

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Курсавский региональный колледж Интеграл»

План одобрен Педагогическим советом
Протокол № 7 от 05.04.2025 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего
профессионального образования

43.01.09

43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

Кафедра:

Факультет:

Квалификация: повар кондитер

Форма обучения: Очная

Срок получения образования по ОП: 2 г. 10 м.

Уровень образования при приеме на обучение: основное общее образование

Основной	Виды деятельности
+	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
+	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
+	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
+	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
+	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
-	Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарной и кондитерской продукции диетического питания

Год начала подготовки (по учебному плану)

2025

Учебный год

2025-2026

Образовательный стандарт (ФГОС)

№ 1569 от 09.12.2016



УТВЕРЖДАЮ

Директор

Ерш В.В.

20 г.

Календарный учебный график

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

Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Курс 3			Итого
		Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6	Всего	
	Обучение по циклам и разделу 'Физическая культура'	17	24	41	12	17	29	7	13	20	90
У	Учебная практика				3	3	6	6	5	11	17
П	Производственная практика				2	3	5	4	3 3/6	7 3/6	12 3/6
Э	Промежуточная аттестация		4/6	4/6	2/6	4/6	1	2/6	3/6	5/6	2 3/6
Г	Государственная итоговая аттестация								1	1	1
К	Каникулы	2	8 2/6	10 2/6	2 5/6	8 1/6	11	2 4/6		2 4/6	24
Итого		19	33	52	20 1/6	31 5/6	52	20	23	43	147

		Формы пром. атт.				Итого акад.часов							Объём ОП		Курс 1		Курс 2		Курс 3	
		Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КП	Трудо- емкость	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	ПАТт	Пр. подгот			Обяз. часть	Вар. часть	Семест р 1	Семест р 2	Семест р 3	Семест р 4
Индекс	Наименование												Итого	Итого			Итого	Итого	Итого	Итого
ОД.ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ						1476	1476	1400	1382	58	18		60.03 %	39.97 %	568	688	156	64		
СОО.01	Учебные предметы базового уровня	22		22222 2233	2	1036	1036	974	960	50	12		614	422	426	542	68			
СОО.01.01	Русский язык	2				96	96	84	84	6	6		54	42	36	60				
СОО.01.02	Литература			2*		98	98	98	96				50	48	48	50				
СОО.01.03	Математика			2		94	94	94	92				44	50	44	50				
СОО.01.07	История	2				124	124	112	112	6	6		62	62	58	66				
СОО.01.08	Обществознание			3		130	130	128	128	2			88	42	48	48	34			
СОО.01.09	География			2		86	86	86	84				48	38	36	50				
СОО.01.03	Иностранный язык			2		60	60	60	58				30	30	34	26				
СОО.01.05	Информатика			2		86	86	86	84				54	32	36	50				
СОО.01.06	Биология			3		82	82	80	80	2			50	32		48	34			
СОО.01.10	Физическая культура			2		60	60	60	58				36	24	34	26				
СОО.01.11	Основы безопасности и защита Родины			2		86	86	86	84				64	22	36	50				
СОО.01.12	Индивидуальный проект				2	34	34			34			34		16	18				
СОО.02	Учебные предметы углубленного уровня	4		3		364	364	350	350	8	6		256	108	104	108	88	64		
СОО.02.01	Физика	4				226	226	214	214	6	6		172	54	68	60	34	64		
СОО.02.02	Химия			3		138	138	136	136	2			84	54	36	48	54			
СОО.03	Дополнительные учебные предметы			12		76	76	76	72				16	60	38	38				
СОО.03.01	Родная литература			2*		38	38	38	36					38		38				
СОО.03.02	Россия - моя история			1		38	38	38	36				16	22	38					
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА						2952	2952	2696	1586	184	72	1032	2364	588	44	200	468	788	624	828
ОПЦ.Общепрофессиональный цикл						918	918	800	776	82	36	12	626	292	44	200	122	332	12	208
ОПЦ.01	Физическая культура			5		46	46	40	38	6			46				14	20	12	
ОПЦ.02	Безопасность жизнедеятельности			4		40	40	36	34	4			40							
ОПЦ.03	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	2				84	84	72	72	6	6	12	84			84				
ОПЦ.04	Основы товароведения продовольственных товаров	2				92	92	72	72	14	6		92		44	48				
ОПЦ.05	Техническое оснащение и организация рабочего места			2		68	68	62	60	6			56	12		68				
ОПЦ.06	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	6				78	78	66	66	6	6		78							
ОПЦ.07	Основы калькуляции и учета	4				42	42	34	34	2	6		34	8					78	
																	42			

ОПЦ.08	Организация предприятий общественного питания	4				50	50	42	42	2	6		42	8				50		
ОПЦ.09	Основы финансовой грамотности			4		36	36	32	30	4			30	6				36		
ОПЦ.10	Охрана труда	3				36	36	26	26	4	6		6	30			36			
ОПЦ.11	Современные технологические процессы, оборудование и техника в общественном питании			6		72	72	66	64	6			60	12					72	
ОПЦ.12	Выпечка осетинских пирогов			4*		36	36	34	32	2			6	30				36		
ОПЦ.13	Рисование, лепка			4		36	36	32	30	4			6	30				36		
ОПЦ.14	Идеология и практика противодействия современному экстремизму и терроризму, основы антикоррупционного поведения			3		36	36	32	30	4			6	30			36			
ОПЦ.15	Блюда кухни народов Кавказа			4*		36	36	34	32	2			6	30				36		
ОПЦ.16	Карьерное моделирование			6		58	58	54	52	4			22	36					58	
ОПЦ.17	Социально-психологический практикум		3			36	36	32	30	4			6	30			36			
ОПЦ.18	Социальная адаптация в профессиональной сфере		4			36	36	34	32	2			6	30				36		
ПЦ.Профессиональный цикл						1998	1998	1896	810	66	36	1020	1702	296			346	456	612	584
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	3		33		90	90	78	74	6	6		90				90			
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов			3*		36	36	32	30	4			36				36			
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			3*		48	48	46	44	2			48				48			
ПМ.01.01(К)	Экзамен по профессиональному модулю	3				6	6				6		6				6			
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусоч разнообразного ассортимента	4		44		220	220	202	198	12	6		220				76	144		
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентация горячих блюд, кулинарных изделий, закусоч			4*		84	84	78	76	6			84				38	46		
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентация горячих блюд, кулинарных изделий, закусоч			4*		130	130	124	122	6			130				38	92		
ПМ.02.01(К)	Экзамен по профессиональному модулю	4				6	6				6		6				6			
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусоч разнообразного ассортимента	5		55		150	150	132	128	12	6		150				60	90		
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусоч			5*		78	78	72	70	6			78				36	42		
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусоч			5*		66	66	60	58	6			66				24	42		
ПМ.03.01(К)	Экзамен по профессиональному модулю	5				6	6				6		6					6		
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	5		55		112	112	94	90	12	6		112				36	76		
МДК.04.01	Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента			5*		36	36	30	28	6			36					36		

МДК.04.02	Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента			5*		70	70	64	62	6			70				36	34		
ПМ.04.01(К)	Экзамен по профессиональному модулю	5				6	6			6		6						6		
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	6		66		194	194	172	168	16	6		194					58	136	
МДК.05.01	Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента			6*		90	90	84	82	6			90					28	62	
МДК.05.02	Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента			6*		98	98	88	86	10			98					30	68	
ПМ.05.01(К)	Экзамен по профессиональному модулю	6				6	6			6		6							6	
ПМ.06	Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарной и кондитерской продукции диетического питания	6		66		170	170	156	152	8	6		170					28	142	
МДК.06.01	Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции диетического питания			6*		36	36	32	30	4			36						36	
МДК.06.02	Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции диетического питания			6*		128	128	124	122	4			128					28	100	
ПМ.06.01(К)	Экзамен по профессиональному модулю	6				6	6			6			6						6	
УП	Учебная практика		34556 6			612	612	612				600	540	72			108	108	216	180
УП.01.01	Учебная практика по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		3			108	108	108				106	108				108			
УП.02.01	Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		4			108	108	108				106	108				108			
УП.03.01	Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		5			108	108	108				106	108					108		
УП.04.01	Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		5			108	108	108				106	108					108		
УП.05.01	Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		6			108	108	108				106	108						108	
УП.06.01	Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации кулинарной и кондитерской продукции диетического питания		6			72	72	72				70		72					72	
ПП	Производственная практика			34556 6		450	450	450				420	396	54			72	108	144	126
ПП.01.01	Производственная практика по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента			3		72	72	72				70	72				72			

ПП.02.01	Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		4		108	108	108				106	108				108					
ПП.03.01	Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		5		72	72	72				70	72					72				
ПП.04.01	Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		5		72	72	72				70	72					72				
ПП.05.01	Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		6		72	72	72				70	72						72			
ПП.06.01	Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации кулинарной и кондитерской продукции диетического питания		6		54	54	54				34		54					54			
ГИА.Государственная итоговая аттестация					36	36			36			36						36			
ГИА.01	Демонстрационный экзамен				36	36			36			36						36			
	Итого акад.часов (без факультативов)				4428	4428	4096	2968	242	90	1032	79.84%	20.16%	612	888	624	852	624	828		
	Учебные практики, акад.часов				612 [17 нед.]											108 [3 нед.]	108 [3 нед.]	216 [6 нед.]	180 [5 нед.]		
	Производственные практики, акад.часов				450 [12 1/2 нед.]												72 [2 нед.]	108 [3 нед.]	144 [4 нед.]	126 [3 1/2 нед.]	
	Производственная практика (преддипломная), акад.часов																				
	Недельная нагрузка в периодах обучения (акад.час/нед)																				
	Контактная работа (акад.час/нед)															36	36	36	36	36	36
																34.59	34	33.5	33.42	32.86	33.08

[illegible]

[illegible]

Индекс	Содержание	Тип
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	ОК
ОПЦ.03	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	
ОПЦ.04	Основы товароведения продовольственных товаров	
ОПЦ.05	Техническое оснащение и организация рабочего места	
ОПЦ.07	Основы калькуляции и учета	
ОПЦ.12	Выпечка осетинских пирогов	
ОПЦ.13	Рисование, лепка	
ОПЦ.15	Блюда кухни народов Кавказа	
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	
ПМ.01.01(К)	Экзамен по профессиональному модулю	
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентация горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентация горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	
ПМ.02.01(К)	Экзамен по профессиональному модулю	
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	
МДК.03.02	Процесс приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	
ПМ.03.01(К)	Экзамен по профессиональному модулю	
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	
МДК.04.01	Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	
МДК.04.02	Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	
ПМ.04.01(К)	Экзамен по профессиональному модулю	
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	
МДК.05.01	Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	
МДК.05.02	Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	
ПМ.05.01(К)	Экзамен по профессиональному модулю	
ПМ.06	Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарной и кондитерской продукции диетического питания	
МДК.06.01	Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции диетического питания	
МДК.06.02	Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции диетического питания	
ПМ.06.01(К)	Экзамен по профессиональному модулю	
УП	Учебная практика	
УП.01.01	Учебная практика по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	
УП.02.01	Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	
УП.03.01	Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	
УП.04.01	Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	
УП.05.01	Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	
УП.06.01	Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации кулинарной и кондитерской продукции диетического питания	

ПП	Производственная практика	
ПП.01.01	Производственная практика по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	
ПП.02.01	Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	
ПП.03.01	Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	
ПП.04.01	Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	
ПП.05.01	Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	
ПП.06.01	Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации кулинарной и кондитерской продукции диетического питания	
ГИА.01	Демонстрационный экзамен	
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	ОК
ОПЦ.03	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	
ОПЦ.04	Основы товароведения продовольственных товаров	
ОПЦ.05	Техническое оснащение и организация рабочего места	
ОПЦ.06	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	
ОПЦ.07	Основы калькуляции и учета	
ОПЦ.08	Организация предприятий общественного питания	
ОПЦ.11	Современные технологические процессы, оборудование и техника в общественном питании	
ОПЦ.12	Выпечка осетинских пирогов	
ОПЦ.13	Рисование, лепка	
ОПЦ.15	Блюда кухни народов Кавказа	
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	
ПМ.01.01(К)	Экзамен по профессиональному модулю	
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	
ПМ.02.01(К)	Экзамен по профессиональному модулю	
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	
ПМ.03.01(К)	Экзамен по профессиональному модулю	
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	
МДК.04.01	Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	
МДК.04.02	Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	
ПМ.04.01(К)	Экзамен по профессиональному модулю	
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	
МДК.05.01	Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	
МДК.05.02	Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	
ПМ.05.01(К)	Экзамен по профессиональному модулю	
ПМ.06	Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарной и кондитерской продукции диетического питания	

МДК.06.01	Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции диетического питания	
МДК.06.02	Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции диетического питания	
ПМ.06.01(К)	Экзамен по профессиональному модулю	
УП	Учебная практика	
УП.01.01	Учебная практика по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	
УП.02.01	Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	
УП.03.01	Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	
УП.04.01	Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	
УП.05.01	Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	
УП.06.01	Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации кулинарной и кондитерской продукции диетического питания	
ПП	Производственная практика	
ПП.01.01	Производственная практика по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	
ПП.02.01	Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	
ПП.03.01	Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	
ПП.04.01	Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	
ПП.05.01	Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	
ГИА.01	Демонстрационный экзамен	
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
ОПЦ.06	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	
ОПЦ.09	Основы финансовой грамотности	
ОПЦ.11	Современные технологические процессы, оборудование и техника в общественном питании	
ОПЦ.16	Карьерное моделирование	
ОПЦ.17	Социально-психологический практикум	
ОПЦ.18	Социальная адаптация в профессиональной сфере	
ГИА.01	Демонстрационный экзамен	
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	ОК
ОПЦ.07	Основы калькуляции и учета	
ОПЦ.17	Социально-психологический практикум	
ОПЦ.18	Социальная адаптация в профессиональной сфере	
ГИА.01	Демонстрационный экзамен	
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	ОК
ОПЦ.16	Карьерное моделирование	
ГИА.01	Демонстрационный экзамен	
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
ОПЦ.14	Идеология и практика противодействия современному экстремизму и терроризму, основы антикоррупционного поведения	
ОПЦ.17	Социально-психологический практикум	
ОПЦ.18	Социальная адаптация в профессиональной сфере	
ГИА.01	Демонстрационный экзамен	

ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	ОК
ОПЦ.02	Безопасность жизнедеятельности	
ОПЦ.06	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	
ОПЦ.08	Организация предприятий общественного питания	
ОПЦ.11	Современные технологические процессы, оборудование и техника в общественном питании	
ГИА.01	Демонстрационный экзамен	
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	ОК
ОПЦ.01	Физическая культура	
ГИА.01	Демонстрационный экзамен	
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	ОК
ОПЦ.03	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	
ОПЦ.04	Основы товароведения продовольственных товаров	
ОПЦ.05	Техническое оснащение и организация рабочего места	
ОПЦ.06	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	
ОПЦ.07	Основы калькуляции и учета	
ОПЦ.08	Организация предприятий общественного питания	
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	
ПМ.01.01(К)	Экзамен по профессиональному модулю	
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентация горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентация горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	
ПМ.02.01(К)	Экзамен по профессиональному модулю	
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	
МДК.03.02	Процесс приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	
ПМ.03.01(К)	Экзамен по профессиональному модулю	
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	
МДК.04.01	Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	
МДК.04.02	Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	
ПМ.04.01(К)	Экзамен по профессиональному модулю	
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	
МДК.05.01	Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	
МДК.05.02	Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	
ПМ.05.01(К)	Экзамен по профессиональному модулю	
ПМ.06	Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарной и кондитерской продукции диетического питания	
МДК.06.01	Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции диетического питания	
МДК.06.02	Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции диетического питания	
ПМ.06.01(К)	Экзамен по профессиональному модулю	

УП	Учебная практика	
УП.01.01	Учебная практика по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	
УП.02.01	Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	
УП.03.01	Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	
УП.04.01	Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	
УП.05.01	Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	
УП.06.01	Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации кулинарной и кондитерской продукции диетического питания	
ПП	Производственная практика	
ПП.01.01	Производственная практика по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	
ПП.02.01	Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	
ПП.03.01	Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	
ПП.04.01	Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	
ПП.05.01	Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	
ПП.06.01	Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации кулинарной и кондитерской продукции диетического питания	
ГИА.01	Демонстрационный экзамен	
ДПК 10.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации кулинарной и кондитерской продукции национальной кухни народов Кавказа	-
ОПЦ.12	Выпечка осетинских пирогов	
ОПЦ.13	Рисование, лепка	
ОПЦ.15	Блюда кухни народов Кавказа	
Вид деятельности: Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	ПК
ОПЦ.10	Охрана труда	
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	
ПМ.01.01(К)	Экзамен по профессиональному модулю	
УП	Учебная практика	
УП.01.01	Учебная практика по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	
ПП	Производственная практика	
ПП.01.01	Производственная практика по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	
ГИА.01	Демонстрационный экзамен	
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	ПК
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	
ПМ.01.01(К)	Экзамен по профессиональному модулю	
УП	Учебная практика	
УП.01.01	Учебная практика по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	
ПП	Производственная практика	
ПП.01.01	Производственная практика по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	

ГИА.01	Демонстрационный экзамен	
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	ПК
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	
ПМ.01.01(К)	Экзамен по профессиональному модулю	
УП	Учебная практика	
УП.01.01	Учебная практика по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	
ПП	Производственная практика	
ПП.01.01	Производственная практика по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	
ГИА.01	Демонстрационный экзамен	
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	ПК
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	
ПМ.01.01(К)	Экзамен по профессиональному модулю	
УП	Учебная практика	
УП.01.01	Учебная практика по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	
ПП	Производственная практика	
ПП.01.01	Производственная практика по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	
ГИА.01	Демонстрационный экзамен	
Вид деятельности: Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	ПК
ОПЦ.10	Охрана труда	
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентация горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентация горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	
ПМ.02.01(К)	Экзамен по профессиональному модулю	
УП	Учебная практика	
УП.02.01	Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	
ПП	Производственная практика	
ПП.02.01	Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	
ГИА.01	Демонстрационный экзамен	
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	ПК
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентация горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентация горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	
ПМ.02.01(К)	Экзамен по профессиональному модулю	
УП	Учебная практика	

[illegible]

УП.02.01	Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	
ПП	Производственная практика	
ПП.02.01	Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	
ГИА.01	Демонстрационный экзамен	
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	ПК
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентация горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентация горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	
ПМ.02.01(К)	Экзамен по профессиональному модулю	
УП	Учебная практика	
УП.02.01	Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	
ПП	Производственная практика	
ПП.02.01	Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	
ГИА.01	Демонстрационный экзамен	
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	ПК
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентация горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентация горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	
ПМ.02.01(К)	Экзамен по профессиональному модулю	
УП	Учебная практика	
УП.02.01	Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	
ПП	Производственная практика	
ПП.02.01	Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	
ГИА.01	Демонстрационный экзамен	
Вид деятельности: Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	ПК
ОПЦ.10	Охрана труда	
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	
МДК.04.01	Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	
МДК.04.02	Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	
ПМ.04.01(К)	Экзамен по профессиональному модулю	
УП	Учебная практика	
УП.04.01	Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	
ПП	Производственная практика	
ПП.04.01	Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	
ГИА.01	Демонстрационный экзамен	
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	ПК
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	
МДК.04.01	Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	

[illegible]

МДК.04.02	Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	
ПМ.04.01(К)	Экзамен по профессиональному модулю	
УП	Учебная практика	
УП.04.01	Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	
ПП	Производственная практика	
ПП.04.01	Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	
ГИА.01	Демонстрационный экзамен	
Вид деятельности: Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	ПК
ОПЦ.10	Охрана труда	
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	
МДК.03.02	Процесс приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	
ПМ.03.01(К)	Экзамен по профессиональному модулю	
УП	Учебная практика	
УП.03.01	Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	
ПП	Производственная практика	
ПП.03.01	Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	
ГИА.01	Демонстрационный экзамен	
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	ПК
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	
МДК.03.02	Процесс приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	
ПМ.03.01(К)	Экзамен по профессиональному модулю	
УП	Учебная практика	
УП.03.01	Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	
ПП	Производственная практика	
ПП.03.01	Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	
ГИА.01	Демонстрационный экзамен	
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	ПК
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	
МДК.03.02	Процесс приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	
ПМ.03.01(К)	Экзамен по профессиональному модулю	
УП	Учебная практика	
УП.03.01	Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	
ПП	Производственная практика	
ПП.03.01	Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	
ГИА.01	Демонстрационный экзамен	
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	ПК

ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процесс приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
ПМ.03.01(К)	Экзамен по профессиональному модулю
УП	Учебная практика
УП.03.01	Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПП	Производственная практика
ПП.03.01	Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ГИА.01	Демонстрационный экзамен

ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	ПК
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	
МДК.03.02	Процесс приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	
ПМ.03.01(К)	Экзамен по профессиональному модулю	
УП	Учебная практика	
УП.03.01	Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	
ПП	Производственная практика	
ПП.03.01	Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	
ГИА.01	Демонстрационный экзамен	

Вид деятельности: Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	ПК
ОПЦ.10	Охрана труда	
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	
МДК.05.01	Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	
МДК.05.02	Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	
ПМ.05.01(К)	Экзамен по профессиональному модулю	
УП	Учебная практика	
УП.05.01	Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	
ПП	Производственная практика	
ПП.05.01	Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	
ГИА.01	Демонстрационный экзамен	

ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ПК
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	
МДК.05.01	Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	
МДК.05.02	Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	
ПМ.05.01(К)	Экзамен по профессиональному модулю	
УП	Учебная практика	
УП.05.01	Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	
ПП	Производственная практика	
ПП.05.01	Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	

[illegible]

ПП.06.01	Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации кулинарной и кондитерской продукции диетического питания	
ДПК 6.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации кулинарной и кондитерской продукции диетического питания	
ПМ.06	Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарной и кондитерской продукции диетического питания	ПК
МДК.06.01	Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции диетического питания	
МДК.06.02	Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции диетического питания	
ПМ.06.01(К)	Экзамен по профессиональному модулю	
УП	Учебная практика	
УП.06.01	Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации кулинарной и кондитерской продукции диетического питания	
ПП	Производственная практика	
ПП.06.01	Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации кулинарной и кондитерской продукции диетического питания	

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
ОД	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ	
СОО.01	Учебные предметы базового уровня	
СОО.01.01	Русский язык	
СОО.01.02	Литература	
СОО.01.03	Математика	
СОО.01.07	История	
СОО.01.08	Обществознание	
СОО.01.09	География	
СОО.01.03	Иностранный язык	
СОО.01.05	Информатика	
СОО.01.06	Биология	
СОО.01.10	Физическая культура	
СОО.01.11	Основы безопасности и защита Родины	
СОО.01.12	Индивидуальный проект	
СОО.02	Учебные предметы углубленного уровня	
СОО.02.01	Физика	
СОО.02.02	Химия	
СОО.03	Дополнительные учебные предметы	
СОО.03.01	Родная литература	
СОО.03.02	Россия - моя история	
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.; ДПК 6.1; ДПК 6.2; ДПК 10.
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 2.1.; ПК 3.1.; ПК 4.1.; ПК 5.1.; ДПК 6.1; ДПК 10.
ОПЦ.01	Физическая культура	ОК 08.
ОПЦ.02	Безопасность жизнедеятельности	ОК 07.
ОПЦ.03	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ОК 01.; ОК 02.; ОК 09.
ОПЦ.04	Основы товароведения продовольственных товаров	ОК 01.; ОК 02.; ОК 09.
ОПЦ.05	Техническое оснащение и организация рабочего места	ОК 01.; ОК 02.; ОК 09.
ОПЦ.06	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	ОК 02.; ОК 03.; ОК 07.; ОК 09.
ОПЦ.07	Основы калькуляции и учета	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 09.
ОПЦ.08	Организация предприятий общественного питания	ОК 02.; ОК 07.; ОК 09.
ОПЦ.09	Основы финансовой грамотности	ОК 03.
ОПЦ.10	Охрана труда	ПК 1.1.; ПК 2.1.; ПК 3.1.; ПК 4.1.; ПК 5.1.; ДПК 6.1
ОПЦ.11	Современные технологические процессы, оборудование и техника в общественном питании	ОК 02.; ОК 03.; ОК 07.
ОПЦ.12	Выпечка осетинских пирогов	ОК 01.; ОК 02.; ДПК 10.
ОПЦ.13	Рисование, лепка	ОК 01.; ОК 02.; ДПК 10.
ОПЦ.14	Идеология и практика противодействия современному экстремизму и терроризму, основы антикоррупционного поведения	ОК 06.

ОПЦ.15	Блюда кухни народов Кавказа	ОК 01.; ОК 02.; ДПК 10.
ОПЦ.16	Карьерное моделирование	ОК 03.; ОК 05.
ОПЦ.17	Социально-психологический практикум	ОК 03.; ОК 04.; ОК 06.
ОПЦ.18	Социальная адаптация в профессиональной сфере	ОК 03.; ОК 04.; ОК 06.
ПЦ	Профессиональный цикл	ОК 01.; ОК 02.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.; ДПК 6.1.; ДПК 6.2
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ОК 01.; ОК 02.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	ОК 01.; ОК 02.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ОК 01.; ОК 02.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.
ПМ.01.01(К)	Экзамен по профессиональному модулю	ОК 01.; ОК 02.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ОК 01.; ОК 02.; ОК 09.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентация горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ОК 01.; ОК 02.; ОК 09.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентация горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ОК 01.; ОК 02.; ОК 09.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.
ПМ.02.01(К)	Экзамен по профессиональному модулю	ОК 01.; ОК 02.; ОК 09.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ОК 01.; ОК 02.; ОК 09.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ОК 01.; ОК 02.; ОК 09.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.
МДК.03.02	Процесс приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ОК 01.; ОК 02.; ОК 09.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.
ПМ.03.01(К)	Экзамен по профессиональному модулю	ОК 01.; ОК 02.; ОК 09.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ОК 01.; ОК 02.; ОК 09.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.
МДК.04.01	Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ОК 01.; ОК 02.; ОК 09.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.
МДК.04.02	Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ОК 01.; ОК 02.; ОК 09.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.
ПМ.04.01(К)	Экзамен по профессиональному модулю	ОК 01.; ОК 02.; ОК 09.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ОК 01.; ОК 02.; ОК 09.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.
МДК.05.01	Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ОК 01.; ОК 02.; ОК 09.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.
МДК.05.02	Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ОК 01.; ОК 02.; ОК 09.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.
ПМ.05.01(К)	Экзамен по профессиональному модулю	ОК 01.; ОК 02.; ОК 09.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.

ПМ.06	Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарной и кондитерской продукции диетического питания	ОК 01.; ОК 02.; ОК 09.; ДПК 6.1; ДПК 6.2
МДК.06.01	Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции диетического питания	ОК 01.; ОК 02.; ОК 09.; ДПК 6.1; ДПК 6.2
МДК.06.02	Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции диетического питания	ОК 01.; ОК 02.; ОК 09.; ДПК 6.1; ДПК 6.2
ПМ.06.01(К)	Экзамен по профессиональному модулю	ОК 01.; ОК 02.; ОК 09.; ДПК 6.1; ДПК 6.2
УП	Учебная практика	ОК 01.; ОК 02.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.; ДПК 6.1; ДПК 6.2
УП.01.01	Учебная практика по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ОК 01.; ОК 02.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.
УП.02.01	Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ОК 01.; ОК 02.; ОК 09.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.
УП.03.01	Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ОК 01.; ОК 02.; ОК 09.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.
УП.04.01	Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ОК 01.; ОК 02.; ОК 09.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.
УП.05.01	Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ОК 01.; ОК 02.; ОК 09.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.
УП.06.01	Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации кулинарной и кондитерской продукции диетического питания	ОК 01.; ОК 02.; ОК 09.; ДПК 6.1; ДПК 6.2
ПП	Производственная практика	ОК 01.; ОК 02.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.; ДПК 6.1; ДПК 6.2
ПП.01.01	Производственная практика по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ОК 01.; ОК 02.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.
ПП.02.01	Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ОК 01.; ОК 02.; ОК 09.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.
ПП.03.01	Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ОК 01.; ОК 02.; ОК 09.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.
ПП.04.01	Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ОК 01.; ОК 02.; ОК 09.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.
ПП.05.01	Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ОК 01.; ОК 02.; ОК 09.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.
ПП.06.01	Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации кулинарной и кондитерской продукции диетического питания	ОК 01.; ОК 09.; ДПК 6.1; ДПК 6.2

ГИА	Государственная итоговая аттестация	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.
ГИА.01	Демонстрационный экзамен	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.

№	Индекс	Наименование	Контроль	Семестр 3										Неделя	Контроль	Семестр 4										Неделя	Контроль	Итого за курс										Каф.	Семестр
				Академических часов												Академических часов												Академических часов											
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пз	ПР	Зач	СР	Контр оль	Всего			Кон такт.	Лек	Лаб	Пз	ПР	Зач	СР	Контр оль	Всего	Кон такт.			Лек	Лаб	Пз	ПР	Зач	СР	Контр оль					
ИТОГО (с факультативами)				624										852																									
ИТОГО по ОП (без факультативов)				624								17 2/6		852							23 4/6		1476									41							
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)			36										36																									
	ОП, факультативы (в период экз. сес.)			36										36																									
	Аудиторная нагрузка			32,84										36																									
	Контактная работа			33,5										32,48																									
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				444	402	180		214		8	30	12	ТО: 12 Э: 1/3		636	568	222		330		16	44	24	ТО: 17 Э: 2/3		1080	970	402		544		24	74	36	ТО: 29 Э: 1				
1	СОО.01	Учебные предметы базового уровня	ЗаО(2)	68	64	32		32			4														ЗаО(2)	68	64	32		32			4		1	123			
2	СОО.01.08	Обществознание	ЗаО	34	32	16		16			2														ЗаО	34	32	16		16			2		1	123			
3	СОО.01.06	Биология	ЗаО	34	32	16		16			2														ЗаО	34	32	16		16			2		1	23			
4	СОО.02	Учебные предметы углубленного уровня	ЗаО	88	86	42		44			2														Эк ЗаО	152	138	68		70			8	6	1	1234			
5	СОО.02.01	Физика		34	34	16		18																	Эк	98	86	42		44			6	6	1	1234			
6	СОО.02.02	Химия	ЗаО	54	52	26		26			2														ЗаО	54	52	26		26			2		1	123			
7	ОПЦ.01	Физическая культура		14	12			12			2				20	18			18			2				34	30			30			4		345				
8	ОПЦ.02	Безопасность жизнедеятельности													ЗаО	40	36	16		18		2	4			Эк	42	34	16		18		2	4		4			
9	ОПЦ.07	Основы калькуляции и учета													Эк	50	42	16		26			2	6		Эк	50	42	16		26			2	6	4			
10	ОПЦ.08	Организация предприятий общественного питания													ЗаО	36	32	14		16		2	4			ЗаО	40	36	16		18		2	4		4			
11	ОПЦ.09	Основы финансовой грамотности													Эк	50	42	16		26			2	6		Эк	42	34	16		18			2	6	4			
12	ОПЦ.10	Охрана труда	Эк	36	26	14		12			4	6			ЗаО	36	32	14		16		2	4			ЗаО	36	32	14		16		2	4		4			
13	ОПЦ.12	Выпечка осетинских пирогов													Эк	36	34	14		18		2	2			Эк	36	26	14		12			4	6	4			
14	ОПЦ.13	Рисование, лепка													ЗаО	36	34	14		18		2	2			ЗаО	36	34	14		18		2	2		4			
15	ОПЦ.14	Идеология и практика противодействия современному экстремизму и терроризму, основы антикоррупционного поведения	ЗаО	36	32	12		18		2	4															ЗаО	36	32			30		2	4		4			
16	ОПЦ.15	Блюда кухни народов Кавказа													ЗаО	36	34	14		18		2	2			ЗаО	36	34	14		18		2	2		4			
17	ОПЦ.17	Социально-психологический практикум	За	36	32	12		18		2	4				ЗаО	36	34	14		18		2	2			ЗаО	36	32			30		2	4		4			
18	ОПЦ.18	Социальная адаптация в профессиональной сфере													За	36	34	14		18		2	2			За	36	32	12		18		2	4		3			
19	ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Эк ЗаО(2)	90	78	32		42		4	6	6													Эк ЗаО(2)	90	78	32		42		4	6	6		4			
20	МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	ЗаО	36	32	12		18		2	4															ЗаО	36	32	12		18		2	4		3			
21	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ЗаО	48	46	20		24		2	2															ЗаО	48	46	20		24		2	2		3			
22	ПМ.01.01(К)	Экзамен по профессиональному модулю	Эк	6								6														Эк	6							6		3			
23	ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		76	72	36		36			4			Эк ЗаО(2)	144	130	50		76		4	8	6			Эк ЗаО(2)	220	202	86		112		4	12	6		34		
24	МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентация горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		38	36	18		18			2			ЗаО	46	42	16		24		2	4				ЗаО	84	78	34		42		2	6		34			
25	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентация горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		38	36	18		18			2			ЗаО	92	88	34		52		2	4				ЗаО	130	124	52		70		2	6		34			
26	ПМ.02.01(К)	Экзамен по профессиональному модулю												Эк	6							6				Эк	6							6		4			
27	ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента													60	56	26		30			4				60	56	26		30			4		45				
28	МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок													36	34	16		18			2				36	34	16		18			2		45				
29	МДК.03.02	Процесс приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок													24	22	10		12			2				24	22	10		12			2		45				
30	ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента													36	34	16		18			2				36	34	16		18			2		45				
31	МДК.04.02	Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента													36	34	16		18			2				36	34	16		18			2		45				
ПРАКТИКИ				(План)	180	180				176	4		5		216	216				212	4		6			396	396				388	8		11					

УП.01.01	Учебная практика по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	3а	108	108			106	2			3						3а	108	108				106	2			3			3							
УП.02.01	Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента											3а	108	108			106	2				3			3а	108	108			106	2			3			4
ПП.01.01	Производственная практика по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	3аО	72	72			70	2			2						3аО	72	72				70	2			2			3							
ПП.02.01	Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента											3аО	108	108			106	2				3			3аО	108	108			106	2			3			4
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ		(План)																																			
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ		Эк(2) 3а 3аО(4)																																			
КАНИКУЛЫ		Эк(4) 3а 3аО(4)																																			
		Эк(6) 3а(2) 3аО(8)																																			
		2 5/6																																			
		8 1/6																																			
		11																																			

№	Индекс	Наименование	Контроль	Семестр 5										Неделя	Контроль	Семестр 6										Неделя	Контроль	Итого за курс												Каф.	Семестр																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																		
				Академических часов												Академических часов												Академических часов																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																															
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пз	ПР	Зач	СР	Контр оль	Всего			Кон такт.	Лек	Лаб	Пз	ПР	Зач	СР	Контр оль	Всего	Кон такт.			Лек	Лаб	Пз	ПР	Зач	СР	Контр оль	Неделя																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																								
ИТОГО (с факультативами)				624										828																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																													
ИТОГО по ОП (без факультативов)				624								17 2/6		828							23																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)			36										36																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																													
	ОП, факультативы (в период экз. сес.)			36										36																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																													
	Аудиторная нагрузка			31,43										32,16																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																													
	Контактная работа			32,86										33,08																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																													
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				264	230	98			122		10	22	12	ТО: 7 Э: 1/3		486	430	204			214		12	38	18	ТО: 13 Э: 1/2		750	660	302			336		22	60	30	ТО: 20 Э: 5/6																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																					
1	ОПЦ.01	Физическая культура	ЗаО	12	10				8		2	2															ЗаО	12	10				8		2	2																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																							

УП.04.01	Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	3а	108	108					106	2			3						3а	108	108					106	2				3		5
УП.05.01	Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента													3а	108	108										106	2				3		6
УП.06.01	Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации кулинарной и кондитерской продукции диетического питания													3а	72	72										70	2				2		6
ПП.03.01	Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	3аО	72	72					70	2			2						3аО	72	72					70	2				2		5
ПП.04.01	Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	3аО	72	72					70	2			2						3аО	72	72					70	2				2		5
ПП.05.01	Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента													3аО	72	72										70	2				2		6
ПП.06.01	Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации кулинарной и кондитерской продукции диетического питания													3аО	54	54										52	2				1 1/2		6
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ (План)														36						36						36				1			
ГИА.01 Демонстрационный экзамен														36						36						36				1			
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ		Эк(2) 3а(2) 3аО(2)												Эк(3) 3а(2) 3аО(4)												Эк(5) 3а(4) 3аО(6)						6	
КАНИКУЛЫ		2 4/6																								2 4/6							

Название практики	Курс	Сем. курса	Кафедра	+	Продолжительность (недель)	Студ.	Часов			
							на студента	на студента в неделю	на подгруппу	на подгруппу в неделю
Вид практики: Учебная практика										
УП.01.01 Учебная практика по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	2	1			3					
УП.02.01 Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	2	2			3					
УП.03.01 Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	3	1			3					
УП.04.01 Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	3	1			3					
УП.05.01 Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	3	2			3					
УП.06.01 Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации кулинарной и кондитерской продукции диетического питания	3	2			2					
Вид практики: Производственная практика										
ПП.01.01 Производственная практика по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	2	1			2					

ПП.02.01 Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	2	2			3						
ПП.03.01 Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	3	1			2						
ПП.04.01 Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	3	1			2						
ПП.05.01 Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	3	2			2						
ПП.06.01 Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации кулинарной и кондитерской продукции диетического питания	3	2			1	1/2					
Итого по факту											
Итого по плану					29	1/2					

		Итого		Курс 1			Курс 2			Курс 3		
		Часов		Всего	Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6
		Не менее	Факт									
	Итого по ОП	4428	4428	1500	612	888	1476	624	852	1452	624	828
ОД	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ	1476	1476	1256	568	688	220	156	64			
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	2952	2952	244	44	200	1256	468	788	1452	624	828
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	324	918	244	44	200	454	122	332	220	12	208
ПЦ	Профессиональный цикл	1980	1998				802	346	456	1196	612	584
ГИА	Государственная итоговая аттестация	36	36							36		36
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	Период ТО	36	-	36	36	-	36	36	-	36	36
		Период атт.	36	-		36	-	36	36	-	36	36
	Контактная работа в период ТО (акад.час/нед)	ОП	33.72	-	34.59	34	-	33.5	33.42	-	32.86	33.08
	Обязательные формы промежуточной аттестации	ЭКЗАМЕН (Эк)		4		4	6	2	4	5	2	3
		ЗАЧЕТ (За)					2	1	1	4	2	2
		ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)		8	1	7	8	4	4	6	2	4
		КУРСОВОЙ ПРОЕКТ (КП)		1		1						
	Доля учебных занятий и практик в ОП (%)		92.45%									
	Доля практик в профессиональном цикле (%)		53.15%									

Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	Комплексный зачет с оценкой		
	МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	2	1
	МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	2	1

Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	Комплексный зачет с оценкой		
	МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентация горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	2	2
	МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентация горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	2	2

Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	Комплексный зачет с оценкой		
	МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	3	1
	МДК.03.02 Процесс приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	3	1

Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	Комплексный зачет с оценкой		
	МДК.04.01 Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	3	1
	МДК.04.02 Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	3	1

Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	Комплексный зачет с оценкой		
	МДК.05.01 Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	3	2
	МДК.05.02 Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	3	2

Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	Комплексный зачет с оценкой		
	МДК.06.01 Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции диетического питания	3	2
	МДК.06.02 Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции диетического питания	3	2

Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	Комплексный зачет с оценкой		

СОО.01.02 Литература

СОО.03.01 Родная литература

Вид	Наименование	1	2
ЗаО	Комплексный зачет с оценкой	1	2
	ОПЦ.12 Выпечка осетинских пирогов		
	ОПЦ.15 Блюда кухни народов Кавказа	2	2
		2	2