Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Плюхин Михаил Юрьевич
Должность: Директор
Дата подписания: 06.07.2026 17:32:04
Уникальный программный ключ:
65a4b0d1f7bc3661[illegible]

-	-	-
Считать в плане	Индекс	Наименование
ОП.ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА		
СОО.Среднее общее образование		
+	СОО.01	**Базовые дисциплины**
+	СОО.01.01	Русский язык
+	СОО.01.02	Литература
+	СОО.01.03	История
+	СОО.01.04	География
+	СОО.01.05	Иностранный язык
+	СОО.01.06	Математика
+	СОО.01.07	Информатика
+	СОО.01.08	Физическая культура
+	СОО.01.09	Основы безопасности и защиты Родины
+	СОО.01.10	Физика
+	СОО.02	**Профильные дисциплины**
+	СОО.02.02	Химия
+	СОО.02.03	Биология
+	СОО.02.01	Обществознание
+	СОО.03	**Предлагаемые ОО**
+	СОО.03.01	Основы проектной деятельности
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА		
ОГСЭ.Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл		
+	ОГСЭ.01	Основы философии
+	ОГСЭ.02	История
+	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности
+	ОГСЭ.04	Физическая культура
+	ОГСЭ.05	Психология общения
+	ОГСЭ.06	Психология личности и профессиональное самоопределение
ЕН.Математический и общий естественнонаучный учебный цикл		
+	ЕН.01	Химия
+	ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОПЦ.Общепрофессиональный цикл		
+	ОП.01	Микробиология,физиология питания, санитария и гигиена
+	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
+	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
+	ОП.04	Организация обслуживания
+	ОП.05	Основы экономики, менеджмента, маркетинга
+	ОП.06	Правовые основы в профессиональной деятельности
+	ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
+	ОП.08	Охрана труда
+	ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
+	ОП.10	Товароведение пищевых продуктов
+	ОП.11	Организация школьного и диетического питания

+	ОП.12	Моделирование профессиональной деятельности
ПЦ.Профессиональный цикл		
+	ПМ.01	**Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**
+	МДК.01.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
+	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
+	УП.01.01	Учебная практика ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
+	ПП.01.01	Производственная практика ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
+	ПМ.01.ЭК	*Экзамен по модулю ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента*
+	ПМ.02	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**
+	МДК.02.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
+	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
+	УП.02.01	Учебная практика ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
+	ПП.02.01	Производственная практика ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
+	ПМ.02.ЭК	*Экзамен по модулю ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления,оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания*

+	ПМ.03	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов, форм обслуживания**
+	МДК.03.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
+	МДК.03.02	Процессы приготовления,подготовки к реализации холодных блюд,кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
+	УП.03.01	Учебная практика ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов, форм обслуживания
+	ПП.03.01	Производственная практика ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов, форм обслуживания
+	ПМ.03.ЭК	*Экзамен по модулю ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов, форм обслуживания*
+	ПМ.04	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов, форм обслуживания**
+	МДК.04.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
+	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
+	УП.04.01	Учебная практика ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов, форм обслуживания
+	ПП.04.01	Производственная практика ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов, форм обслуживания
+	ПМ.04.ЭК	*Экзамен по модулю ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов, форм обслуживания*

+	ПМ.05	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов, форм обслуживания**
+	МДК.05.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
+	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
+	УП.05.01	Учебная практика ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов, форм обслуживания
+	ПП.05.01	Производственная практика ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов, форм обслуживания
+	ПМ.05.ЭК	*Экзамен по модулю ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов, форм обслуживания*
+	ПМ.06	**Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**
+	МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
+	ПП.06.01	Производственная практика ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
+	ПМ.06.ЭК	*Экзамен по модулю ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала*
+	ПМ.07	**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар,12901 Кондитер)**
+	МДК.07.01	Организация деятельности повара
+	МДК.07.02	Организация деятельности кондитера
+	УП.07.01	Учебная практика ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар,12901 Кондитер)
+	ПП.07.01	Производственная практика ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар,12901 Кондитер)
+	ПМ.07.ЭК	*Квалификационный экзамен ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар,12901 Кондитер)*
+	ППс	Производственная практика (по профилю специальности)