МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Московский государственный университет технологий и управления имени К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)"
Смоленский казачий институт промышленных технологий и бизнеса (филиал)

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебно-методической работе _____ *Стояновский М.Ю.*

"23" 04 20 23 г.

План одобрен Ученым советом Университета

Протокол № 10 от 25.04.2023

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования

43.02.15

Поварское и кондитерское дело

Кафедра: ПЦК Смоленский казачий институт промышленных технологий и бизнеса (филиал)

Факультет: СПО-Смоленский казачий институт промышленных технологий и бизнеса (филиал)

Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу
Программа подготовки: базовая
Форма обучения: Очная форма
Срок получения образования по ОП: 3 г. 10 м.
Уровень образования, необходимый для приема на обучение: основное общее образование

Год начала подготовки (по учебному плану) 2022

Учебный год 2023-2024

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1565 от 09.12.2016

+	*Основной*	*Виды деятельности*
+	+	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
+	+	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
+	+	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
+	+	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
+	+	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
+	+	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
+	+	Повар
-	-	Пекарь
-	-	Кондитер

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 00BA8B2E4E34A1BF0BBA8B2E25A61DBB
Владелец: Коржикова Надежда Сергеевна
Действителен: с 24.05.2023 до 16.08.2024

Календарный учебный график 2022-2023 г.

Мес	Сентябрь					Октябрь					Ноябрь					Декабрь					Январь					Февраль					Март					Апрель					Май					Июнь					Июль					Август				
Пн		5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	6	13	20	27	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28
Вт		6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31	7	14	21	28	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29
Ср		7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	29	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30
Чт	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31	7	14	21	28
Пт	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	3	10	17	24	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	
Сб	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	4	11	18	25	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	
Вс	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27					
Нед	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53
Пн																				К																								Э										К
Вт																				К																								Э										К
Ср																				К																								Э										К
Чт																		К	К																								Э	Э	К	К	К	К	К	К	К	К		К
Пт																		К																									Э		К									
Сб																		К																									Э		К									

Календарный учебный график 2023-2024 г.

Мес	Сентябрь					Октябрь					Ноябрь					Декабрь					Январь					Февраль					Март					Апрель					Май					Июнь					Июль					Август				
Пн		4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	26	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26
Вт		5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	6	13	20	27	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27
Ср		6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31	7	14	21	28	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28
Чт		7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	29	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29
Пт	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	2	9	16	23	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30
Сб	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	3	10	17	24	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31
Вс	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	4	11	18	25	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	
Нед	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53
Пн																		У		К																					У		П	Э													
Вт																		У		К																					У		П	Э													
Ср																		У		К																					У		П	Э													
Чт																		У		К																					У		П	Э													
Пт																		У	К																						У		П	Э													
Сб																		У	К																					У	П		Э	К													

Календарный учебный график 2024-2025 г.

Мес	Сентябрь					Октябрь					Ноябрь					Декабрь					Январь					Февраль					Март					Апрель					Май					Июнь					Июль					Август					
Пн		2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	3	10	17	24	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	1
Вт		3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	4	11	18	25	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	
Ср		4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	26	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	
Чт		5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	6	13	20	27	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	
Пт		6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31	7	14	21	28	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	
Сб		7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	
Вс	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	2	9	16	23	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31	
Нед		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53
Пн																																																								К
Вт																																																								
Ср																																																								
Чт													У	П	П	П	П	Э	К	К															У	У	У	У	У	П	П	П	П	П	Э	К	К	К	К	К	К	К	К	
Пт																																																								
Сб																																																								

Календарный учебный график 2025-2026 г.

Мес	Сентябрь					Октябрь					Ноябрь					Декабрь					Январь					Февраль					Март					Апрель					Май					Июнь					Июль					Август				
Пн		8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	2	9	16	23	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31
Вт	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	3	10	17	24	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	
Ср	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	4	11	18	25	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	
Чт	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	26	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	
Пт	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	6	13	20	27	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	
Сб	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31	7	14	21	28	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	
Вс	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	
Нед	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53
Пн												У					П	Э	К														П	Э					Пд					Дп				Д										=
Вт										У		П					Э	К											П				Э	Пд					Дп					Д				=									
Ср										У		П					Э	К											П				Э	Пд					Дп					Д				=									
Чт										У	У	П	П	П	П	К	Э	К											П	П	П	П	Э	Пд	Пд	Пд	Пд	Дп		Дп	Дп	Дп	Д			=	=	=	=	=	=	=			
Пт										У		П					Э	К											П				Э	Пд					Дп					Д				=									
Сб										У		П					Э	К											П				Э	Пд					Дп					Д				=									

Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4			Итого
		Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6	Всего	Сем. 7	Сем. 8	Всего	
	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	17	22	39	16	20 1/6	36 1/6	11	14	25	9	9	18	118 1/6
У	Учебная практика				1	1	2	1	5	6	2		2	10
П	Производственная практика (по профилю специальности)					2	2	4	5	9	5	4	9	20
Пд	Производственная практика (преддипломная)											4	4	4
Э	Промежуточная аттестация		2	2		1	1	1	1	2	1	1	2	7
Дп	Подготовка выпускной квалификационной работы											4	4	4
Д	Защита выпускной квалификационной работы											2	2	2
К	Каникулы	2	9 1/6	11 1/6	2	9 1/6	11 1/6	2	8 1/6	10 1/6	2		2	34 3/6
Итого		19	33 1/6	**52 1/6**	19	33 2/6	**52 2/6**	19	33 1/6	**52 1/6**	19	24	**43**	199 4/6
Студентов						14								
Групп						1								

План Учебный план ППССЗ СПО 'Вя-430215-9о-22.plx', код направления 43.02.15, год начала подготовки 2022

-	-	-	Формы пром. атт.					Итого акад.часов							Объём ОП		Курс 1																		Курс 2																		Курс 3																		Курс 4																		Закрепленная кафедра	
																	Семестр 1									Семестр 2									Семестр 3									Семестр 4									Семестр 5									Семестр 6									Семестр 7									Семестр 8										
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Контр.	Экспертное	По плану	С преп.	ИП	СР	ПАтт	Пр. подгот	Обяз. часть	Вар. часть	Итого	Лек	Лаб	Пр	Курс. пр-е	ИП	Конс	СР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	Курс. пр-е	ИП	Конс	СР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	Курс. пр-е	ИП	Конс	СР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	Курс. пр-е	ИП	Конс	СР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	Курс. пр-е	ИП	Конс	СР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	Курс. пр-е	ИП	Конс	СР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	Курс. пр-е	ИП	Конс	СР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	Курс. пр-е	ИП	Конс	СР	ПАтт	Код	Наименование
ОП.ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА								1476	1476	1394	10	10	72		100%	0%	612	288		324						864	316		466		10			72																																																								
СО.Среднее общее образование								1476	1476	1394	10	10	72		1476		612	288		324						864	316		466		10			72																																																							
+	БД	Базовые дисциплины	2		11122 22		1111	758	758	724	10	10	24		758		342	136		206						416	110		272		10			24																																																						
+	БОУД.01	Иностранный язык			2		1	122	122	122					122		34			34						88			88																																																												269	ПЦК Смоленский казачий институт
+	БОУД.02	Математика	2				1	180	180	156			24		180		68	34		34						112	44		44					24																																																					269	ПЦК Смоленский казачий институт
+	БОУД.03	Физическая культура			12			117	117	117					117		34			34						83			83																																																										269	ПЦК Смоленский казачий институт
+	БОУД.04	Основы безопасности жизнедеятельности			1			68	68	68					68		68	34		34																																																																		269	ПЦК Смоленский казачий институт
+	БОУД.05	Астрономия			1			36	36	36					36		36	18		18																																																																		269	ПЦК Смоленский казачий институт
+	БОУД.06	Информатика			2		1	157	157	147	10	10			157		68	34		34						89	44		35		10																																																						269	ПЦК Смоленский казачий институт
+	БОУД.07	Родная литература			2		1	78	78	78					78		34	16		18						44	22		22																																																								269	ПЦК Смоленский казачий институт
+	ПД	Профильные дисциплины	22		22		1111	622	622	574			48		622		236	136		100						386	174		164					48																																																					
+	ПОУД.01	Русский язык	2				1	166	166	142			24		166		68	34		34						98	42		32					24																																																				269	ПЦК Смоленский казачий институт
+	ПОУД.02	Литература			2		1	156	156	156					156		68	34		34						88	44		44																																																								269	ПЦК Смоленский казачий институт
+	ПОУД.03	История	2				1	162	162	138			24		162		50	34		16						112	44		44					24																																																				269	ПЦК Смоленский казачий институт
+	ПОУД.04	Обществознание (включая экономику и право)			2		1	138	138	138					138		50	34		16						88	44		44																																																								269	ПЦК Смоленский казачий институт промышленных технологий и бизнеса
+	ПОО	Предлагаемые ОО			2		1	96	96	96					96		34	16		18						62	32		30																																																									
+	ДУД.01	География / Экология			2		1	96	96	96					96		34	16		18						62	32		30																																																								269	ПЦК Смоленский казачий институт
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА								4464	4464	4098		294	72	1250	3168	1296																			612	164	32	372				44		864	180	80	488			24	68	24	612	121		422	29		4	20	16	900	126		734			4	20	16	612	63		477			2	62	8	864	9		765			2	80	8		
ОГСЭ.Общий гуманитарный и социально-экономический цикл								508	508	414		86	8		422	86																			188	48		112				28		90			80				10		52			44				8		56			56						56			36				20		66			36			2	20	8		
+	ОГСЭ.01	Основы философии			3			38	38	32		6			36	2																			38	16		16				6																																																		269	ПЦК Смоленский казачий институт
+	ОГСЭ.02	История			3			38	38	32		6			36	2																			38	16		16				6																																																		269	ПЦК Смоленский казачий институт
+	ОГСЭ.03	Психология общения					3	38	38	32		6			32	6																			38	16		16				6																																																		269	ПЦК Смоленский казачий институт
+	ОГСЭ.04	Иностранный язык в профессиональной деятельности	8				34567	202	202	160		34	8		154	48																			36			32				4		46			40				6		26			22				4		28			28						28			18				10		38			18			2	10	8	269	ПЦК Смоленский казачий институт промышленных технологий и бизнеса
+	ОГСЭ.05	Физическая культура			8		34567	192	192	158		34			164	28																			38			32				6		44			40				4		26			22				4		28			28						28			18				10		28			18				10		269	ПЦК Смоленский казачий институт
ЕН.Математический и общий естественнонаучный цикл								196	196	174		14	8		180	16																			52	16	32					4		144	40	80				6	10	8																																						
+	ЕН.01	Химия	4					144	144	126		10	8		144																													144	40	80				6	10	8																																						269	ПЦК Смоленский казачий институт
+	ЕН.02	Экологические основы природопользования					3	52	52	48		4			36	16																			52	16	32					4																																																		269	ПЦК Смоленский казачий институт
ОПЦ.Общепрофессиональный цикл								829	829	765		32	32	2	610	219																			252	68		176				8		204	80		80			12	16	16	179	77		88			2	4	8	194	70		110			2	4	8																				
+	ОП.01	Информационные технологии в профессиональной деятельности			3			96	96	96				2	96																				96			96																																																					269	ПЦК Смоленский казачий институт промышленных технологий и бизнеса
+	ОП.02	Правовые основы профессиональной деятельности			5			37	37	33		4			32	5																																					37	11		22				4																														269	ПЦК Смоленский казачий институт промышленных технологий и бизнеса
+	ОП.03	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	5					109	109	101			8		96	13																																					109	55		44			2		8																														269	ПЦК Смоленский казачий институт промышленных технологий и бизнеса
+	ОП.04	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	4				3	152	152	134		10	8		64	88																			50	16		32				2		102	40		40			6	8	8																																							269	ПЦК Смоленский казачий институт промышленных технологий и бизнеса
+	ОП.05	Организация обслуживания	6					82	82	70		4	8		62	20																																														82	28		40			2	4	8																				269	ПЦК Смоленский казачий институт
+	ОП.06	Безопасность жизнедеятельности			3			74	74	68		6			68	6																			74	36		32				6																																																		269	ПЦК Смоленский казачий институт
+	ОП.07	Охрана труда					6	56	56	56					32	24																																														56	28		28																								269	ПЦК Смоленский казачий институт
+	ОП.08	Организация хранения и контроль запасов и сырья	4				3	134	134	118		8	8		96	38																			32	16		16						102	40		40			6	8	8																																							269	ПЦК Смоленский казачий институт промышленных технологий и бизнеса
+	ОП.09	Техническое оснащение организации питания					56	89	89	89					64	25																																					33	11		22						56	14		42																								269	ПЦК Смоленский казачий институт промышленных технологий и бизнеса
ПЦ.Профессиональный цикл								2715	2715	2529		162	24	1248	1740	975																			120	32		84				4		426	60		328			6	32		381	44		290	29		2	8	8	650	56		568			2	16	8	556	63		441			2	42	8	582	9		513				60			
+	ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	55		345	5	3344	426	426	390		28	8	148	212	214																			120	32		84				4		176	20		136			4	16		130	11		72	29		2	8	8																															
+	МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	5			5	34	166	166	138		20	8	2	32	134																			36	16		16				4		72	20		40			4	8		58	11			29		2	8	8																														269	ПЦК Смоленский казачий институт промышленных технологий и бизнеса (филиал)
+	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента					34	116	116	108		8		2	36	80																			48	16		32						68			60				8																																										269	ПЦК Смоленский казачий институт промышленных технологий и бизнеса (филиал)
+	УП.01.01	Учебная практика по ПМ.01			34			72	72	72				72	72																				36			36						36			36																																												269	ПЦК Смоленский казачий институт
+	ПП.01.01	Производственная практика по ПМ.01			5			72	72	72				72	72																																						72			72																																					269	ПЦК Смоленский казачий институт
+	ПМ.01.ЭК	*Экзамен по модулю "ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента"*	5																																																																																					269	ПЦК Смоленский казачий институт промышленных технологий и бизнеса (филиал)
+	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	66		458		4455	551	551	525		18	8	220	332	219																												250	40		192			2	16		185	11		174						116	28		76			2	2	8																				
+	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	6				45	214	214	196		10	8	2	30	184																												90	20		60			2	8		44	11		33						80	28		40			2	2	8																			269	ПЦК Смоленский казачий институт промышленных технологий и бизнеса (филиал)
+	МДК.02.02	Процессы оформления и приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента					45	121	121	113		8		2	86	35																												88	20		60				8		33			33																																				269	ПЦК Смоленский казачий институт промышленных технологий и бизнеса (филиал)
+	УП.02.01	Учебная практика по ПМ.02			58			72	72	72				72	72																																						36			36						36			36																								269	ПЦК Смоленский казачий институт
+	ПП.02.01	Производственная практика по ПМ.02			4			144	144	144				144	144																													72			72						72			72																																			269	ПЦК Смоленский казачий институт
+	ПМ.02.ЭК	*Экзамен по модулю "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"*	6																																																																																					269	ПЦК Смоленский казачий институт промышленных технологий и бизнеса (филиал)
+	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	8		667		55667 7	383	383	367		16		148	208	175																																					66	22		44						170	14		152				4		147	18		117				12												
+	МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента					567	126	126	120		6		2	28	98																																					33	22		11						42	14		28						51	18		27				6											269	ПЦК Смоленский казачий институт промышленных технологий и бизнеса (филиал)
+	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента					567	113	113	103		10		2	36	77																																					33			33						56			52				4		24			18				6											269	ПЦК Смоленский казачий институт промышленных технологий и бизнеса (филиал)
+	УП.03.01	Учебная практика по ПМ.03			6			36	36	36				36	36																																															36			36																								269	ПЦК Смоленский казачий институт
+	ПП.03.01	Производственная практика по ПМ.03			67			108	108	108				108	108																																															36			36						72			72															269	ПЦК Смоленский казачий институт
+	ПМ.03.ЭК	*Экзамен по модулю "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"*	8																																																																																					269	ПЦК Смоленский казачий институт промышленных технологий и бизнеса (филиал)
+	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	78		6678		66788	404	404	356		40	8	112	168	236																																														156	14		142						94	9		63			2	12	8	154	9		117				28			
+	МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	7				68	171	171	143		20	8	2	28	143																																														42	14		28						70	9		45			2	6	8	59	9		36				14		269	ПЦК Смоленский казачий институт промышленных технологий и бизнеса (филиал)
+	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента					678	125	125	105		20		2	32	93																																														42			42						24			18				6		59			45				14		269	ПЦК Смоленский казачий институт промышленных технологий и бизнеса (филиал)
+	УП.04.01	Учебная практика по ПМ.04			67			36	36	36				36	36																																															36			36																								269	ПЦК Смоленский казачий институт
+	ПП.04.01	Производственная практика по ПМ.04			68			72	72	72				72	72																																															36			36															36			36						269	ПЦК Смоленский казачий институт
+	ПМ.04.ЭК	*Экзамен по модулю "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"*	8																																																																																					269	ПЦК Смоленский казачий институт промышленных технологий и бизнеса (филиал)
+	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	8		778		7788	378	378	342		36		184	264	114																																																							192	18		162				12		186			162				24			
+	МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента					78	99	99	81		18		2	32	67																																																							42	18		18				6		57			45				12		269	ПЦК Смоленский казачий институт промышленных технологий и бизнеса (филиал)
+	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента					78	99	99	81		18		2	52	47																																																						42			36				6		57			45				12		269	ПЦК Смоленский казачий институт промышленных технологий и бизнеса (филиал)
+	УП.05.01	Учебная практика по ПМ.05			7			72	72	72				72	72																																																								72			72															269	ПЦК Смоленский казачий институт
+	ПП.05.01	Производственная практика по ПМ.05			78			108	108	108				108	108																																																							36			36						72			72						269	ПЦК Смоленский казачий институт
+	ПМ.05.ЭК	*Экзамен по модулю "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"*	8																																																																																					269	ПЦК Смоленский казачий институт промышленных технологий и бизнеса (филиал)

План Учебный план ППССЗ СПО 'Вя-430215-9о-22.plx', код направления 43.02.15, год начала подготовки 2022

-	-	-	Формы пром. атт.					Итого акад.часов							Объём ОП	
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Контр.	Экспертное	По плану	С преп.	ИП	СР	ПАтт	Пр. подгот	Обяз. часть	Вар. часть
+	ПМ.06	**Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**	**8**		**78**		**78**	221	**221**	**207**		**14**		**110**	204	**17**
+	МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала					78	113	113	99		14		2	96	17
+	ПП.06.01	Производственная практика по ПМ.06			78			108	108	108				108	108	
+	ПМ.06.ЭК	*Экзамен по модулю "ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала"*	*8*													
+	ПМ.07	**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**	**6**		**66**		**6**	208	**208**	**198**		**10**		**182**	208	
+	МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"					6	28	28	18		10		2	28	
+	УП.07.01	Учебная практика по ПМ.07			6			72	72	72				72	72	
+	ПП.07.01	Производственная практика по ПМ.07			6			108	108	108				108	108	
+	ПМ.07.ЭК	*Квалификационный экзамен по "ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих"*	*6*													
+	ПДП	Производственная практика (преддипломная)			8			144	144	144				144	144	
ГИА.Государственная итоговая аттестация								216	216	216					216	
+	ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы						144	144	144					144	
+	ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы						72	72	72					72	

Индекс	Курс 1																		Курс 2								
	Семестр 1									Семестр 2									Семестр 3								
	Итого	Лек	Лаб	Пр	Курс. пр-е	ИП	Конс	СР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	Курс. пр-е	ИП	Конс	СР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	Курс. пр-е	ИП	Конс	СР	ПАтт
ПМ.06																											
МДК.06.01																											
ПП.06.01																											
ПМ.06.ЭК																											
ПМ.07																											
МДК.07.01																											
УП.07.01																											
ПП.07.01																											
ПМ.07.ЭК																											
ПДП																											
ГИА																											
ГИА.01																											
ГИА.02																											

Индекс	Курс 2									Курс 3																	
	Семестр 4									Семестр 5									Семестр 6								
	Итого	Лек	Лаб	Пр	Курс. пр-е	ИП	Конс	СР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	Курс. пр-е	ИП	Конс	СР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	Курс. пр-е	ИП	Конс	СР	ПАтт
ПМ.06																											
МДК.06.01																											
ПП.06.01																											
ПМ.06.ЭК																											
ПМ.07																			208			**198**				**10**	
МДК.07.01																			28			18				10	
УП.07.01																			72			72					
ПП.07.01																			108			108					
ПМ.07.ЭК																											
ПДП																											
ГИА																											
ГИА.01																											
ГИА.02																											

Индекс	Курс 4																		Закрепленная кафедра	
	Семестр 7									Семестр 8										
	Итого	Лек	Лаб	Пр	Курс. пр-е	ИП	Конс	СР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	Курс. пр-е	ИП	Конс	СР	ПАтт	Код	Наименование
ПМ.06	123	**18**		**99**				**6**		98			**90**				**8**			
МДК.06.01	51	18		27				6		62			54				8		269	ПЦК Смоленский казачий институт промышленных технологий и бизнеса
ПП.06.01	72			72						36			36						269	ПЦК Смоленский казачий институт
ПМ.06.ЭК																			*269*	ПЦК Смоленский казачий институт промышленных технологий и бизнеса (филиал)
ПМ.07																				
МДК.07.01																			269	ПЦК Смоленский казачий институт
УП.07.01																			269	ПЦК Смоленский казачий институт
ПП.07.01																			269	ПЦК Смоленский казачий институт
ПМ.07.ЭК																			*269*	ПЦК Смоленский казачий институт промышленных технологий и бизнеса (филиал)
ПДП										144			144						269	ПЦК Смоленский казачий институт промышленных технологий и бизнеса
ГИА										216			216							
ГИА.01										144			144						269	ПЦК Смоленский казачий институт промышленных технологий и бизнеса
ГИА.02										72			72						269	ПЦК Смоленский казачий институт промышленных технологий и бизнеса

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план ППССЗ СПО 'Вя-430215-9о-22.plx', код направления 43.02.15, год начала подготовки 2022

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	
НО	Начальное общее образование	
ОО	Основное общее образование	
СО	Среднее общее образование	
БД	Базовые дисциплины	
БОУД.01	Иностранный язык	
БОУД.02	Математика	
БОУД.03	Физическая культура	
БОУД.04	Основы безопасности жизнедеятельности	
БОУД.05	Астрономия	
БОУД.06	Информатика	
БОУД.07	Родная литература	
ПД	Профильные дисциплины	
ПОУД.01	Русский язык	
ПОУД.02	Литература	
ПОУД.03	История	
ПОУД.04	Обществознание (включая экономику и право)	
ПОО	Предлагаемые ОО	
ДУД.01	География / Экология	
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	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.
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 08.; ОК 09.; ОК 10.
ОГСЭ.01	Основы философии	ОК 01.; ОК 03.; ОК 06.
ОГСЭ.02	История	ОК 01.; ОК 03.; ОК 06.
ОГСЭ.03	Психология общения	ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 09.
ОГСЭ.04	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 10.
ОГСЭ.05	Физическая культура	ОК 08.
ЕН	Математический и общий естественнонаучный цикл	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 07.; ОК 09.; ОК 10.
ЕН.01	Химия	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 09.; ОК 10.
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ОК 07.
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; 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.

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план ППССЗ СПО 'Вя-430215-9о-22.plx', код направления 43.02.15, год начала подготовки 2022

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
ОП.01	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 09.; 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.02	Правовые основы профессиональной деятельности	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; 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.03	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; 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.04	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; 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.05	Организация обслуживания	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.; ПК 3.7.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 4.6.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.; ПК 5.6.; ПК 6.1.; ПК 6.2.; ПК 6.3.; ПК 6.4.; ПК 6.5.
ОП.06	Безопасность жизнедеятельности	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; 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.07	Охрана труда	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; 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.08	Организация хранения и контроль запасов и сырья	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 09.; ОК 10.; ПК 1.1.; ПК 2.1.; ПК 3.1.; ПК 4.1.; ПК 5.1.; ПК 6.3.
ОП.09	Техническое оснащение организации питания	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 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.
ПЦ	Профессиональный цикл	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.
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.
УП.01.01	Учебная практика по ПМ.01	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.
ПП.01.01	Производственная практика по ПМ.01	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю "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	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 09.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 09.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.
МДК.02.02	Процессы оформления и приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 09.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.
УП.02.01	Учебная практика по ПМ.02	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 09.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.
ПП.02.01	Производственная практика по ПМ.02	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 09.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю "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	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 09.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.; ПК 3.7.
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 09.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.; ПК 3.7.
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 09.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.; ПК 3.7.
УП.03.01	Учебная практика по ПМ.03	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 09.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.; ПК 3.7.
ПП.03.01	Производственная практика по ПМ.03	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 09.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.; ПК 3.7.
ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю "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"	

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
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 09.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 4.6.
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 09.; 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 09.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 4.6.
УП.04.01	Учебная практика по ПМ.04	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 09.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 4.6.
ПП.04.01	Производственная практика по ПМ.04	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 09.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 4.6.
ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю "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	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 09.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.; ПК 5.6.
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 09.; 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 09.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.; ПК 5.6.
УП.05.01	Учебная практика по ПМ.05	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 09.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.; ПК 5.6.
ПП.05.01	Производственная практика по ПМ.05	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 09.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.
ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю "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	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 09.; ПК 6.1.; ПК 6.2.; ПК 6.3.; ПК 6.4.; ПК 6.5.
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 09.; ПК 6.1.; ПК 6.2.; ПК 6.3.; ПК 6.4.; ПК 6.5.
ПП.06.01	Производственная практика по ПМ.06	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 09.; ПК 6.1.; ПК 6.2.; ПК 6.3.; ПК 6.4.; ПК 6.5.
ПМ.06.ЭК	Экзамен по модулю "ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала"	

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
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 09.; 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.
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.; ПК 3.7.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 4.6.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.; ПК 5.6.; ПК 6.1.; ПК 6.2.; ПК 6.3.; ПК 6.4.; ПК 6.5.
УП.07.01	Учебная практика по ПМ.07	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.; ПК 3.7.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 4.6.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.; ПК 5.6.; ПК 6.1.; ПК 6.2.; ПК 6.3.; ПК 6.4.; ПК 6.5.
ПП.07.01	Производственная практика по ПМ.07	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 09.; 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.
ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен по "ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих"	
ПДП	Производственная практика (преддипломная)	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.
ГИА	Государственная итоговая аттестация	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.
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы	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.
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы	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.