

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Российский биотехнологический университет (РОСБИОТЕХ)»

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат:
00D05D015A41D43C257354CF2FDDDD93F88
Владелец: РОСБИОТЕХ
Действителен: с 11.11.2024 по 04.02.2026

*План одобрен Ученым советом
РОСБИОТЕХ*

Протокол № 9 от 27.02.2025

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена
среднего профессионального образования

Специальность: 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО (на базе среднего общего образования)

<i>Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу</i>
<i>Форма обучения: Очная форма</i>
<i>Срок получения образования по ОП: 2 г. 10 м.</i>

Год начала подготовки
(по учебному плану) 2025

Образовательный стандарт
(ФГОС) № 1565 от 09.12.2016

		Формы пром. атт.						Итого акад. часов						Объем ОП		
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Контр.	КвЭкз	Трудо-емкость	По плану	Конт. раб.	ИП	СР	ПАТТ	Обяз. часть	Вар. часть
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА									4464	4464	2276		1942	246	3126	1338
ОГСЭ.Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл									436	436	396		26	14	398	38
+	ОГСЭ.01	Основы философии	3						38	38	22		2	14	34	4
+	ОГСЭ.02	История			4				28	28	28				20	8
+	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности			6		12345		156	156	142		14		140	16
+	ОГСЭ.04	Физическая культура		12345	6				172	172	162		10		172	
+	ОГСЭ.05	Психология общения					4		42	42	42				32	10
ЕН.Математический и общий естественнонаучный учебный цикл									180	180	130		50		152	28
+	ЕН.01	Химия			2				138	138	88		50		116	22
+	ЕН.02	Экологические основы природопользования					4		42	42	42				36	6
ОПЦ.Общепрофессиональный цикл									996	996	616		336	44	624	372
+	ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	1						90	90	50		24	16	50	40
+	ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	2						132	132	92		30	10	52	80
+	ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания	2				1		196	196	110		76	10	183	13
+	ОПЦ.04	Организация обслуживания			4				64	64	54		10		48	16
+	ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга			6				56	56	38		18		29	27
+	ОПЦ.06	Правовые основы профессиональной деятельности			6		5		112	112	60		52		76	36
+	ОПЦ.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	4						86	86	54		28	4	68	18
+	ОПЦ.08	Охрана труда	4				3		128	128	68		56	4	48	80
+	ОПЦ.09	Безопасность жизнедеятельности			3				76	76	42		34		70	6
+	ОП.10	Контроль качества продукции			6				56	56	48		8			56
ПЦ.Профессиональный цикл									2636	2636	1134		1350	152	1736	900
+	ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	11		111				236	236	118		100	18	116	120
+	МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	1						50	50	30		16	4	10	40
+	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			1				102	102	86		16		22	80
+	УП.01.01	Учебная практика			1				36	36			34	2	36	
+	ПП.01.01	Производственная практика			1				36	36			34	2	36	
+	ПМ.01.ЭК	<i>Экзамен по модулю "Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента"</i>	<i>1</i>						12	12	2			10	12	
+	ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	34		2344	4	23		500	500	246		228	26	290	210
+	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	3		2				150	150	76		56	18	70	80
+	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			4	4	23		236	236	168		68		106	130

Курс 1																	Курс 2																	С					
Семестр 1								Семестр 2									Семестр 3								Семестр 4														
Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс	СР	ПАТТ	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс	СР	ПАТТ	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс	СР	ПАТТ	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс	СР	ПАТТ	Итого	Лек	Лаб	Пр
612	96	110	138			6	226	36	864	140	144	182			6	360	32	612	142	44	172			4	214	36	900	190	132	188	14		12	332	32	612	114	84	120
70	10		50				10		56			42				14		74	10		46			2	2	14	126	42		84						54			54
																		38	10		10			2	2	14													
																											28	28											
20			20						28			14				14		18			18						28			28						36			36
50	10		30				10		28			28						18			18						28			28						18			18
																											42	14		28									
									138	28	30	30				50											42	14		28									
									138	28	30	30				50																							
																											42	14		28									
166	32	24	32			2	60	16	252	56	26	76			4	70	20	142	52		34				56		212	60	38	30			4	72	8	76	18		14
90	12	24	12			2	24	16																															
									132	28	26	36			2	30	10																						
76	20		20				36		120	28		40			2	40	10																						
																											64	36		18				10					
																																				76	18		14
																											86	14	38				2	28	4				
																		66	24		20				22		62	10		12			2	34	4				
																		76	28		14				34														
376	54	86	56			4	156	20	418	56	88	34			2	226	12	396	80	44	92			2	156	22	520	74	94	46	14		8	260	24	482	96	84	52
236	34	36	44			4	100	18																															
50	14		14			2	16	4																															
102	20	36	30				16																																
36							34	2																															
36							34	2																															
12						2		10																															
									158	36	38	24				60		180	30	20	26			2	82	20	162	20	20	14	14		2	86	6				
									82	20		24				38		68	20		10			2	18	18													
									76	16	38					22		76	10	20	16				30		84	20	20	14	14			16					

Считать в плане	Индекс	Наименование	Формы пром. атт.					Итого акад. часов						Объем ОП		
			Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Контр.	КвЭкз	Трудо-емкость	По плану	Конт. раб.	ИП	СР	ПАТТ	Обяз. часть	Вар. часть
+	УП.02.01	Учебная практика			3				36	36			34	2	36	
+	ПП.02.01	Производственная практика			4				72	72			70	2	72	
+	ПМ.02.ЭК	<i>Экзамен по модулю "Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания"</i>	4						6	6	2		4	6		
+	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	44		334		3		302	302	154		136	12	112	190
+	МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			3*				60	60	36		24			60
+	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	4				3		164	164	116		44	4	34	130
+	УП.03.01	Учебная практика			3*				36	36			34	2	36	
+	ПП.03.01	Производственная практика			4				36	36			34	2	36	
+	ПМ.03.ЭК	<i>Экзамен по модулю "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"</i>	4						6	6	2		4	6		
+	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	4		3444				272	272	152		112	8	142	130
+	МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			3				50	50	48		2			50
+	МДК.04.02	Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			4				144	144	102		42		64	80
+	УП.04.01	Учебная практика			4				36	36			34	2	36	
+	ПП.04.01	Производственная практика			4				36	36			34	2	36	
+	ПМ.04.ЭК	<i>Экзамен по модулю "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"</i>	4						6	6	2		4	6		
+	ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	55		555				482	482	236		210	36	362	120

			Формы пром. атт.						Итого акад. часов						Объём ОП	
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Контр.	КвЭкз	Трудо-емкость	По плану	Конт. раб.	ИП	СР	ПАТТ	Обяз. часть	Вар. часть
+	МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			5				118	118	62		56		58	60
+	МДК.05.02	Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	5						250	250	172		50	28	190	60
+	УП.05.01	Учебная практика			5				36	36			34	2	36	
+	ПП.05.01	Производственная практика			5				72	72			70	2	72	
+	ПМ.05.ЭК	<i>Экзамен по модулю "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"</i>	5						6	6	2		4		6	
+	ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	66		666	6			300	300	64		200	36	280	20
+	МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	6			6			56	56	32		8	16	46	10
+	МДК.06.02	Контроль текущей деятельности подчиненного персонала / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний			6				46	46	30		16		36	10
+	МДК.06.02.ДВ.0	Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)			6				46	46	30		16		36	10
+	МДК.06.02.ДВ.0	Контроль текущей деятельности подчиненного персонала			6				46	46	30		16		36	10
-	МДК.06.02.ДВ.0	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний			6				46	46	30		16		36	10
+	УП.06.01	Учебная практика			6				36	36			34	2	36	
+	ПП.06.01	Производственная практика			6				144	144			142	2	144	
+	ПМ.06.01(К)	<i>Экзамен по модулю "Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала"</i>	6						18	18	2		16		18	
+	ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)	2		1122				400	400	164		222	14	290	110
+	МДК.07.01	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)			1				104	104	82		22		54	50
+	МДК.07.02	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Кондитер)			2				176	176	80		96		116	60
+	ПП.07.01	Производственная практика			12				108	108			104	4	108	
+	ПМ.07.ЭК	<i>Квалификационный экзамен "Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)"</i>	2						12	12	2		10		12	
+	ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)			6				144	144			142	2	144	
ГИА.Государственная итоговая аттестация									216	216			180	36	216	
+	ГИА	Демонстрационный экзамен и защита дипломного проекта (работы)	6						216	216			180	36	216	
+	ГИА.02(Г)	Демонстрационный экзамен	6						108	108			72	36	108	
+	ГИА.04(Д)	Защита дипломного проекта (работы)							108	108			108		108	

Курс 3														
Семестр 5					Семестр 6									
КРП	ИП	Конс	СР	ПАТТ	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс	СР	ПАТТ	
			56											
		2	50	28										
			34	2										
			70	2										
		2		4										
					300	28		16	16		4	200	36	
					56	14			16		2	8	16	
					46	14		16				16		
					46	14		16				16		
					46	14		16				16		
					46	14		16				16		
					36							34	2	
					144							142	2	
					18						2		16	
					144							142	2	
					216							180	36	
					216							180	36	
					108							72	36	
					108							108		

Индекс	Содержание	Тип
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	ОК
ЕН.01	Химия	
ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	
ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	
ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания	
ОПЦ.04	Организация обслуживания	
ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	
ОПЦ.06	Правовые основы профессиональной деятельности	
ОПЦ.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	
ОПЦ.08	Охрана труда	
ОПЦ.09	Безопасность жизнедеятельности	
ОП.10	Контроль качества продукции	
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	
УП.01.01	Учебная практика	
ПП.01.01	Производственная практика	
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю "Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента"	
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
УП.02.01	Учебная практика	
ПП.02.01	Производственная практика	
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю "Организация и ведение процессов приготовления 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	
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
УП.03.01	Учебная практика	

Индекс	Содержание	Тип
ПП.03.01	Производственная практика	
ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю "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	
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	
МДК.04.02	Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	
УП.04.01	Учебная практика	
ПП.04.01	Производственная практика	
ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю "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	
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	
МДК.05.02	Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
УП.05.01	Учебная практика	
ПП.05.01	Производственная практика	
ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю "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	
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	
УП.06.01	Учебная практика	
ПП.06.01	Производственная практика	
ПМ.06.01(К)	Экзамен по модулю "Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала"	
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)	
МДК.07.01	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)	
МДК.07.02	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Кондитер)	
ПП.07.01	Производственная практика	
ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен "Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)"	
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	
ГИА	Демонстрационный экзамен и защита дипломного проекта (работы)	
ГИА.02(Г)	Демонстрационный экзамен	

Индекс	Содержание	Тип
ГИА.04(Д)	Защита дипломного проекта (работы)	
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	ОК
ОГСЭ.01	Основы философии	
ОГСЭ.02	История	
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	
ЕН.01	Химия	
ЕН.02	Экологические основы природопользования	
ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	
ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	
ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания	
ОПЦ.04	Организация обслуживания	
ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	
ОПЦ.06	Правовые основы профессиональной деятельности	
ОПЦ.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	
ОПЦ.08	Охрана труда	
ОПЦ.09	Безопасность жизнедеятельности	
ОП.10	Контроль качества продукции	
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	
УП.01.01	Учебная практика	
ПП.01.01	Производственная практика	
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю "Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента"	
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
УП.02.01	Учебная практика	
ПП.02.01	Производственная практика	
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю "Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания"	

Индекс	Содержание	Тип
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	
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
УП.03.01	Учебная практика	
ПП.03.01	Производственная практика	
ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю "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	
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	
МДК.04.02	Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	
УП.04.01	Учебная практика	
ПП.04.01	Производственная практика	
ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю "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	
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	
МДК.05.02	Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
УП.05.01	Учебная практика	
ПП.05.01	Производственная практика	
ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю "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	
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	
УП.06.01	Учебная практика	
ПП.06.01	Производственная практика	
ПМ.06.01(К)	Экзамен по модулю "Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала"	
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)	
МДК.07.01	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)	
МДК.07.02	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Кондитер)	
ПП.07.01	Производственная практика	

Индекс	Содержание	Тип
ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен "Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)"	
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	
ГИА	Демонстрационный экзамен и защита дипломного проекта (работы)	
ГИА.02(Г)	Демонстрационный экзамен	
ГИА.04(Д)	Защита дипломного проекта (работы)	
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	ОК
ОГСЭ.01	Основы философии	
ОГСЭ.02	История	
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	
ОГСЭ.05	Психология общения	
ЕН.01	Химия	
ЕН.02	Экологические основы природопользования	
ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	
ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	
ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания	
ОПЦ.04	Организация обслуживания	
ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	
ОПЦ.06	Правовые основы профессиональной деятельности	
ОПЦ.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	
ОПЦ.08	Охрана труда	
ОПЦ.09	Безопасность жизнедеятельности	
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	
УП.01.01	Учебная практика	
ПП.01.01	Производственная практика	
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю "Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента"	
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	

Индекс	Содержание	Тип
УП.02.01	Учебная практика	
ПП.02.01	Производственная практика	
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю "Организация и ведение процессов приготовления 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	
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
УП.03.01	Учебная практика	
ПП.03.01	Производственная практика	
ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю "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	
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	
МДК.04.02	Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	
УП.04.01	Учебная практика	
ПП.04.01	Производственная практика	
ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю "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	
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	
МДК.05.02	Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
УП.05.01	Учебная практика	
ПП.05.01	Производственная практика	
ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю "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	
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	
УП.06.01	Учебная практика	
ПП.06.01	Производственная практика	
ПМ.06.01(К)	Экзамен по модулю "Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала"	

Индекс	Содержание	Тип
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)	
МДК.07.01	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)	
МДК.07.02	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Кондитер)	
ПП.07.01	Производственная практика	
ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен "Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)"	
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	
ГИА	Демонстрационный экзамен и защита дипломного проекта (работы)	
ГИА.02(Г)	Демонстрационный экзамен	
ГИА.04(Д)	Защита дипломного проекта (работы)	
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	ОК
ОГСЭ.05	Психология общения	
ЕН.01	Химия	
ЕН.02	Экологические основы природопользования	
ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	
ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	
ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания	
ОПЦ.04	Организация обслуживания	
ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	
ОПЦ.06	Правовые основы профессиональной деятельности	
ОПЦ.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	
ОПЦ.08	Охрана труда	
ОПЦ.09	Безопасность жизнедеятельности	
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	
УП.01.01	Учебная практика	
ПП.01.01	Производственная практика	
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю "Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента"	
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	

Индекс	Содержание	Тип
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
УП.02.01	Учебная практика	
ПП.02.01	Производственная практика	
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю "Организация и ведение процессов приготовления 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	
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
УП.03.01	Учебная практика	
ПП.03.01	Производственная практика	
ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю "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	
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	
МДК.04.02	Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	
УП.04.01	Учебная практика	
ПП.04.01	Производственная практика	
ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю "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	
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	
МДК.05.02	Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
УП.05.01	Учебная практика	
ПП.05.01	Производственная практика	
ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю "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	
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	
МДК.06.02	Контроль текущей деятельности подчиненного персонала / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	
МДК.06.02.ДВ.01.01	Контроль текущей деятельности подчиненного персонала	

Индекс	Содержание	Тип
МДК.06.02.ДВ.01.02	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	
УП.06.01	Учебная практика	
ПП.06.01	Производственная практика	
ПМ.06.01(К)	Экзамен по модулю "Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала"	
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)	
МДК.07.01	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)	
МДК.07.02	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Кондитер)	
ПП.07.01	Производственная практика	
ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен "Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)"	
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	
ГИА	Демонстрационный экзамен и защита дипломного проекта (работы)	
ГИА.02(Г)	Демонстрационный экзамен	
ГИА.04(Д)	Защита дипломного проекта (работы)	
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	ОК
ОГСЭ.01	Основы философии	
ОГСЭ.02	История	
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	
ОГСЭ.05	Психология общения	
ЕН.01	Химия	
ЕН.02	Экологические основы природопользования	
ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	
ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	
ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания	
ОПЦ.04	Организация обслуживания	
ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	
ОПЦ.06	Правовые основы профессиональной деятельности	
ОПЦ.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	
ОПЦ.08	Охрана труда	
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	

Индекс	Содержание	Тип
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	
УП.01.01	Учебная практика	
ПП.01.01	Производственная практика	
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю "Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента"	
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
УП.02.01	Учебная практика	
ПП.02.01	Производственная практика	
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю "Организация и ведение процессов приготовления 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	
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
УП.03.01	Учебная практика	
ПП.03.01	Производственная практика	
ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю "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	
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	
МДК.04.02	Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	
УП.04.01	Учебная практика	
ПП.04.01	Производственная практика	
ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю "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	
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	
МДК.05.02	Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
УП.05.01	Учебная практика	

Индекс	Содержание	Тип
ПП.05.01	Производственная практика	
ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю "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	
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	
МДК.06.02	Контроль текущей деятельности подчиненного персонала / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	
МДК.06.02.ДВ.01.01	Контроль текущей деятельности подчиненного персонала	
МДК.06.02.ДВ.01.02	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	
УП.06.01	Учебная практика	
ПП.06.01	Производственная практика	
ПМ.06.01(К)	Экзамен по модулю "Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала"	
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)	
МДК.07.01	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)	
МДК.07.02	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Кондитер)	
ПП.07.01	Производственная практика	
ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен "Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)"	
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	
ГИА	Демонстрационный экзамен и защита дипломного проекта (работы)	
ГИА.02(Г)	Демонстрационный экзамен	
ГИА.04(Д)	Защита дипломного проекта (работы)	
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	ОК
ОГСЭ.01	Основы философии	
ОГСЭ.02	История	
ЕН.01	Химия	
ЕН.02	Экологические основы природопользования	
ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	
ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	
ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания	
ОПЦ.04	Организация обслуживания	
ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	

Индекс	Содержание	Тип
ОПЦ.06	Правовые основы профессиональной деятельности	
ОПЦ.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	
ОПЦ.08	Охрана труда	
ОПЦ.09	Безопасность жизнедеятельности	
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	
УП.01.01	Учебная практика	
ПП.01.01	Производственная практика	
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю "Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента"	
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
УП.02.01	Учебная практика	
ПП.02.01	Производственная практика	
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю "Организация и ведение процессов приготовления 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	
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
УП.03.01	Учебная практика	
ПП.03.01	Производственная практика	
ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю "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	
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	
МДК.04.02	Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	
УП.04.01	Учебная практика	
ПП.04.01	Производственная практика	

Индекс	Содержание	Тип
ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю "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	
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	
МДК.05.02	Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
УП.05.01	Учебная практика	
ПП.05.01	Производственная практика	
ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю "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	
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	
УП.06.01	Учебная практика	
ПП.06.01	Производственная практика	
ПМ.06.01(К)	Экзамен по модулю "Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала"	
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)	
МДК.07.01	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)	
МДК.07.02	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Кондитер)	
ПП.07.01	Производственная практика	
ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен "Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)"	
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	
ГИА	Демонстрационный экзамен и защита дипломного проекта (работы)	
ГИА.02(Г)	Демонстрационный экзамен	
ГИА.04(Д)	Защита дипломного проекта (работы)	
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	ОК
ЕН.01	Химия	
ЕН.02	Экологические основы природопользования	
ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	
ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	
ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания	
ОПЦ.04	Организация обслуживания	

Индекс	Содержание	Тип
ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	
ОПЦ.06	Правовые основы профессиональной деятельности	
ОПЦ.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	
ОПЦ.08	Охрана труда	
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	
УП.01.01	Учебная практика	
ПП.01.01	Производственная практика	
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю "Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента"	
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
УП.02.01	Учебная практика	
ПП.02.01	Производственная практика	
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю "Организация и ведение процессов приготовления 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	
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
УП.03.01	Учебная практика	
ПП.03.01	Производственная практика	
ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю "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	
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	
МДК.04.02	Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	
УП.04.01	Учебная практика	
ПП.04.01	Производственная практика	

Индекс	Содержание	Тип
ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю "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	
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	
МДК.05.02	Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
УП.05.01	Учебная практика	
ПП.05.01	Производственная практика	
ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю "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	
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	
УП.06.01	Учебная практика	
ПП.06.01	Производственная практика	
ПМ.06.01(К)	Экзамен по модулю "Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала"	
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)	
МДК.07.01	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)	
МДК.07.02	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Кондитер)	
ПП.07.01	Производственная практика	
ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен "Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)"	
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	
ГИА	Демонстрационный экзамен и защита дипломного проекта (работы)	
ГИА.02(Г)	Демонстрационный экзамен	
ГИА.04(Д)	Защита дипломного проекта (работы)	
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	ОК
ОГСЭ.04	Физическая культура	
ОПЦ.09	Безопасность жизнедеятельности	
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)	
МДК.07.01	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)	
МДК.07.02	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Кондитер)	
ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен "Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)"	

Индекс	Содержание	Тип
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	
ГИА	Демонстрационный экзамен и защита дипломного проекта (работы)	
ГИА.02(Г)	Демонстрационный экзамен	
ГИА.04(Д)	Защита дипломного проекта (работы)	
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	ОК
ОГСЭ.01	Основы философии	
ОГСЭ.02	История	
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	
ОГСЭ.05	Психология общения	
ЕН.01	Химия	
ЕН.02	Экологические основы природопользования	
ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	
ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	
ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания	
ОПЦ.04	Организация обслуживания	
ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	
ОПЦ.06	Правовые основы профессиональной деятельности	
ОПЦ.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	
ОПЦ.08	Охрана труда	
ОПЦ.09	Безопасность жизнедеятельности	
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	
УП.01.01	Учебная практика	
ПП.01.01	Производственная практика	
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю "Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента"	
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
УП.02.01	Учебная практика	

Индекс	Содержание	Тип
ПП.02.01	Производственная практика	
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю "Организация и ведение процессов приготовления 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	
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
УП.03.01	Учебная практика	
ПП.03.01	Производственная практика	
ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю "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	
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	
МДК.04.02	Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	
УП.04.01	Учебная практика	
ПП.04.01	Производственная практика	
ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю "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	
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	
МДК.05.02	Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
УП.05.01	Учебная практика	
ПП.05.01	Производственная практика	
ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю "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	
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	
УП.06.01	Учебная практика	
ПП.06.01	Производственная практика	
ПМ.06.01(К)	Экзамен по модулю "Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала"	
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)	

Индекс	Содержание	Тип
МДК.07.01	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)	
МДК.07.02	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Кондитер)	
ПП.07.01	Производственная практика	
ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен "Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)"	
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	
ГИА	Демонстрационный экзамен и защита дипломного проекта (работы)	
ГИА.02(Г)	Демонстрационный экзамен	
ГИА.04(Д)	Защита дипломного проекта (работы)	
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	ОК
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	
ЕН.01	Химия	
ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	
ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	
ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания	
ОПЦ.04	Организация обслуживания	
ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	
ОПЦ.06	Правовые основы профессиональной деятельности	
ОПЦ.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	
ОПЦ.08	Охрана труда	
ОПЦ.09	Безопасность жизнедеятельности	
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	
УП.01.01	Учебная практика	
ПП.01.01	Производственная практика	
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю "Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента"	
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
УП.02.01	Учебная практика	

Индекс	Содержание	Тип
ПП.02.01	Производственная практика	
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю "Организация и ведение процессов приготовления 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	
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
УП.03.01	Учебная практика	
ПП.03.01	Производственная практика	
ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю "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	
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	
МДК.04.02	Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	
УП.04.01	Учебная практика	
ПП.04.01	Производственная практика	
ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю "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	
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	
МДК.05.02	Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
УП.05.01	Учебная практика	
ПП.05.01	Производственная практика	
ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю "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.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)	
МДК.07.01	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)	
МДК.07.02	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Кондитер)	
ПП.07.01	Производственная практика	
ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен "Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)"	
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	

Индекс	Содержание	Тип
ГИА	Демонстрационный экзамен и защита дипломного проекта (работы)	
ГИА.02(Г)	Демонстрационный экзамен	
ГИА.04(Д)	Защита дипломного проекта (работы)	
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	ОК
ЕН.02	Экологические основы природопользования	
ОПЦ.04	Организация обслуживания	
ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	
ОПЦ.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
УП.02.01	Учебная практика	
ПП.02.01	Производственная практика	
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю "Организация и ведение процессов приготовления 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	
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
УП.03.01	Учебная практика	
ПП.03.01	Производственная практика	
ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю "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	
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	
МДК.04.02	Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	
УП.04.01	Учебная практика	
ПП.04.01	Производственная практика	
ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю "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	

Индекс	Содержание	Тип
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	
МДК.05.02	Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
УП.05.01	Учебная практика	
ПП.05.01	Производственная практика	
ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю "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.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)	
МДК.07.01	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)	
МДК.07.02	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Кондитер)	
ПП.07.01	Производственная практика	
ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен "Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)"	
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	
ГИА	Демонстрационный экзамен и защита дипломного проекта (работы)	
ГИА.02(Г)	Демонстрационный экзамен	
ГИА.04(Д)	Защита дипломного проекта (работы)	
Вид деятельности: Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	ПК
ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	
ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	
ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания	
ОПЦ.04	Организация обслуживания	
ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	
УП.01.01	Учебная практика	
ПП.01.01	Производственная практика	
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю "Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента"	
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)	
МДК.07.01	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)	

Индекс	Содержание	Тип
МДК.07.02	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Кондитер)	
ПП.07.01	Производственная практика	
ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен "Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)"	
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	
ГИА	Демонстрационный экзамен и защита дипломного проекта (работы)	
ГИА.02(Г)	Демонстрационный экзамен	
ГИА.04(Д)	Защита дипломного проекта (работы)	
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.	ПК
ЕН.01	Химия	
ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	
ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	
ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания	
ОПЦ.04	Организация обслуживания	
ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	
УП.01.01	Учебная практика	
ПП.01.01	Производственная практика	
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю "Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента"	
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)	
МДК.07.01	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)	
МДК.07.02	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Кондитер)	
ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен "Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)"	
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	
ГИА	Демонстрационный экзамен и защита дипломного проекта (работы)	
ГИА.02(Г)	Демонстрационный экзамен	
ГИА.04(Д)	Защита дипломного проекта (работы)	
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	ПК
ЕН.01	Химия	

Индекс	Содержание	Тип
ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	
ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	
ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания	
ОПЦ.04	Организация обслуживания	
ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	
ОП.10	Контроль качества продукции	
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	
УП.01.01	Учебная практика	
ПП.01.01	Производственная практика	
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю "Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента"	
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)	
МДК.07.01	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)	
МДК.07.02	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Кондитер)	
ПП.07.01	Производственная практика	
ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен "Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)"	
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	
ГИА	Демонстрационный экзамен и защита дипломного проекта (работы)	
ГИА.02(Г)	Демонстрационный экзамен	
ГИА.04(Д)	Защита дипломного проекта (работы)	
ПК 1.4.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	ПК
ЕН.01	Химия	
ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	
ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	
ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания	
ОПЦ.04	Организация обслуживания	
ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	

Индекс	Содержание	Тип
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	
УП.01.01	Учебная практика	
ПП.01.01	Производственная практика	
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю "Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента"	
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)	
МДК.07.01	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)	
МДК.07.02	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Кондитер)	
ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен "Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)"	
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	
ГИА	Демонстрационный экзамен и защита дипломного проекта (работы)	
ГИА.02(Г)	Демонстрационный экзамен	
ГИА.04(Д)	Защита дипломного проекта (работы)	

Вид деятельности: Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей ра

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.	ПК
ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	
ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	
ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания	
ОПЦ.04	Организация обслуживания	
ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
УП.02.01	Учебная практика	
ПП.02.01	Производственная практика	
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю "Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания"	
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)	
МДК.07.01	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)	
МДК.07.02	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Кондитер)	
ПП.07.01	Производственная практика	

Индекс	Содержание	Тип
ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен "Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)"	
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	
ГИА	Демонстрационный экзамен и защита дипломного проекта (работы)	
ГИА.02(Г)	Демонстрационный экзамен	
ГИА.04(Д)	Защита дипломного проекта (работы)	
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	ПК
ЕН.01	Химия	
ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	
ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	
ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания	
ОПЦ.04	Организация обслуживания	
ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
УП.02.01	Учебная практика	
ПП.02.01	Производственная практика	
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю "Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания"	
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)	
МДК.07.01	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)	
МДК.07.02	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Кондитер)	
ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен "Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)"	
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	
ГИА	Демонстрационный экзамен и защита дипломного проекта (работы)	
ГИА.02(Г)	Демонстрационный экзамен	
ГИА.04(Д)	Защита дипломного проекта (работы)	
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.	ПК
ЕН.01	Химия	
ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	

Индекс	Содержание	Тип
ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	
ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания	
ОПЦ.04	Организация обслуживания	
ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	
ОП.10	Контроль качества продукции	
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
УП.02.01	Учебная практика	
ПП.02.01	Производственная практика	
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю "Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания"	
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)	
МДК.07.01	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)	
МДК.07.02	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Кондитер)	
ПП.07.01	Производственная практика	
ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен "Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)"	
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	
ГИА	Демонстрационный экзамен и защита дипломного проекта (работы)	
ГИА.02(Г)	Демонстрационный экзамен	
ГИА.04(Д)	Защита дипломного проекта (работы)	
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.	ПК
ЕН.01	Химия	
ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	
ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	
ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания	
ОПЦ.04	Организация обслуживания	
ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	
ОП.10	Контроль качества продукции	

Индекс	Содержание	Тип
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
УП.02.01	Учебная практика	
ПП.02.01	Производственная практика	
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю "Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания"	
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)	
МДК.07.01	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)	
МДК.07.02	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Кондитер)	
ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен "Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)"	
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	
ГИА	Демонстрационный экзамен и защита дипломного проекта (работы)	
ГИА.02(Г)	Демонстрационный экзамен	
ГИА.04(Д)	Защита дипломного проекта (работы)	
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.	ПК
ЕН.01	Химия	
ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	
ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	
ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания	
ОПЦ.04	Организация обслуживания	
ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	
ОП.10	Контроль качества продукции	
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
УП.02.01	Учебная практика	
ПП.02.01	Производственная практика	
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю "Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания"	

Индекс	Содержание	Тип
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)	
МДК.07.01	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)	
МДК.07.02	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Кондитер)	
ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен "Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)"	
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	
ГИА	Демонстрационный экзамен и защита дипломного проекта (работы)	
ГИА.02(Г)	Демонстрационный экзамен	
ГИА.04(Д)	Защита дипломного проекта (работы)	
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.	ПК
ЕН.01	Химия	
ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	
ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	
ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания	
ОПЦ.04	Организация обслуживания	
ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	
ОП.10	Контроль качества продукции	
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
УП.02.01	Учебная практика	
ПП.02.01	Производственная практика	
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю "Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания"	
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)	
МДК.07.01	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)	
МДК.07.02	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Кондитер)	
ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен "Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)"	
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	
ГИА	Демонстрационный экзамен и защита дипломного проекта (работы)	
ГИА.02(Г)	Демонстрационный экзамен	

Индекс	Содержание	Тип
ГИА.04(Д)	Защита дипломного проекта (работы)	
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.	ПК
ЕН.01	Химия	
ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	
ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	
ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания	
ОПЦ.04	Организация обслуживания	
ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	
ОП.10	Контроль качества продукции	
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
УП.02.01	Учебная практика	
ПП.02.01	Производственная практика	
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю "Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания"	
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)	
МДК.07.01	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)	
МДК.07.02	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Кондитер)	
ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен "Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)"	
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	
ГИА	Демонстрационный экзамен и защита дипломного проекта (работы)	
ГИА.02(Г)	Демонстрационный экзамен	
ГИА.04(Д)	Защита дипломного проекта (работы)	
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.	ПК
ЕН.01	Химия	
ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	
ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	
ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания	

Индекс	Содержание	Тип
ОПЦ.04	Организация обслуживания	
ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
УП.02.01	Учебная практика	
ПП.02.01	Производственная практика	
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю "Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания"	
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)	
МДК.07.01	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)	
МДК.07.02	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Кондитер)	
ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен "Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)"	
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	
ГИА	Демонстрационный экзамен и защита дипломного проекта (работы)	
ГИА.02(Г)	Демонстрационный экзамен	
ГИА.04(Д)	Защита дипломного проекта (работы)	

Вид деятельности: Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей

ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	ПК
ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	
ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	
ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания	
ОПЦ.04	Организация обслуживания	
ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	
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	
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
УП.03.01	Учебная практика	
ПП.03.01	Производственная практика	

Индекс	Содержание	Тип
ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю "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.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)	
МДК.07.01	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)	
МДК.07.02	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Кондитер)	
ПП.07.01	Производственная практика	
ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен "Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)"	
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	
ГИА	Демонстрационный экзамен и защита дипломного проекта (работы)	
ГИА.02(Г)	Демонстрационный экзамен	
ГИА.04(Д)	Защита дипломного проекта (работы)	
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	ПК
ЕН.01	Химия	
ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	
ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	
ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания	
ОПЦ.04	Организация обслуживания	
ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	
ОП.10	Контроль качества продукции	
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	
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
УП.03.01	Учебная практика	
ПП.03.01	Производственная практика	
ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю "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.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)	
МДК.07.01	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)	
МДК.07.02	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Кондитер)	
ПП.07.01	Производственная практика	

Индекс	Содержание	Тип
ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен "Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)"	
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	
ГИА	Демонстрационный экзамен и защита дипломного проекта (работы)	
ГИА.02(Г)	Демонстрационный экзамен	
ГИА.04(Д)	Защита дипломного проекта (работы)	
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	ПК
ЕН.01	Химия	
ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	
ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	
ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания	
ОПЦ.04	Организация обслуживания	
ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	
ОП.10	Контроль качества продукции	
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	
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
УП.03.01	Учебная практика	
ПП.03.01	Производственная практика	
ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю "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.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)	
МДК.07.01	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)	
МДК.07.02	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Кондитер)	
ПП.07.01	Производственная практика	
ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен "Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)"	
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	
ГИА	Демонстрационный экзамен и защита дипломного проекта (работы)	
ГИА.02(Г)	Демонстрационный экзамен	
ГИА.04(Д)	Защита дипломного проекта (работы)	

Индекс	Содержание	Тип
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.	ПК
ЕН.01	Химия	
ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	
ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	
ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания	
ОПЦ.04	Организация обслуживания	
ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	
ОП.10	Контроль качества продукции	
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	
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
УП.03.01	Учебная практика	
ПП.03.01	Производственная практика	
ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю "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.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)	
МДК.07.01	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)	
МДК.07.02	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Кондитер)	
ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен "Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)"	
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	
ГИА	Демонстрационный экзамен и защита дипломного проекта (работы)	
ГИА.02(Г)	Демонстрационный экзамен	
ГИА.04(Д)	Защита дипломного проекта (работы)	
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.	ПК
ЕН.01	Химия	
ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	
ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	
ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания	
ОПЦ.04	Организация обслуживания	

Индекс	Содержание	Тип
ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	
ОП.10	Контроль качества продукции	
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	
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
УП.03.01	Учебная практика	
ПП.03.01	Производственная практика	
ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю "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.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)	
МДК.07.01	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)	
МДК.07.02	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Кондитер)	
ПП.07.01	Производственная практика	
ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен "Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)"	
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	
ГИА	Демонстрационный экзамен и защита дипломного проекта (работы)	
ГИА.02(Г)	Демонстрационный экзамен	
ГИА.04(Д)	Защита дипломного проекта (работы)	
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.	ПК
ЕН.01	Химия	
ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	
ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	
ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания	
ОПЦ.04	Организация обслуживания	
ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	
ОП.10	Контроль качества продукции	
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	
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	

Индекс	Содержание	Тип
УП.03.01	Учебная практика	
ПП.03.01	Производственная практика	
ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю "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.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)	
МДК.07.01	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)	
МДК.07.02	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Кондитер)	
ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен "Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)"	
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	
ГИА	Демонстрационный экзамен и защита дипломного проекта (работы)	
ГИА.02(Г)	Демонстрационный экзамен	
ГИА.04(Д)	Защита дипломного проекта (работы)	
ПК 3.7.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	ПК
ЕН.01	Химия	
ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	
ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	
ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания	
ОПЦ.04	Организация обслуживания	
ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	
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	
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
УП.03.01	Учебная практика	
ПП.03.01	Производственная практика	
ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю "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.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)	
МДК.07.01	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)	
МДК.07.02	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Кондитер)	
ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен "Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)"	

Индекс	Содержание	Тип
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	
ГИА	Демонстрационный экзамен и защита дипломного проекта (работы)	
ГИА.02(Г)	Демонстрационный экзамен	
ГИА.04(Д)	Защита дипломного проекта (работы)	
Вид деятельности: Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различ		
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.	ПК
ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	
ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	
ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания	
ОПЦ.04	Организация обслуживания	
ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	
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	
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	
МДК.04.02	Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	
УП.04.01	Учебная практика	
ПП.04.01	Производственная практика	
ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю "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.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)	
МДК.07.01	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)	
МДК.07.02	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Кондитер)	
ПП.07.01	Производственная практика	
ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен "Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)"	
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	
ГИА	Демонстрационный экзамен и защита дипломного проекта (работы)	
ГИА.02(Г)	Демонстрационный экзамен	
ГИА.04(Д)	Защита дипломного проекта (работы)	
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.	ПК
ЕН.01	Химия	

Индекс	Содержание	Тип
ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	
ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	
ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания	
ОПЦ.04	Организация обслуживания	
ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	
ОП.10	Контроль качества продукции	
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	
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	
МДК.04.02	Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	
УП.04.01	Учебная практика	
ПП.04.01	Производственная практика	
ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю "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.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)	
МДК.07.01	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)	
МДК.07.02	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Кондитер)	
ПП.07.01	Производственная практика	
ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен "Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)"	
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	
ГИА	Демонстрационный экзамен и защита дипломного проекта (работы)	
ГИА.02(Г)	Демонстрационный экзамен	
ГИА.04(Д)	Защита дипломного проекта (работы)	
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.	ПК
ЕН.01	Химия	
ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	
ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	
ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания	
ОПЦ.04	Организация обслуживания	
ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	
ОП.10	Контроль качества продукции	

Индекс	Содержание	Тип
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	
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	
МДК.04.02	Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	
УП.04.01	Учебная практика	
ПП.04.01	Производственная практика	
ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю "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.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)	
МДК.07.01	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)	
МДК.07.02	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Кондитер)	
ПП.07.01	Производственная практика	
ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен "Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)"	
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	
ГИА	Демонстрационный экзамен и защита дипломного проекта (работы)	
ГИА.02(Г)	Демонстрационный экзамен	
ГИА.04(Д)	Защита дипломного проекта (работы)	
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.	ПК
ЕН.01	Химия	
ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	
ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	
ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания	
ОПЦ.04	Организация обслуживания	
ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	
ОП.10	Контроль качества продукции	
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	
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	
МДК.04.02	Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	
УП.04.01	Учебная практика	
ПП.04.01	Производственная практика	

Индекс	Содержание	Тип
ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю "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.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)	
МДК.07.01	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)	
МДК.07.02	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Кондитер)	
ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен "Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)"	
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	
ГИА	Демонстрационный экзамен и защита дипломного проекта (работы)	
ГИА.02(Г)	Демонстрационный экзамен	
ГИА.04(Д)	Защита дипломного проекта (работы)	
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.	ПК
ЕН.01	Химия	
ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	
ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	
ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания	
ОПЦ.04	Организация обслуживания	
ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	
ОП.10	Контроль качества продукции	
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	
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	
МДК.04.02	Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	
УП.04.01	Учебная практика	
ПП.04.01	Производственная практика	
ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю "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.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)	
МДК.07.01	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)	
МДК.07.02	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Кондитер)	
ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен "Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)"	
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	

Индекс	Содержание	Тип
ГИА	Демонстрационный экзамен и защита дипломного проекта (работы)	
ГИА.02(Г)	Демонстрационный экзамен	
ГИА.04(Д)	Защита дипломного проекта (работы)	
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.	ПК
ЕН.01	Химия	
ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	
ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	
ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания	
ОПЦ.04	Организация обслуживания	
ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	
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	
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	
МДК.04.02	Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	
УП.04.01	Учебная практика	
ПП.04.01	Производственная практика	
ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю "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.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)	
МДК.07.01	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)	
МДК.07.02	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Кондитер)	
ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен "Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)"	
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	
ГИА	Демонстрационный экзамен и защита дипломного проекта (работы)	
ГИА.02(Г)	Демонстрационный экзамен	
ГИА.04(Д)	Защита дипломного проекта (работы)	
Вид деятельности: Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей		
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	ПК
ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	
ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	

Индекс	Содержание	Тип
ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания	
ОПЦ.04	Организация обслуживания	
ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	
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	
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	
МДК.05.02	Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
УП.05.01	Учебная практика	
ПП.05.01	Производственная практика	
ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю "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.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)	
МДК.07.01	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)	
МДК.07.02	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Кондитер)	
ПП.07.01	Производственная практика	
ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен "Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)"	
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	
ГИА	Демонстрационный экзамен и защита дипломного проекта (работы)	
ГИА.02(Г)	Демонстрационный экзамен	
ГИА.04(Д)	Защита дипломного проекта (работы)	
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	ПК
ЕН.01	Химия	
ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	
ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	
ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания	
ОПЦ.04	Организация обслуживания	
ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	
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	
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	
МДК.05.02	Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	

Индекс	Содержание	Тип
УП.05.01	Учебная практика	
ПП.05.01	Производственная практика	
ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю "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.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)	
МДК.07.01	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)	
МДК.07.02	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Кондитер)	
ПП.07.01	Производственная практика	
ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен "Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)"	
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	
ГИА	Демонстрационный экзамен и защита дипломного проекта (работы)	
ГИА.02(Г)	Демонстрационный экзамен	
ГИА.04(Д)	Защита дипломного проекта (работы)	
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.	ПК
ЕН.01	Химия	
ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	
ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	
ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания	
ОПЦ.04	Организация обслуживания	
ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	
ОП.10	Контроль качества продукции	
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	
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	
МДК.05.02	Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
УП.05.01	Учебная практика	
ПП.05.01	Производственная практика	
ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю "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.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)	
МДК.07.01	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)	

Индекс	Содержание	Тип
МДК.07.02	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Кондитер)	
ПП.07.01	Производственная практика	
ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен "Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)"	
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	
ГИА	Демонстрационный экзамен и защита дипломного проекта (работы)	
ГИА.02(Г)	Демонстрационный экзамен	
ГИА.04(Д)	Защита дипломного проекта (работы)	
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.	ПК
ЕН.01	Химия	
ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	
ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	
ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания	
ОПЦ.04	Организация обслуживания	
ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	
ОП.10	Контроль качества продукции	
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	
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	
МДК.05.02	Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
УП.05.01	Учебная практика	
ПП.05.01	Производственная практика	
ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю "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.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)	
МДК.07.01	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)	
МДК.07.02	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Кондитер)	
ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен "Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)"	
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	
ГИА	Демонстрационный экзамен и защита дипломного проекта (работы)	
ГИА.02(Г)	Демонстрационный экзамен	

Индекс	Содержание	Тип
ГИА.04(Д)	Защита дипломного проекта (работы)	
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.	ПК
ЕН.01	Химия	
ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	
ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	
ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания	
ОПЦ.04	Организация обслуживания	
ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	
ОП.10	Контроль качества продукции	
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	
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	
МДК.05.02	Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
УП.05.01	Учебная практика	
ПП.05.01	Производственная практика	
ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю "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.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)	
МДК.07.01	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)	
МДК.07.02	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Кондитер)	
ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен "Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)"	
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	
ГИА	Демонстрационный экзамен и защита дипломного проекта (работы)	
ГИА.02(Г)	Демонстрационный экзамен	
ГИА.04(Д)	Защита дипломного проекта (работы)	
ПК 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.	ПК
ЕН.01	Химия	
ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	
ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	
ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания	

Индекс	Содержание	Тип
ОПЦ.04	Организация обслуживания	
ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	
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	
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	
МДК.05.02	Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
УП.05.01	Учебная практика	
ПП.05.01	Производственная практика	
ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю "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.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)	
МДК.07.01	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)	
МДК.07.02	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Кондитер)	
ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен "Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)"	
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	
ГИА	Демонстрационный экзамен и защита дипломного проекта (работы)	
ГИА.02(Г)	Демонстрационный экзамен	
ГИА.04(Д)	Защита дипломного проекта (работы)	

Вид деятельности: Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	ПК
ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	
ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	
ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания	
ОПЦ.04	Организация обслуживания	
ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	
ОПЦ.06	Правовые основы профессиональной деятельности	
ОПЦ.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	
ОПЦ.08	Охрана труда	
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	

Индекс	Содержание	Тип
УП.06.01	Учебная практика	
ПП.06.01	Производственная практика	
ПМ.06.01(К)	Экзамен по модулю "Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала"	
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)	
МДК.07.01	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)	
МДК.07.02	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Кондитер)	
ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен "Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)"	
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	
ГИА	Демонстрационный экзамен и защита дипломного проекта (работы)	
ГИА.02(Г)	Демонстрационный экзамен	
ГИА.04(Д)	Защита дипломного проекта (работы)	
ПК 6.2.	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.	ПК
ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	
ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	
ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания	
ОПЦ.04	Организация обслуживания	
ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	
ОПЦ.06	Правовые основы профессиональной деятельности	
ОПЦ.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	
ОПЦ.08	Охрана труда	
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	
МДК.06.02	Контроль текущей деятельности подчиненного персонала / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	
МДК.06.02.ДВ.01.01	Контроль текущей деятельности подчиненного персонала	
МДК.06.02.ДВ.01.02	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	
УП.06.01	Учебная практика	
ПП.06.01	Производственная практика	
ПМ.06.01(К)	Экзамен по модулю "Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала"	
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)	
МДК.07.01	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)	

Индекс	Содержание	Тип
МДК.07.02	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Кондитер)	
ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен "Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)"	
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	
ГИА	Демонстрационный экзамен и защита дипломного проекта (работы)	
ГИА.02(Г)	Демонстрационный экзамен	
ГИА.04(Д)	Защита дипломного проекта (работы)	
ПК 6.3.	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.	ПК
ЕН.02	Экологические основы природопользования	
ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	
ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	
ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания	
ОПЦ.04	Организация обслуживания	
ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	
ОПЦ.06	Правовые основы профессиональной деятельности	
ОПЦ.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	
ОПЦ.08	Охрана труда	
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	
МДК.06.02	Контроль текущей деятельности подчиненного персонала / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	
МДК.06.02.ДВ.01.01	Контроль текущей деятельности подчиненного персонала	
МДК.06.02.ДВ.01.02	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	
УП.06.01	Учебная практика	
ПП.06.01	Производственная практика	
ПМ.06.01(К)	Экзамен по модулю "Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала"	
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)	
МДК.07.01	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)	
МДК.07.02	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Кондитер)	
ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен "Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)"	
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	
ГИА	Демонстрационный экзамен и защита дипломного проекта (работы)	

Индекс	Содержание	Тип
ГИА.02(Г)	Демонстрационный экзамен	
ГИА.04(Д)	Защита дипломного проекта (работы)	
ПК 6.4.	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.	ПК
ЕН.02	Экологические основы природопользования	
ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	
ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	
ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания	
ОПЦ.04	Организация обслуживания	
ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	
ОПЦ.06	Правовые основы профессиональной деятельности	
ОПЦ.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	
ОПЦ.08	Охрана труда	
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	
МДК.06.02	Контроль текущей деятельности подчиненного персонала / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	
МДК.06.02.ДВ.01.01	Контроль текущей деятельности подчиненного персонала	
МДК.06.02.ДВ.01.02	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	
УП.06.01	Учебная практика	
ПП.06.01	Производственная практика	
ПМ.06.01(К)	Экзамен по модулю "Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала"	
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)	
МДК.07.01	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)	
МДК.07.02	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Кондитер)	
ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен "Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)"	
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	
ГИА	Демонстрационный экзамен и защита дипломного проекта (работы)	
ГИА.02(Г)	Демонстрационный экзамен	
ГИА.04(Д)	Защита дипломного проекта (работы)	
ПК 6.5.	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.	ПК
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	

Индекс	Содержание	Тип
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	
МДК.06.02	Контроль текущей деятельности подчиненного персонала / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	
МДК.06.02.ДВ.01.01	Контроль текущей деятельности подчиненного персонала	
МДК.06.02.ДВ.01.02	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	
УП.06.01	Учебная практика	
ПП.06.01	Производственная практика	
ПМ.06.01(К)	Экзамен по модулю "Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала"	
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)	
МДК.07.01	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)	
МДК.07.02	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Кондитер)	
ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен "Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)"	
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	
ГИА	Демонстрационный экзамен и защита дипломного проекта (работы)	
ГИА.02(Г)	Демонстрационный экзамен	
ГИА.04(Д)	Защита дипломного проекта (работы)	