

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 основного общего образования)

Профиль СОО: естественно-научный

<i>Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу</i>
<i>Форма обучения: Очная форма</i>
<i>Срок получения образования по ОП: 3 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		
			Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Контр.	КвЭкз	Трудо- емкость	По плану	Конт. раб.	ИП	СР	ПАТТ	Обяз. часть
Считать в плане	Индекс	Наименование													
ОП.ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА							1476	1476	1420			56	67.41	32.59	
СО.Среднее общее образование							1476	1476	1420			56	995	481	
+	БОУП	Базовые общеобразовательные учебные предметы	222		11222 2222		11111 111	990	990	958			32	713	277
+	БОУП.01	Русский язык	2				1	96	96	88			8	76	20
+	БОУП.02	Литература			2		1	116	116	116				86	30
+	БОУП.03	Математика	2		1			144	144	134			10	84	60
+	БОУП.04	Иностранный язык	2				1	110	110	98			12	73	37
+	БОУП.05	Информатика			2		1	96	96	96				66	30
+	БОУП.06	История			2		1	96	96	96				66	30
+	БОУП.07	Обществознание			2		1	80	80	80				60	20
+	БОУП.08	География			1			48	48	48				28	20
+	БОУП.09	Физическая культура			2		1	108	108	108				108	
+	БОУП.10	Основы безопасности и защита Родины			2		1	76	76	76				46	30
+	*	Индивидуальный проект			2			20	20	18			2	20	
+	ПОУП	Профессиональные общеобразовательные учебные предметы	2		22		111	418	418	410			8	258	160
+	ПОУП.01	Физика			2		1	120	120	120				60	60
+	ПОУП.02	Химия	2				1	166	166	158			8	106	60
+	ПОУП.03	Биология			2		1	132	132	132				92	40
+	ДУПКВ	Дополнительные учебные предметы, курсы по выбору	2					68	68	52			16	24	44
+	ДУПКВ.01	История кулинарного искусства России	2					68	68	52			16	24	44
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА							4464	4464	2276			1942	24	3156	1308
ОГСЭ.Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл							436	436	396			26	14	398	38
+	ОГСЭ.01	Основы философии	5					38	38	22		2	14	34	4
+	ОГСЭ.02	История			6			28	28	28				20	8
+	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности			8		34567	156	156	142		14		140	16
+	ОГСЭ.04	Физическая культура		34567	8			172	172	162		10		172	
+	ОГСЭ.05	Психология общения					6	42	42	42				32	10
ЕН.Математический и общий естественнонаучный учебный цикл							180	180	130			50		152	28
+	ЕН.01	Химия			4			138	138	88		50		116	22
+	ЕН.02	Экологические основы природопользования					6	42	42	42				36	6
ОПЦ.Общепрофессиональный цикл							996	996	616			336	44	624	372
+	ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	3					90	90	50		24	16	50	40
+	ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	4					132	132	92		30	10	52	80
+	ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания	4				3	196	196	110		76	10	183	13
+	ОПЦ.04	Организация обслуживания			6			64	64	54		10		48	16
+	ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга			8			56	56	38		18		29	27
+	ОПЦ.06	Правовые основы профессиональной деятельности			8		7	112	112	60		52		76	36
+	ОПЦ.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	6					86	86	54		28	4	68	18
+	ОПЦ.08	Охрана труда	6				5	128	128	68		56	4	48	80
+	ОПЦ.09	Безопасность жизнедеятельности			5			76	76	42		34		70	6
+	ОПЦ.10	Контроль качества продукции			8			56	56	48		8			56
ПЦ.Профессиональный цикл							2636	2636	1134			1350	152	1766	870

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	206	18	388						864	270	42	464			32		56																															
612	206	18	388						864	270	42	464			32		56																															
456	148		308						534	160		318			24		32																															
38	18		20						58	22		22			6		8																															
50	18		32						66	22		44																																				
64	16		48						80	24		44			2		10																															
32			32						78			64			2		12																															
48	16		32						48	24		24																																				
48	16		32						48	24		24																																				
32	16		16						48	22		26																																				
48	32		16																																													
64			64						44			44																																				
32	16		16						44	22		22																																				
									20			4			14		2																															
156	58	18	80						262	80	42	126			6		8																															
52	20		32						68	24		44																																				
52	18	18	16						114	26	42	32			6		8																															
52	20		32						80	30		50																																				
									68	30		20			2		16																															
									68	30		20			2		16																															
																		612	96	110	138			6	226	36	864	140	144	182			6	360	32	612	142	44	172									
																		70	10		50				10		56			42				14		74	10		46									
																																				38	10		10									
																		20			20						28			14				14		18			18									
																		50	10		30				10		28			28						18			18									
																											138	28	30	30				50														
																											138	28	30	30				50														
																		166	32	24	32			2	60	16	252	56	26	76			4	70	20	142	52		34									
																		90	12	24	12			2	24	16																						
																											132	28	26	36			2	30	10													
																		76	20		20				36		120	28		40			2	40	10													

			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
+	ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	33		333				236	236	118		100	18	116	120
+	МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	3						50	50	30		16	4	10	40
+	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			3				102	102	86		16		22	80
+	УП.01.01	Учебная практика			3				36	36			34	2	36	
+	ПП.01.01	Производственная практика			3				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>	3						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	56		44566	6	5		500	500	246		228	26	290	210
+	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	5		4				150	150	76		56	18	70	80
+	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			46	6	5		236	236	168		68		106	130
+	УП.02.01	Учебная практика			5				36	36			34	2	36	
+	ПП.02.01	Производственная практика			6				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>	6						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	66		556		5		302	302	154		136	12	112	190
+	МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			5*				60	60	36		24			60
+	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	6				5		164	164	116		44	4	34	130
+	УП.03.01	Учебная практика			5*				36	36			34	2	36	
+	ПП.03.01	Производственная практика			6				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>	6						6	6	2			4	6	

Курс 1																		Курс 2																														
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									
																		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									
																											82	20		24				38		68	20		10									
																											76	16	38					22		76	10	20	16									
																																				36												
																																				166	30	24	38									
																																				60	16		20									
																																				70	14	24	18									
																																				36												

-	-	-	Формы пром. атт.						Итого акад. часов						Объём ОП	
			Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Контр.	КвЭкз	Трудо-емкость	По плану	Конт. раб.	ИП	СР	ПАТТ	Обяз. часть	Вар. часть
Считать в плане	Индекс	Наименование														
+	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	6		5666				272	272	152		112	8	172	100
+	МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			5				50	50	48		2		30	20
+	МДК.04.02	Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			6				144	144	102		42		64	80
+	УП.04.01	Учебная практика			6				36	36			34	2	36	
+	ПП.04.01	Производственная практика			6				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>	6						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	77		777				482	482	236		210	36	362	120
+	МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			7				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	7						250	250	172		50	28	190	60
+	УП.05.01	Учебная практика			7				36	36			34	2	36	
+	ПП.05.01	Производственная практика			7				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>	7						6	6	2		4		6	
+	ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	88		888	8			300	300	64		200	36	280	20
+	МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	8			8			56	56	32		8	16	46	10
+	МДК.06.02	Контроль текущей деятельности подчиненного персонала / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний			8				46	46	30		16		36	10
+	МДК.06.02.ДВ.01	Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)			8				46	46	30		16		36	10
+	МДК.06.02.ДВ.02	Контроль текущей деятельности подчиненного персонала			8				46	46	30		16		36	10
-	МДК.06.02.ДВ.03	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний			8				46	46	30		16		36	10
+	УП.06.01	Учебная практика			8				36	36			34	2	36	

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
+	ПП.06.01	Производственная практика			8				144	144			142	2	144	
+	ПМ.06.01(К)	Экзамен по модулю "Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала"	8						18	18	2		16	18		
+	ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)	4		3344				400	400	164		222	14	290	110
+	МДК.07.01	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)			3				104	104	82		22		54	50
+	МДК.07.02	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Кондитер)			4				176	176	80		96		116	60
+	ПП.07.01	Производственная практика			34				108	108			104	4	108	
+	ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен "Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)"	4						12	12	2		10	12		
+	ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)			8				144	144			142	2	144	
ГИА.Государственная итоговая аттестация									216	216			180	36	216	
+	ГИА	Демонстрационный экзамен и защита дипломного проекта (работы)	8						216	216			180	36	216	
+	ГИА.02(Г)	Демонстрационный экзамен	8						108	108			72	36	108	
+	ГИА.04(Д)	Защита дипломного проекта (работы)							108	108			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.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии 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, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	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	

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	
УП.06.01	Учебная практика	
ПП.06.01	Производственная практика	

Индекс	Содержание	Тип
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 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	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	

Индекс	Содержание	Тип
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	
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	

Индекс	Содержание	Тип
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 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации 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	

Индекс	Содержание	Тип
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	
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	

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.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 российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, 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	

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	
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, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, 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.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	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)	

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)	
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 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	
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	

Индекс	Содержание	Тип
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	
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)	

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)	
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	
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

Индекс	Содержание	Тип
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	
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	

Индекс	Содержание	Тип
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	
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 2.5.	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"	
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 2.6.	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	
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	

Индекс	Содержание	Тип
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	
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	

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.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	
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)"	

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)	
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	
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

Индекс	Содержание	Тип
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)	
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	

Индекс	Содержание	Тип
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	
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	

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 3.6.	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	
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)	
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)"	
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	

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	
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	
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	

Индекс	Содержание	Тип
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	
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"	

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)	
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	
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)	

Индекс	Содержание	Тип
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)	
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	

Индекс	Содержание	Тип
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	
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	

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.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	
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	

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 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)	
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 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	
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	

Индекс	Содержание	Тип
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	
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	

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.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	
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)"	

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)	
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)	
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

Индекс	Содержание	Тип
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 6.4.	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	

Индекс	Содержание	Тип
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	
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"	

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)	