

Министерство образования и молодежной политики Чувашской
Республики

Утверждено

Директор

Е.С. Тимофеева

Совещание техникума
Протокол № 4 от 31.08.2018

31.08.2018

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики "Чебоксарский техникум
технологии питания и коммерции" Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики

(наименование образовательного учреждения (организации))

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15

Поварское и кондитерское дело

код

наименование специальности

по программе базовой подготовки

уровень образования основное общее образование

квалификация:

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

форма обучения

Очная

Срок получения СПО по ППССЗ:

3г 10м

год начала подготовки по УП

2018

профиль получаемого профессионального образования

естественнонаучный профиль

(при реализации программы среднего общего образования)

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016

№ 1565

1 Календарный учебный график

Курс	Сентябрь			Октябрь			Ноябрь			Декабрь			Январь			Февраль			Март			Апрель			Май			Июнь			Июль			Август																				
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52		
I	1-7	8-14	15-21	22-28	29 сен - 5 окт	6-12	13-19	20-26	27 окт - 2 ноя	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29 дек - 4 янв	5-11	12-18	19-25	26 янв - 1 фев	2-8	9-15	16-22	23 фев - 1 мар	2-8	9-15	16-22	23-29	30 мар - 5 апр	6-12	13-19	20-26	27 апр - 3 май	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29 июн - 5 июл	6-12	13-19	20-26	27 июл - 2 авг	3-9	10-16	17-23	24-31		
II																																																						
III																																																						
IV																																																						

Обозначения:

- Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам
- Промежуточная аттестация
- Каникулы
- 0 Учебная практика
- 8 Производственная практика (по профилю специальности)
- X Производственная практика (преддипломная)
- Δ Подготовка к государственной итоговой аттестации
- III Государственная итоговая аттестация
- * Неделя отсутствия

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам				Промежуточная аттестация				Учебная практика				Производственная практика (по профилю специальности)				Производственная практика (преддипломная)				ГИА		Каникулы	Всего нед.	Студентов	Групп				
	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий								
I	36	1332	12	408	24	824	1	1/2	1/2	1/2	2	2	2	2	3	3							11	52						
II	37	1170	17	570	20	600	1 1/2	1	1/2	1/2	2	2	2	2	2	2							11	52						
III	27	810	10	300	17	510	1 1/2	1	1/2	1/2	4	4	2	2	11	5	6	6					10	52						
IV	21	630	10	300	11	330	1	1/2	1/2	1/2	2	2	2	2	8	5	3	3					4	4	6	43				
Всего	121	3842		1578		2264	5	2 1/2	2 1/2	2 1/2	10				24		4						34	199						

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК	
1	Экз	Комплексный экзамен	3	[3]	ДБУ.01 Русский язык
				[3]	ДБУ.02 Литература
2	Экз	Комплексный экзамен	4	[4]	МДК.1.1 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
				[4]	МДК.1.2 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
3	Экз	Комплексный экзамен	5	[5]	МДК.2.1 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
				[5]	МДК.2.2 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
				[6]	МДК.3.1 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
				[6]	МДК.3.2 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Кабинеты

Код	Наименование ЦК
1	ЦК преподавателей социально-гуманитарных дисциплин
2	ЦК преподавателей филологических дисциплин
3	ЦК преподавателей естественнонаучных дисциплин
4	ЦК педагогов технологических дисциплин

Справочник компетенций

Индекс	Содержание
ОК.01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОГСЭ.04	Физическая культура
ОГСЭ.05	Психология общения
ЕН.01	Химия
ЕН.02	Экологические основы природопользования
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	Основы предпринимательской деятельности
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
ПДП	Практика преддипломная
ОК.02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОГСЭ.04	Физическая культура
ОГСЭ.05	Психология общения
ЕН.01	Химия
ЕН.02	Экологические основы природопользования
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	Основы предпринимательской деятельности
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
ПДП	Практика преддипломная
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности

ОГСЭ.04	Физическая культура
ОГСЭ.05	Психология общения
ЕН.01	Химия
ЕН.02	Экологические основы природопользования
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	Основы предпринимательской деятельности
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
ПДП	Практика преддипломная

ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОГСЭ.04	Физическая культура
ОГСЭ.05	Психология общения
ЕН.01	Химия
ЕН.02	Экологические основы природопользования
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	Основы предпринимательской деятельности
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
ПДП	Практика преддипломная

ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОГСЭ.04	Физическая культура
ОГСЭ.05	Психология общения
ЕН.01	Химия
ЕН.02	Экологические основы природопользования
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	Основы предпринимательской деятельности
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
ПДП	Практика преддипломная
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОГСЭ.04	Физическая культура
ОГСЭ.05	Психология общения
ЕН.01	Химия
ЕН.02	Экологические основы природопользования
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	Основы предпринимательской деятельности
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
ПДП	Практика преддипломная
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОГСЭ.04	Физическая культура
ОГСЭ.05	Психология общения
ЕН.01	Химия
ЕН.02	Экологические основы природопользования
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	Основы предпринимательской деятельности

ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
ПДП	Практика преддипломная
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОГСЭ.04	Физическая культура
ОГСЭ.05	Психология общения
ЕН.01	Химия
ЕН.02	Экологические основы природопользования
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	Основы предпринимательской деятельности
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
ПДП	Практика преддипломная
ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОГСЭ.04	Физическая культура
ОГСЭ.05	Психология общения
ЕН.01	Химия
ЕН.02	Экологические основы природопользования
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	Основы предпринимательской деятельности
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
ПДП	Практика преддипломная
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОГСЭ.04	Физическая культура
ОГСЭ.05	Психология общения
ЕН.01	Химия
ЕН.02	Экологические основы природопользования
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	Основы предпринимательской деятельности
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
ПДП	Практика преддипломная
ОК.11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОГСЭ.04	Физическая культура
ОГСЭ.05	Психология общения
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	Основы предпринимательской деятельности
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
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.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПДП	Практика преддипломная
ПК.1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
ЕН.01	Химия
ЕН.02	Экологические основы природопользования
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	Основы предпринимательской деятельности
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПДП	Практика преддипломная
ПК.1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ЕН.01	Химия
ЕН.02	Экологические основы природопользования
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	Основы предпринимательской деятельности
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПДП	Практика преддипломная
ПК.1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ЕН.01	Химия
ЕН.02	Экологические основы природопользования
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	Основы предпринимательской деятельности
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПДП	Практика преддипломная
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
ЕН.01	Химия
ЕН.02	Экологические основы природопользования
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.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПДП	Практика преддипломная
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.01	Химия
ЕН.02	Экологические основы природопользования
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	Основы предпринимательской деятельности
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПДП	Практика преддипломная
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
ЕН.01	Химия
ЕН.02	Экологические основы природопользования
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	Основы предпринимательской деятельности
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПДП	Практика преддипломная
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.01	Химия
ЕН.02	Экологические основы природопользования
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	Основы предпринимательской деятельности
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПДП	Практика преддипломная
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.01	Химия
ЕН.02	Экологические основы природопользования
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.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПДП	Практика преддипломная
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.01	Химия
ЕН.02	Экологические основы природопользования
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	Основы предпринимательской деятельности
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПДП	Практика преддипломная
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.01	Химия
ЕН.02	Экологические основы природопользования

	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	Основы предпринимательской деятельности
	ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПДП	Практика преддипломная
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.01	Химия
	ЕН.02	Экологические основы природопользования
	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	Основы предпринимательской деятельности
	ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПДП	Практика преддипломная
ПК.3.1		Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
	ЕН.01	Химия
	ЕН.02	Экологические основы природопользования
	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.09	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.10	Основы предпринимательской деятельности
	ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПДП	Практика преддипломная
ПК.3.2		Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ЕН.01	Химия
	ЕН.02	Экологические основы природопользования
	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	Основы предпринимательской деятельности
	ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПДП	Практика преддипломная
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.01	Химия
	ЕН.02	Экологические основы природопользования
	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	Основы предпринимательской деятельности
	ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПДП	Практика преддипломная
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.01	Химия

ЕН.02	Экологические основы природопользования
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	Основы предпринимательской деятельности
ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПДП	Практика преддипломная
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.01	Химия
ЕН.02	Экологические основы природопользования
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	Основы предпринимательской деятельности
ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПДП	Практика преддипломная
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.01	Химия
ЕН.02	Экологические основы природопользования
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	Основы предпринимательской деятельности
ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПДП	Практика преддипломная
ПК.3.7	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ЕН.01	Химия
ЕН.02	Экологические основы природопользования
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	Основы предпринимательской деятельности
ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПДП	Практика преддипломная
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
ЕН.01	Химия
ЕН.02	Экологические основы природопользования
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.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности
ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПДП	Практика преддипломная
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.01	Химия
	ЕН.02	Экологические основы природопользования
	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	Основы предпринимательской деятельности
	ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПДП	Практика преддипломная
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.01	Химия
	ЕН.02	Экологические основы природопользования
	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	Основы предпринимательской деятельности
	ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПДП	Практика преддипломная
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.01	Химия
	ЕН.02	Экологические основы природопользования
	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	Основы предпринимательской деятельности
	ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПДП	Практика преддипломная
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.01	Химия
	ЕН.02	Экологические основы природопользования
	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	Основы предпринимательской деятельности
	ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПДП	Практика преддипломная
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.01	Химия
	ЕН.02	Экологические основы природопользования
	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	Основы предпринимательской деятельности
	ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПДП	Практика преддипломная
ПК.5.1		Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
	ЕН.01	Химия
	ЕН.02	Экологические основы природопользования
	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.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности
ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПДП	Практика преддипломная
ПК.5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ЕН.01	Химия
ЕН.02	Экологические основы природопользования
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	Основы предпринимательской деятельности
ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПДП	Практика преддипломная
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.01	Химия
ЕН.02	Экологические основы природопользования
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	Основы предпринимательской деятельности
ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПДП	Практика преддипломная
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.01	Химия
ЕН.02	Экологические основы природопользования
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	Основы предпринимательской деятельности
ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПДП	Практика преддипломная
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.01	Химия
ЕН.02	Экологические основы природопользования
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	Основы предпринимательской деятельности
ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПДП	Практика преддипломная
ПК.5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
ЕН.01	Химия
ЕН.02	Экологические основы природопользования
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	Основы предпринимательской деятельности
ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПДП	Практика преддипломная
ПК.6.1	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ЕН.01	Химия
ЕН.02	Экологические основы природопользования
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	Основы предпринимательской деятельности
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПДП	Практика преддипломная
ПК.6.2	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями
ЕН.01	Химия
ЕН.02	Экологические основы природопользования
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	Основы предпринимательской деятельности
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПДП	Практика преддипломная
ПК.6.3	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
ЕН.01	Химия
ЕН.02	Экологические основы природопользования
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	Основы предпринимательской деятельности
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПДП	Практика преддипломная
ПК.6.4	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ЕН.01	Химия
ЕН.02	Экологические основы природопользования
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	Основы предпринимательской деятельности
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПДП	Практика преддипломная
ПК.6.5	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте
ЕН.01	Химия

ЕН.02	Экологические основы природопользования
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	Основы предпринимательской деятельности
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПДП	Практика преддипломная
ПК.7.1	Организовывать подготовку рабочих мест и осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
ПДП	Практика преддипломная
ПК.7.2	Организовывать подготовку рабочих мест и осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
ПДП	Практика преддипломная
ПК.7.3	Организовывать подготовку рабочих мест и осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
ПДП	Практика преддипломная
ПК.7.4	Организовывать подготовку рабочих мест и осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации простых холодных и горячих соусов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
ПДП	Практика преддипломная
ПК.7.5	Организовывать подготовку рабочих мест и организовывать подготовку рабочих мест и осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
ПДП	Практика преддипломная
ПК.7.6	Организовывать подготовку рабочих мест и осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
ПДП	Практика преддипломная
ПК.7.7	Организовывать подготовку рабочих мест и осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд и закусок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
ПДП	Практика преддипломная
ПК.7.8	Организовывать подготовку рабочих мест и осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
ПДП	Практика преддипломная

Распределение компетенций

ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04	ОК.05	ОК.06	ОК.07	ОК.08	ОК.09	ОК.10	ОК.11	
ОГСЭ.01	Основы философии	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04	ОК.05	ОК.06	ОК.07	ОК.08	ОК.09	ОК.10	ОК.11	
ОГСЭ.02	История	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04	ОК.05	ОК.06	ОК.07	ОК.08	ОК.09	ОК.10	ОК.11	
ОГСЭ.03	Иностранный язык 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	
ОГСЭ.04	Физическая культура	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04	ОК.05	ОК.06	ОК.07	ОК.08	ОК.09	ОК.10	ОК.11	
ОГСЭ.05	Психология общения	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04	ОК.05	ОК.06	ОК.07	ОК.08	ОК.09	ОК.10	ОК.11	
ЕН	Математический и общий естественнонаучный цикл	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.2.1	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			
ЕН.01	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.2.1	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.6.1	ПК.6.2	ПК.6.3	ПК.6.4	ПК.6.5				
ЕН.02	Экологические основы природопользования	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.2.1	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.6.1	ПК.6.2	ПК.6.3	ПК.6.4	ПК.6.5				
ОП	Общепрофессиональные дисциплины	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	
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	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.6.1	ПК.6.2	ПК.6.3	ПК.6.4	ПК.6.5			
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.6.1	ПК.6.2	ПК.6.3	ПК.6.4	ПК.6.5			
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.6.1	ПК.6.2	ПК.6.3	ПК.6.4	ПК.6.5			
ОП.04	Организация обслуживания	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.6.1	ПК.6.2	ПК.6.3	ПК.6.4	ПК.6.5			
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.6.1	ПК.6.2	ПК.6.3	ПК.6.4	ПК.6.5		
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	ОК.11	ПК.6.1
		ПК.6.2	ПК.6.3	ПК.6.4	ПК.6.5								
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	ПК.6.5								
ОП.08	Охрана труда	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.3.3	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.6.1	ПК.6.2	ПК.6.3	ПК.6.4	ПК.6.5			
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	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.2.1	ПК.2.5	ПК.3.1	ПК.4.1	ПК.5.1							
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности	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.6.1	ПК.6.2	ПК.6.3	ПК.6.4	ПК.6.5		
ПМ	Профессиональные модули												
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного	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										
ПМ.02	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	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					
ПМ.03	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	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							
ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04	ОК.05	ОК.06	ОК.07	ОК.08	ОК.09	ОК.10	ОК.11	ПК.4.1
		ПК.4.2	ПК.4.3	ПК.4.4	ПК.4.5	ПК.4.6							
ПМ.05	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	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							
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности 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.6.1
		ПК.6.2	ПК.6.3	ПК.6.4	ПК.6.5								
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04	ОК.05	ОК.06	ОК.07	ОК.08	ОК.09	ОК.10	ОК.11	ПК.7.1
		ПК.7.2	ПК.7.3	ПК.7.4	ПК.7.5	ПК.7.6	ПК.7.7	ПК.7.8					
ПДП	Преддипломная практика	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	

Перечень лабораторий, кабинетов, мастерских и др.

№	Наименование
	Кабинеты
1	гуманитарных и социально-экономических дисциплин (28 каб.)
2	микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены (45 каб.)
	организации хранения и контроль запасов и сырья (41 каб.)
	технического оснащения кулинарного и кондитерского производства (104 каб.)
	кабинет организации обслуживания (309 каб.)
	кабинет организации и технологии обслуживания в барах (206 каб.)
	правового обеспечения профессиональной деятельности (37 каб.)
	маркетинга, менеджмента и управления персоналом (32 каб.)
	информационных технологий в профессиональной деятельности (47 каб.)
3	технологии кулинарного производства (309 каб.)
4	технологии кондитерского производства (408 каб.)
5	иностранного языка (38 каб.)
6	кабинет химии, биологии и экологии, санитарии и гигиены (45 каб.)
7	безопасности жизнедеятельности и охраны труда (26 каб.)
	информационных технологий, лаборатория делопроизводства и оргтехники (502 каб.)
	организации коммерческой деятельности и логистики (44 каб.)
8	экологических основ природопользования (45 каб.)
	Лаборатории
1	микробиологии, санитарии и гигиены; товароведения и экспертизы продовольственных товаров (36 каб.)
2	химии (36 каб.)
1	Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков) 207 каб.
2	Учебный кондитерский цех (203 каб.)
	Спортивный комплекс
1	Спортивный зал
	Залы
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	Актный зал