>  | <b>ОК 10.</b>  | <b>ОК 11.</b>  | <b>ПК 1.1.</b> |
|              |   | <b>ПК 1.2.</b> | <b>ПК 1.3.</b> | <b>ПК 1.4.</b> | <b>ПК 6.1.</b> | <b>ПК 6.2.</b> | <b>ПК 6.3.</b> | <b>ПК 6.4.</b> | <b>ПК 6.5.</b> |                |                |                |                |
| МДК.06.01    | Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала   | 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 6.1.        | ПК 6.2.        | ПК 6.3.        | ПК 6.4.        | ПК 6.5.        |                |                |                |                |
| ПП.06.01     | Производственная практика   | ОК 01.         | ОК 02.         | ОК 03.         | ОК 04.         | ОК 05.         | ОК 06.         | ОК 07.         | ОК 08.         | ОК 09.         | ОК 10.         | ОК 11.         | ПК 6.1.        |
|              |   | ПК 6.2.        | ПК 6.3.        | ПК 6.4.        | ПК 6.5.        |                |                |                |                |                |                |                |                |
| <b>ПМ.07</b> | <b>Выполнение работ по профессиям рабочих: повар, кондитер, пекарь</b>  | <b>ОК 01.</b>  | <b>ОК 02.</b>  | <b>ОК 03.</b>  | <b>ОК 04.</b>  | <b>ОК 05.</b>  | <b>ОК 06.</b>  | <b>ОК 07.</b>  | <b>ОК 08.</b>  | <b>ОК 09.</b>  | <b>ОК 10.</b>  | <b>ОК 11.</b>  | <b>ПК 1.1.</b> |
|              |   | <b>ПК 1.2.</b> | <b>ПК 1.3.</b> | <b>ПК 1.4.</b> | <b>ПК 2.1.</b> | <b>ПК 2.2.</b> | <b>ПК 2.3.</b> | <b>ПК 2.4.</b> | <b>ПК 2.5.</b> | <b>ПК 2.6.</b> | <b>ПК 2.7.</b> | <b>ПК 2.8.</b> | <b>ПК 3.1.</b> |
|              |   | <b>ПК 3.2.</b> | <b>ПК 3.3.</b> | <b>ПК 3.4.</b> | <b>ПК 3.5.</b> | <b>ПК 3.6.</b> | <b>ПК 3.7.</b> | <b>ПК 4.1.</b> | <b>ПК 4.2.</b> | <b>ПК 4.3.</b> | <b>ПК 4.4.</b> | <b>ПК 4.5.</b> | <b>ПК 4.6.</b> |
|              |   | <b>ПК 5.1.</b> | <b>ПК 5.2.</b> | <b>ПК 5.3.</b> | <b>ПК 5.4.</b> | <b>ПК 5.5.</b> | <b>ПК 5.6.</b> | <b>ПК 6.1.</b> | <b>ПК 6.2.</b> | <b>ПК 6.3.</b> | <b>ПК 6.4.</b> | <b>ПК 6.5.</b> |                |
| МДК.07.01    | Выполнение работ по профессии повар   | 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.        |                |
|              |   | 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.        |

