Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Плюхин Михаил Юрьевич
Должность: Директор
Дата подписания: 14.05.2026 14:24:00
Уникальный программный ключ:
65a4b0d1f7bc3661fe332817a27467018408388f

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Западный филиал федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования "Российская академия народного хозяйства и государственной службы при Президенте Российской Федерации"

УТВЕРЖДАЮ

Директор Западного филиала РАНХиГС

_____ *М.Ю. Плюхин*

_____ *20___ г.*

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № от

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования

19.02.13

19.02.13 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ МАССОВОГО ИЗГОТОВЛЕНИЯ И СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Направленность программы: Производство питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Квалификация: техник-технолог

Год начала подготовки (по учебному плану) 2026

Форма обучения: Очная

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

Уровень образования при приеме на обучение: среднее общее образование

Образовательный стандарт (ФГОС) № 852 от 20.09.2022

Код	*Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты*	*Приказ Минтруда*
22	ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ, ВКЛЮЧАЯ ПРОИЗВОДСТВО НАПИТКОВ И ТАБАКА	
22.005	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ	№ 329н от 15.06.2020 г.
33	СЕРВИС, ОКАЗАНИЕ УСЛУГ НАСЕЛЕНИЮ (ТОРГОВЛЯ, ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ, РЕМОНТ, ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ ПЕРСОНАЛЬНЫХ УСЛУГ, УСЛУГИ ГОСТЕПРИИМСТВА, ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ И ПР.)	
33.011	ПОВАР	№ 113н от 09.03.2022 г.

Основной	*Виды деятельности*
+	обеспечение деятельности структурного подразделения
+	организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
+	лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
+	ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
Освоение профессий рабочих, должностей служащих:	
повар	

СОГЛАСОВАНО

Директор колледжа Западного филиала РАНХиГС _____ */ О.В. Мартыненко/*

Заместитель дирктора колледжа Западного филиала РАНХиГС _____ */ Н.В. Бурма/*

Заведующий отделением "Технологии и сервиса" _____ */ Е.А. Науменко/*

Председатель ПЦК "Технологии и сервиса" _____ */ О.В. Анистратова/*

План Учебный план ППССЗ СПО '19.02.13_2026_ТЕХ_11кл.plx', код специальности 19.02.13, направленность программы : Производство питания массового изготовления и специализирова

Считать в плане	Индекс	Наименование	Формы пром. атт.: Экзамен	Зачет с оц.	КР	Др	Итого акад.часов: Трудоемкость	По плану	Конт. раб.	СР	ПАтт	Пр. подгот	Объём ОП: Обяз. часть	Вар. часть
		ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА					4464	4464	3236	906	322	2532	3048	1416
		СГ.Социально-гуманитарный цикл					576	576	420	126	30	314	422	154
+	СГ.01	История России	1				72	72	48	18	6	14	34	38
+	СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности		12			108	108	72	28	8	72	70	38
+	СГ.03	Безопасность жизнедеятельности		2			72	72	68		4	40	72	
+	СГ.04	Физическая культура		6		12345	216	216	164	48	4	152	178	38
+	СГ.05	Основы бережливого производства		3			54	54	34	16	4	20	34	20
+	СГ.06	Основы финансовой грамотности		3			54	54	34	16	4	16	34	20
		ОП.Общепрофессиональный цикл					828	828	646	130	52	244	444	384
+	ОП.01	Химия в пищевом производстве	2	1			180	180	164	6	10	52	140	40
+	ОП.02	Микробиология, санитария и гигиена в общественном питании	2	1			108	108	76	22	10	22	72	36
+	ОП.03	Бизнес-планирование		3			108	108	80	24	4	30	80	28
+	ОП.04	Товароведение продовольственных товаров		12			144	144	110	26	8	28	82	62
+	ОП.05	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	3				108	108	100		8	66	70	38
+	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности		4			54	54	36	14	4	10		54
+	ОП.07	Охрана труда		4			54	54	36	14	4	10		54
+	ОП.08	Организация хранения и контроль запасов и сырья		5			72	72	44	24	4	26		72
		П.Профессиональный цикл					2844	2844	2140	476	228	1758	1966	878
+	ПМ.01	**Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов**	222	1122	2	11	734	734	436	242	56	422	464	270
+	МДК.01.01	Техническое обслуживание технологического оборудования производства продукции общественного питания	2	1			180	180	128	42	10	56	140	40
+	МДК.01.02	Технологические операции производства продукции общественного питания	2	1	2		288	288	234	44	10	114	144	144
+	УП.01.01	Учебная практика ПМ.01 Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов		2		1	72	72	36	24	12	72	36	36
+	ПП.01.01	Производственная практика ПМ.01 Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов		2		1	180	180	36	132	12	180	144	36
+	ПМ.01.01(К)	*Экзамен по ПМ.01 Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов*	2				14	14	2		12			14
+	ПМ.02	**Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов**	444	34		333	518	518	408	66	44	336	432	86
+	МДК.02.01	Организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	4			3	108	108	82	20	6	40	72	36
+	МДК.02.02	Лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	4			3	178	178	126	46	6	80	142	36
+	УП.02.01	Учебная практика ПМ.02 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов		3			72	72	66		6	72	72	
+	ПП.02.01	Производственная практика ПМ.02 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов		4		3	144	144	132		12	144	144	
+	ПМ.02.01(К)	*Экзамен по Учебная практика ПМ.02 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов*	4				16	16	2		14		2	14
+	ПМ.03	**Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов**	666	5556			590	590	442	98	50	320	386	204
+	МДК.03.01	Организация обеспечения производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	6	5			180	180	150	20	10	82	108	72
+	МДК.03.02	Технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	6	5			178	178	150	18	10	82	132	46
+	УП.03.01	Учебная практика по ПМ.03 Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов		5			72	72	66		6	72	36	36
+	ПП.03.01	Производственная практика по ПМ.03 Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов		6			144	144	74	60	10	84	108	36
+	ПМ.03.01(К)	*Экзамен по ПМ.03 Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов*	6				16	16	2		14		2	14
+	ПМ.04	**Обеспечение деятельности структурного подразделения**	566	56		5	410	410	332	42	36	200	270	140
+	МДК.04.01	Обеспечение деятельности структурного подразделения	56				216	216	162	42	12	100	162	54
+	УП.04.01	Учебная практика по ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения		5			72	72	66		6	72	36	36
+	ПП.04.01	Производственная практика по ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения		6		5	108	108	102		6	28	72	36
+	ПМ.04.01(К)	*Экзамен по ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения*	6				14	14	2		12			14
+	ПМ.05	**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар)**	44	344			448	448	384	28	36	336	270	178
+	МДК.05.01	Выполнение работ по профессии (16675 Повар)	4	3			216	216	178	28	10	120	162	54
+	УП.05.01	Учебная практика ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар)		4			108	108	102		6	108	36	72
+	ПП.05.01	Производственная практика ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар)		4			108	108	102		6	108	72	36

Курс 1

Индекс	Семестр 1: Итого	Лек	Лаб	Пр	ПРАКТ	КРП	ИП	Конс	СР	ПАтт	Семестр 2: Итого	Лек	Лаб	Пр	ПРАКТ	КРП	ИП	Конс	СР	ПАтт
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	612	234	16	160	56			8	96	42	882	234	56	236		20		22	254	60
СГ.Социально-гуманитарный цикл	162	34		74				4	40	10	166	30		114					14	8
СГ.01	72	30		14				4	18	6										
СГ.02	54			32					18	4	54			40					10	4
СГ.03											72	28		40						4
СГ.04	36	4		28					4		40	2		34					4	
СГ.05																				
СГ.06																				
ОП.Общепрофессиональный цикл	198	116	16	30					24	12	234	124	14	42				8	30	16
ОП.01	90	54	16	12					4	4	90	54	14	10				4	2	6
ОП.02	36	22		4					6	4	72	28		18				4	16	6
ОП.03																				
ОП.04	72	40		14					14	4	72	42		14					12	4
ОП.05																				
ОП.06																				
ОП.07																				
ОП.08																				
П.Профессиональный цикл	252	84		56	56			4	32	20	482	80	42	80		20		14	210	36
ПМ.01	252	84		56	56			4	32	20	482	80	42	80		20		14	210	36
МДК.01.01	72	42		14					12	4	108	26	24	18				4	30	6
МДК.01.02	108	42		42					20	4	180	54	18	54		20		4	24	6
УП.01.01	36				28			2		6	36			4				2	24	6
ПП.01.01	36				28			2		6	144			4				2	132	6
ПМ.01.01(К)											14							2		12
ПМ.02																				
МДК.02.01																				
МДК.02.02																				
УП.02.01																				
ПП.02.01																				
ПМ.02.01(К)																				
ПМ.03																				
МДК.03.01																				
МДК.03.02																				
УП.03.01																				
ПП.03.01																				
ПМ.03.01(К)																				
ПМ.04																				
МДК.04.01																				
УП.04.01																				
ПП.04.01																				
ПМ.04.01(К)																				
ПМ.05																				
МДК.05.01																				
УП.05.01																				
ПП.05.01																				

Курс 2

Индекс	Семестр 3: Итого	Лек	Лаб	Пр	ПРАКТ	КРП	ИП	Конс	СР	ПАтт	Семестр 4: Итого	Лек	Лаб	Пр	ПРАКТ	КРП	ИП	Конс	СР	ПАтт
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	612	168	30	190	92			8	88	36	882	140	54	184	300			22	110	72
СГ.Социально-гуманитарный цикл	144	32		62					42	8	32			30					2	
СГ.01																				
СГ.02																				
СГ.03																				
СГ.04	36			26					10		32			30					2	
СГ.05	54	14		20					16	4										
СГ.06	54	18		16					16	4										
ОП.Общепрофессиональный цикл	216	80		96				4	24	12	136	62		30					36	8
ОП.01																				
ОП.02																				
ОП.03	108	50		30					24	4										
ОП.04																				
ОП.05	108	30		66				4		8										
ОП.06											54	26		10					14	4
ОП.07											54	26		10					14	4
ОП.08											28	10		10					8	
П.Профессиональный цикл	252	56	30	32	92			4	22	16	714	78	54	124	300			22	72	64
ПМ.01																				
МДК.01.01																				
МДК.01.02																				
УП.01.01																				
ПП.01.01																				
ПМ.01.01(К)																				
ПМ.02	180	38	6	14	92			4	14	12	338	42	30	70	100			12	52	32
МДК.02.01	36	24	6						6		72	14	6	28				4	14	6
МДК.02.02	36	14		14					8		142	28	24	42				4	38	6
УП.02.01	72				64			2		6										
ПП.02.01	36				28			2		6	108				100			2		6
ПМ.02.01(К)											16							2		14
ПМ.03																				
МДК.03.01																				
МДК.03.02																				
УП.03.01																				
ПП.03.01																				
ПМ.03.01(К)																				
ПМ.04																				
МДК.04.01																				
УП.04.01																				
ПП.04.01																				
ПМ.04.01(К)																				
ПМ.05	72	18	24	18					8	4	376	36	24	54	200			10	20	32
МДК.05.01	72	18	24	18					8	4	144	36	24	54				4	20	6
УП.05.01											108				100			2		6
ПП.05.01											108				100			2		6

Курс 3

Индекс	Семестр 5: Итого	Лек	Лаб	Пр	ПРАКТ	КРП	ИП	Конс	СР	ПАтт	Семестр 6: Итого	Лек	Лаб	Пр	ПРАКТ	КРП	ИП	Конс	СР	ПАтт
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	612	100	36	134	228			10	68	36	864	90	36	114	200			58	290	76
СГ.Социально-гуманитарный цикл	36			18					18		36			18				4	10	4
СГ.01																				
СГ.02																				
СГ.03																				
СГ.04	36			18					18		36			18				4	10	4
СГ.05																				
СГ.06																				
ОП.Общепрофессиональный цикл	44	8		16					16	4										
ОП.01																				
ОП.02																				
ОП.03																				
ОП.04																				
ОП.05																				
ОП.06																				
ОП.07																				
ОП.08	44	8		16					16	4										
П.Профессиональный цикл	532	92	36	100	228			10	34	32	612	90	36	96	200			24	106	60
ПМ.01																				
МДК.01.01																				
МДК.01.02																				
УП.01.01																				
ПП.01.01																				
ПМ.01.01(К)																				
ПМ.02																				
МДК.02.01																				
МДК.02.02																				
УП.02.01																				
ПП.02.01																				
ПМ.02.01(К)																				
ПМ.03	288	56	36	36	128			4	8	20	302	72	36	60				14	90	30
МДК.03.01	72	28	18	18					4	4	108	36	18	28				4	16	6
МДК.03.02	72	28	18	18					4	4	106	36	18	28				4	14	6
УП.03.01	72				64			2		6										
ПП.03.01	72				64			2		6	72			4				4	60	4
ПМ.03.01(К)											16							2		14
ПМ.04	244	36		64	100			6	26	12	166	18		36	64			8	16	24
МДК.04.01	136	36		64				4	26	6	80	18		36				4	16	6
УП.04.01	72				64			2		6										
ПП.04.01	36				36						72				64			2		6
ПМ.04.01(К)											14							2		12
ПМ.05																				
МДК.05.01																				
УП.05.01																				
ПП.05.01																				

План Учебный план ППССЗ СПО '19.02.13_2026_ТЕХ_11кл.plx', код специальности 19.02.13, направленность программы : Производство питания массового изготовления и специализирова

-	-	-	Формы пром. атт.				Итого акад.часов						Объём ОП	
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет с оц.	КР	Др	Трудо-емкость	По плану	Конт. раб.	СР	ПАтт	Пр. подгот	Обяз. часть	Вар. часть
+	ПМ.05.01(К)	*Экзамен по ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар)*	*4*				16	16	2		14			16
+	ПДП.00	Производственная практика (преддипломная)		6			144	144	138		6	144	144	
ГИА.Государственная итоговая аттестация							216	216	30	174	12	216	216	
+	ГИА.01(Дп)	Подготовка выпускной квалификационной работы					72	72	18	54		72	72	
+	ГИА.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы					72	72	6	60	6	72	72	
+	ГИА.03(Г)	Демонстрационный экзамен					72	72	6	60	6	72	72	

	Курс 1																			
	Семестр 1										Семестр 2									
Индекс	Итого	Лек	Лаб	Пр	ПРАКТ	КРП	ИП	Конс	СР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	ПРАКТ	КРП	ИП	Конс	СР	ПАтт
ПМ.05.01(К)																				
ПДП.00																				
ГИА																				
ГИА.01(Дп)																				
ГИА.02(Д)																				
ГИА.03(Г)																				

	Курс 2																			
	Семестр 3										Семестр 4									
Индекс	Итого	Лек	Лаб	Пр	ПРАКТ	КРП	ИП	Конс	СР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	ПРАКТ	КРП	ИП	Конс	СР	ПАтт
ПМ.05.01(К)											16							*2*		*14*
ПДП.00																				
ГИА																				
ГИА.01(Дп)																				
ГИА.02(Д)																				
ГИА.03(Г)																				

	Курс 3																			
	Семестр 5										Семестр 6									
Индекс	Итого	Лек	Лаб	Пр	ПРАКТ	КРП	ИП	Конс	СР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	ПРАКТ	КРП	ИП	Конс	СР	ПАтт
ПМ.05.01(К)																				
ПДП.00											144				136			2		6
ГИА											216							30	174	12
ГИА.01(Дп)											72							18	54	
ГИА.02(Д)											72							6	60	6
ГИА.03(Г)											72							6	60	6

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
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 2.1.; ПК 2.2.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 5.1.; ПК 5.2.
СГ	Социально-гуманитарный цикл	ОК 01.; ОК 02. ; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06. ; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.
СГ.01	История России	ОК 01.; ОК 02. ; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ОК 02. ; ОК 04.; ОК 05.; ОК 09.
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	ОК 01.; ОК 02. ; ОК 04.; ОК 07.
СГ.04	Физическая культура	ОК 04.; ОК 08.
СГ.05	Основы бережливого производства	ОК 04.; ОК 07.
СГ.06	Основы финансовой грамотности	ОК 01.; ОК 02. ; ОК 03.; ОК 06. ; ОК 09.
ОП	Общепрофессиональный цикл	ОК 01.; ОК 02. ; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06. ; ОК 07.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.
ОП.01	Химия в пищевом производстве	ОК 01.; ОК 02. ; ОК 07.; ПК 2.1.; ПК 2.2.
ОП.02	Микробиология, санитария и гигиена в общественном питании	ОК 01.; ОК 02. ; ОК 07.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 2.1.; ПК 2.2.
ОП.03	Бизнес-планирование	ОК 01.; ОК 02. ; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 09.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.
ОП.04	Товароведение продовольственных товаров	ОК 01.; ОК 02. ; ОК 03.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.
ОП.05	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	ОК 01.; ОК 02. ; ОК 04.; ОК 05.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ОК 01.; ОК 02. ; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 07.; ОК 09.
ОП.07	Охрана труда	ОК 01.; ОК 02. ; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06. ; ОК 07.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 2.1.
ОП.08	Организация хранения и контроль запасов и сырья	ОК 01.; ОК 02. ; ОК 07.; ОК 09.; ПК 2.1.; ПК 3.1.; ПК 3.2.
П	Профессиональный цикл	ОК 01.; ОК 02. ; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 5.1.; ПК 5.2.
ПМ.01	Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ОК 01.; ОК 02. ; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.
МДК.01.01	Техническое обслуживание технологического оборудования производства продукции общественного питания	ОК 01.; ОК 02. ; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 1.1.
МДК.01.02	Технологические операции производства продукции общественного питания	ОК 01.; ОК 02. ; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 1.2.
УП.01.01	Учебная практика ПМ.01 Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ОК 01.; ОК 02. ; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.
ПП.01.01	Производственная практика ПМ.01 Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ОК 01.; ОК 02. ; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.
ПМ.01.01(К)	Экзамен по ПМ.01 Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ОК 01.; ОК 02. ; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
ПМ.02	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ОК 01.; ОК 02. ; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 2.1.; ПК 2.2.
МДК.02.01	Организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	ОК 01.; ОК 02. ; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 2.1.
МДК.02.02	Лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой прод	ОК 01.; ОК 02. ; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 2.2.
УП.02.01	Учебная практика ПМ.02 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ОК 01.; ОК 02. ; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 2.1.; ПК 2.2.
ПП.02.01	Производственная практика ПМ.02 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ОК 01.; ОК 02. ; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 2.1.; ПК 2.2.
ПМ.02.01(К)	Экзамен по Учебная практика ПМ.02 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ОК 01.; ОК 02. ; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 2.1.; ПК 2.2.
ПМ.03	Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ОК 01.; ОК 02. ; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 3.1.; ПК 3.2.
МДК.03.01	Организация обеспечения производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ОК 01.; ОК 02. ; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 3.1.
МДК.03.02	Технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ОК 01.; ОК 02. ; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 3.2.
УП.03.01	Учебная практика по ПМ.03 Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ОК 01.; ОК 02. ; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 3.1.; ПК 3.2.

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
ПП.03.01	Производственная практика по ПМ.03 Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ОК 01.; ОК 02. ; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 3.1.; ПК 3.2.
ПМ.03.01(К)	Экзамен по ПМ.03 Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ОК 01.; ОК 02. ; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ПК 3.1.; ПК 3.2.
ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения	ОК 01.; ОК 09.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.
МДК.04.01	Обеспечение деятельности структурного подразделения	ОК 01.; ОК 09.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.
УП.04.01	Учебная практика по ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения	ОК 01.; ОК 09.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.
ПП.04.01	Производственная практика по ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения	ОК 01.; ОК 09.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.
ПМ.04.01(К)	Экзамен по ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения	ОК 01.; ОК 09.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.
ПМ.05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар)	ОК 01.; ОК 02. ; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 5.1.; ПК 5.2.
МДК.05.01	Выполнение работ по профессии (16675 Повар)	ОК 01.; ОК 02. ; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 5.1.; ПК 5.2.
УП.05.01	Учебная практика ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар)	ПК 5.1.; ПК 5.2.
ПП.05.01	Производственная практика ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар)	ПК 5.1.; ПК 5.2.
ПМ.05.01(К)	Экзамен по ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар)	ОК 01.; ОК 02. ; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 5.1.; ПК 5.2.
ПДП.00	Производственная практика (преддипломная)	ОК 01.; ОК 02. ; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.
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 2.1.; ПК 2.2.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.
ГИА.01(Дп)	Подготовка выпускной квалификационной работы	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 2.1.; ПК 2.2.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.
ГИА.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы	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 2.1.; ПК 2.2.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.
ГИА.03(Г)	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 2.1.; ПК 2.2.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.