

Утверждаю

Директор

Прокопьева И.Э.

приказ № 40 от 31.08.2020

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности среднего профессионального образования

19.02.10

Технология продукции общественного питания

код

наименование специальности

по программе базовой подготовки

среднее общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ

квалификация:

Техник-технолог

20 7

форма обучения

Заочная

Срок получения СПО по ППССЗ:

3г 10м

год начала подготовки по УП 2020

Приказ об утверждении ФГОС

от 22.04.2014 № 384

Утверждаю

Директор

Прокопьева И.Э.

приказ № 40 от 31.08.2020

Календарный учебный график

программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности среднего профессионального образования

19.02.10 Технология продукции общественного питания

код наименование специальности

по программе базовой подготовки

среднее общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ

квалификация: Техник-технолог

форма обучения Заочная

Срок получения СПО по ППССЗ:

3г 10м

год начала подготовки по УП 2020

Приказ об утверждении ФГОС от 22.04.2014 № 384

Курс	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август											
	1-7	8-14	15-21	22-28	29 сен - 5 окт	6-12	13-19	20-26	27 окт - 2 ноя	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29 дек - 4 янв	5-11	12-18	19-25	26 янв - 1 фев	2-8	9-15	16-22	23 фев - 1 мар	2-8	9-15	16-22	23-29	30 мар - 5 апр	6-12	13-19	20-26	27 апр - 3 май	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29 июн - 5 июл	6-12	13-19	20-26	27 июл - 2 авг	3-9	10-16	17-23	24-31				
I																																																								
II																																																								
III																																																								
IV																																																								

Обозначения:



Самостоятельное изучение



Лабораторно-экзаменационная сессия



Каникулы



Рассредоточенная Учебная практика и Производственная практика (по профилю специальности)



Производственная практика (преддипломная)



Подготовка к государственной итоговой аттестации



Государственная итоговая



Неделя отсутствует

Сводные данные по бюджету времени

Курс	Самостоятельное изучение	Лабораторно-экзаменационная сессия		Максимальная учебная нагрузка	Практики			ГИА		Каникулы	Всего
					Учебная практика	Производственная практика (по профилю специальности)	Производственная практика (преддипломная)	Подготовка	Проведение		
I	35	4	160	1092	1	3				9	52
II	30	4	160	1094	2	7				9	52
III	29	6	160	1109	2	6				9	52
IV	18	6	160	1079	2	5	4	4	2	2	43
Всего	112	20	640	4374	7	21	4	4	2	29	199

Индекс	Перечень предметов, циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации					Учебная нагрузка обучающихся, ч.					Последовательность и распределение по курсам												Максимальная учебная нагрузка				
		Экзамены	Диффер. зачеты	Курсовые работы	Итоговые письм. контр. раб.	Домашние контр. раб.	Максимальная	Самост. (с.р.+и.п.)	Обязательна		Курс 1				Курс 2				Курс 3				Курс 4					
									Всего	Курс. проектир.	Максим.	Самост.	Обязательная	Курс. проектир.	Максим.	Самост.	Обязательная	Курс. проектир.	Максим.	Самост.	Обязательная	Курс. проектир.	Максим.	Самост.	Обязательная	Курс. проектир.		
		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
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	20	38	2	3	30	4374	3734	640	8	1092	932	160		1094	934	160		1109	949	160	4	1079	919	160	4	3078	1296
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл		10		2	4	630	548	82		244	212	32		124	110	14		131	113	18		131	113	18		630	
ОГСЭ.01	Основы философии		1			1	60	51	9		60	51	9														60	
ОГСЭ.02	История		1			1	60	51	9		60	51	9														60	
ОГСЭ.03	Иностранный язык		1-4		13	24	186	162	24		46	40	6		46	40	6		47	41	6		47	41	6		186	
ОГСЭ.04	Физическая культура		1-4				324	284	40		78	70	8		78	70	8		84	72	12		84	72	12		324	
ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	2	2		1	4	384	328	56		233	199	34		79	67	12		72	62	10						312	72
ЕН.01	Математика	1				1	84	70	14		84	70	14														84	
ЕН.02	Экологические основы природопользования		3			3	72	62	10										72	62	10						72	
ЕН.03	Химия	2			1	2	156	134	22		77	67	10		79	67	12										156	
ЕН.04	Русский язык и культура речи		1			1	72	62	10		72	62	10														72	
П	Профессиональный учебный цикл	18	26	2		22	3360	2858	502	8	615	521	94		891	757	134		906	774	132	4	948	806	142	4	2136	1224
ОП	Общепрофессиональные дисциплины	4	11			15	1221	1039	182		324	274	50		204	174	30		240	206	34		453	385	68		624	597
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	1				1	102	86	16		102	86	16														84	18
ОП.02	Физиология питания		1			1	60	50	10		60	50	10														60	
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья		1			1	54	46	8		54	46	8														54	
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности		2			2	102	88	14						102	88	14										72	30
ОП.05	Метрология и стандартизация		1			1	54	46	8		54	46	8														54	
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	2				2	102	86	16						102	86	16										72	30
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	4				4	135	115	20														135	115	20		72	63
ОП.08	Охрана труда		1			1	54	46	8		54	46	8														54	
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности		3			3	102	88	14										102	88	14						102	
ОП.10	Психология и этика профессиональной деятельности		3			3	54	46	8										54	46	8							54
ОП.11	Кухни народов мира		4			4	84	70	14														84	70	14			84
ОП.12	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания	3				3	84	72	12										84	72	12							84
ОП.13	Оборудование предприятий общественного питания		4			4	72	62	10														72	62	10			72
ОП.14	Организация производства на предприятиях общественного питания		4			4	72	62	10														72	62	10			72
ОП.15	Основы предпринимательской деятельности		4			4	90	76	14														90	76	14			90
ПМ	Профессиональные модули	14	15	2		7	2139	1819	320	8	291	247	44		687	583	104		666	568	98	4	495	421	74	4	1512	627
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	2	2			1	291	247	44		291	247	44														204	87
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	1				1	291	247	44		291	247	44														204	87
УП.01.01	Учебная практика		1		РП	V	36		36		час	36			час				час				час				36	
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)		1		РП	V	108		108		час	108			час				час				час				108	
ПМ.01.Э	Экзамен по модулю	1																										
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	2	2			1	312	266	46										312	266	46						204	108

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Курс	[Курс проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК	
1	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	1	[1]	УП.01.01 Учебная практика
				[1]	ПП.01.01 Производственная практика (по профилю специальности)
2	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	3	[3]	УП.02.01 Учебная практика
				[3]	ПП.02.01 Производственная практика (по профилю специальности)
3	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	3	[3]	УП.03.01 Учебная практика
				[3]	ПП.03.01 Производственная практика (по профилю специальности)
4	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	2	[2]	УП.04.01 Учебная практика
				[2]	ПП.04.01 Производственная практика (по профилю специальности)
5	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4]	УП.05.01 Учебная практика
				[4]	ПП.05.01 Производственная практика (по профилю специальности)
6	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4]	УП.06.01 Учебная практика
				[4]	ПП.06.01 Производственная практика (по профилю специальности)
7	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	2	[2]	УП.07.01 Учебная практика
				[2]	ПП.07.01 Производственная практика (по профилю специальности)
8	Экз	Комплексный экзамен	3	[3]	МДК.02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
				[3]	МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции

Индекс
ОК 1
ОГСЭ.1
ОГСЭ.2
ОГСЭ.3
ОГСЭ.5
ЕН.1
ЕН.2
ЕН.4
ОП.1
ОП.2
ОП.3
ОП.4
ОП.5
ОП.6
ОП.7
ОП.8
ОП.9
ОП.10
ОП.11
ОП.12
ОП.13
ОП.14
МДК.1.1
УП.1.01
ПП.1.01
МДК.2.1
УП.2.01
ПП.2.01
МДК.3.1
УП.3.01
ПП.3.01
МДК.4.1
УП.4.01
ПП.4.01
МДК.5.1
УП.5.01
ПП.5.01
МДК.6.1
УП.6.01
МДК.7.1
УП.7.01
ПП.7.01
МДК.8.1
УП.8.01
ОК 2
ОГСЭ.1
ОГСЭ.2
ОГСЭ.3

ОГСЭ.4
ОГСЭ.5
ЕН.1
ЕН.2
ЕН.4
ОП.1
ОП.2
ОП.3
ОП.4
ОП.5
ОП.6
ОП.7
ОП.8
ОП.9
ОП.10
ОП.11
ОП.12
ОП.13
ОП.14
МДК.1.1
УП.1.01
ПП.1.01
МДК.2.1
УП.2.01
ПП.2.01
МДК.3.1
УП.3.01
ПП.3.01
МДК.4.1
УП.4.01
ПП.4.01
МДК.5.1
УП.5.01
ПП.5.01
МДК.6.1
УП.6.01
МДК.7.1
УП.7.01
ПП.7.01
МДК.8.1
УП.8.01

ОК 3

ОГСЭ.1
ОГСЭ.2
ОГСЭ.3
ОГСЭ.4
ОГСЭ.5
ЕН.1
ЕН.2
ЕН.4

ОП.1
ОП.2
ОП.3
ОП.4
ОП.5
ОП.6
ОП.7
ОП.8
ОП.9
ОП.10
ОП.11
ОП.12
ОП.13
ОП.14
МДК.1.1
УП.1.01
ПП.1.01
МДК.2.1
УП.2.01
ПП.2.01
МДК.3.1
УП.3.01
ПП.3.01
МДК.4.1
УП.4.01
ПП.4.01
МДК.5.1
УП.5.01
ПП.5.01
МДК.6.1
УП.6.01
МДК.7.1
УП.7.01
ПП.7.01
МДК.8.1
УП.8.01

ОК 4

ОГСЭ.1
ОГСЭ.2
ОГСЭ.3
ОГСЭ.5
ЕН.1
ЕН.2
ЕН.4
ОП.1
ОП.2
ОП.3
ОП.4
ОП.5
ОП.6

ОП.7
ОП.8
ОП.9
ОП.10
ОП.11
ОП.12
ОП.13
ОП.14
МДК.1.1
УП.1.01
ПП.1.01
МДК.2.1
УП.2.01
ПП.2.01
МДК.3.1
УП.3.01
ПП.3.01
МДК.4.1
УП.4.01
ПП.4.01
МДК.5.1
УП.5.01
ПП.5.01
МДК.6.1
УП.6.01
МДК.7.1
УП.7.01
ПП.7.01
МДК.8.1
УП.8.01

ОК 5

ОГСЭ.1
ОГСЭ.2
ОГСЭ.3
ОГСЭ.5
ЕН.1
ЕН.2
ЕН.4
ОП.1
ОП.2
ОП.3
ОП.4
ОП.5
ОП.6
ОП.7
ОП.8
ОП.9
ОП.10
ОП.11
ОП.12

ОП.13
ОП.14
МДК.1.1
УП.1.01
ПП.1.01
МДК.2.1
УП.2.01
ПП.2.01
МДК.3.1
УП.3.01
ПП.3.01
МДК.4.1
УП.4.01
ПП.4.01
МДК.5.1
УП.5.01
ПП.5.01
МДК.6.1
УП.6.01
МДК.7.1
УП.7.01
ПП.7.01
МДК.8.1
УП.8.01

ОК 6

ОГСЭ.1
ОГСЭ.2
ОГСЭ.3
ОГСЭ.4
ОГСЭ.5
ЕН.1
ЕН.2
ЕН.4
ОП.1
ОП.2
ОП.3
ОП.4
ОП.5
ОП.6
ОП.7
ОП.8
ОП.9
ОП.10
ОП.11
ОП.12
ОП.13
ОП.14
МДК.1.1
УП.1.01
ПП.1.01

МДК.2.1
УП.2.01
ПП.2.01
МДК.3.1
УП.3.01
ПП.3.01
МДК.4.1
УП.4.01
ПП.4.01
МДК.5.1
УП.5.01
ПП.5.01
МДК.6.1
УП.6.01
МДК.7.1
УП.7.01
ПП.7.01
МДК.8.1
УП.8.01

ОК 7

ОГСЭ.1
ОГСЭ.2
ОГСЭ.3
ОГСЭ.5
ЕН.1
ЕН.2
ЕН.4
ОП.1
ОП.2
ОП.3
ОП.4
ОП.5
ОП.6
ОП.7
ОП.8
ОП.9
ОП.10
ОП.11
ОП.12
ОП.13
ОП.14
МДК.1.1
УП.1.01
ПП.1.01
МДК.2.1
УП.2.01
ПП.2.01
МДК.3.1
УП.3.01
ПП.3.01

МДК.4.1
УП.4.01
ПП.4.01
МДК.5.1
УП.5.01
ПП.5.01
МДК.6.1
УП.6.01
МДК.7.1
УП.7.01
ПП.7.01
МДК.8.1
УП.8.01

ОК 8

ОГСЭ.1
ОГСЭ.2
ОГСЭ.3
ОГСЭ.5
ЕН.1
ЕН.2
ЕН.4
ОП.1
ОП.2
ОП.3
ОП.4
ОП.5
ОП.6
ОП.7
ОП.8
ОП.9
ОП.10
ОП.11
ОП.12
ОП.13
ОП.14
МДК.1.1
УП.1.01
ПП.1.01
МДК.2.1
УП.2.01
ПП.2.01
МДК.3.1
УП.3.01
ПП.3.01
МДК.4.1
УП.4.01
ПП.4.01
МДК.5.1
УП.5.01
ПП.5.01

МДК.6.1
УП.6.01
МДК.7.1
УП.7.01
ПП.7.01
МДК.8.1
УП.8.01

ОК 9

ОГСЭ.1
ОГСЭ.2
ОГСЭ.3
ОГСЭ.5
ЕН.1
ЕН.2
ЕН.4
ОП.1
ОП.2
ОП.3
ОП.4
ОП.5
ОП.6
ОП.7
ОП.8
ОП.9
ОП.10
ОП.11
ОП.12
ОП.13
ОП.14
МДК.1.1
УП.1.01
ПП.1.01
МДК.2.1
УП.2.01
ПП.2.01
МДК.3.1
УП.3.01
ПП.3.01
МДК.4.1
УП.4.01
ПП.4.01
МДК.5.1
УП.5.01
ПП.5.01
МДК.6.1
УП.6.01
МДК.7.1
УП.7.01
ПП.7.01
МДК.8.1

УП.8.01

ПК 1.1

ЕН.1

ЕН.2

ЕН.4

ОП.1

ОП.2

ОП.3

ОП.4

ОП.5

ОП.6

ОП.7

ОП.8

ОП.9

ОП.10

ОП.11

ОП.12

ОП.13

ОП.14

МДК.1.1

УП.1.01

ПП.1.01

МДК.7.1

УП.7.01

ПП.7.01

ПК 1.2

ЕН.1

ЕН.2

ЕН.4

ОП.1

ОП.2

ОП.3

ОП.4

ОП.5

ОП.6

ОП.7

ОП.8

ОП.9

ОП.10

ОП.11

ОП.12

ОП.13

ОП.14

МДК.1.1

УП.1.01

ПП.1.01

МДК.7.1

УП.7.01

ПП.7.01

ПК 1.3

ЕН.1

ЕН.2

ЕН.4

ОП.1

ОП.2

ОП.3

ОП.4

ОП.5

ОП.6

ОП.7

ОП.8

ОП.9

ОП.10

ОП.11

ОП.12

ОП.13

ОП.14

МДК.1.1

УП.1.01

ПП.1.01

МДК.7.1

УП.7.01

ПП.7.01

ПК 2.1

ЕН.1

ЕН.2

ЕН.4

ОП.1

ОП.2

ОП.3

ОП.4

ОП.5

ОП.6

ОП.7

ОП.8

ОП.9

ОП.10

ОП.11

ОП.12

ОП.13

ОП.14

МДК.2.1

УП.2.01

ПП.2.01

МДК.7.1

УП.7.01

ПП.7.01

ПК 2.2

ЕН.1

ЕН.2

ЕН.4

ОП.1

ОП.2

ОП.3

ОП.4

ОП.5

ОП.6

ОП.7

ОП.8

ОП.9

ОП.10

ОП.11

ОП.12

ОП.13

ОП.14

МДК.2.1

УП.2.01

ПП.2.01

МДК.7.1

УП.7.01

ПП.7.01

ПК 2.3

ЕН.1

ЕН.2

ЕН.4

ОП.1

ОП.2

ОП.3

ОП.4

ОП.5

ОП.6

ОП.7

ОП.8

ОП.9

ОП.10

ОП.11

ОП.12

ОП.13

ОП.14

МДК.2.1

УП.2.01

ПП.2.01

МДК.7.1

УП.7.01

ПП.7.01

ПК 3.1

ЕН.1

ЕН.2

ЕН.4

ОП.1

ОП.2

ОП.3

ОП.4

ОП.5

ОП.6

ОП.7

ОП.8

ОП.9

ОП.10

ОП.11

ОП.12

ОП.13

ОП.14

МДК.3.1

УП.3.01

ПП.3.01

МДК.7.1

УП.7.01

ПП.7.01

ПК 3.2

ЕН.1

ЕН.2

ЕН.4

ОП.1

ОП.2

ОП.3

ОП.4

ОП.5

ОП.6

ОП.7

ОП.8

ОП.9

ОП.10

ОП.11

ОП.12

ОП.13

ОП.14

МДК.3.1

УП.3.01

ПП.3.01

МДК.7.1

УП.7.01

ПП.7.01

ПК 3.2

ЕН.1

ЕН.2

ЕН.4

ОП.1

ОП.2

ОП.3

ОП.4

ОП.5

ОП.6

ОП.7

ОП.8

ОП.9

ОП.10

ОП.11

ОП.12

ОП.13

ОП.14

МДК.3.1

УП.3.01

ПП.3.01

МДК.7.1

УП.7.01

ПП.7.01

ПК 3.3

ЕН.1

ЕН.2

ЕН.4

ОП.1

ОП.2

ОП.3

ОП.4

ОП.5

ОП.6

ОП.7

ОП.8

ОП.9

ОП.10

ОП.11

ОП.12

ОП.13

ОП.14

МДК.3.1

УП.3.01

ПП.3.01

МДК.7.1

УП.7.01

ПП.7.01

ПК 3.4

ЕН.1

ЕН.2

ЕН.4

ОП.1

ОП.2

ОП.3

ОП.4

ОП.5

ОП.6

ОП.7

ОП.8

ОП.9

ОП.10

ОП.11

ОП.12

ОП.13

ОП.14

МДК.3.1

УП.3.01

ПП.3.01

МДК.7.1

УП.7.01

ПП.7.01

ПК 4.1

ЕН.1

ЕН.2

ЕН.4

ОП.1

ОП.2

ОП.3

ОП.4

ОП.5

ОП.6

ОП.7

ОП.8

ОП.9

ОП.10

ОП.11

ОП.12

ОП.13

ОП.14

МДК.4.1

УП.4.01

ПП.4.01

МДК.7.1

УП.7.01

ПП.7.01

ПК 4.2

ЕН.1

ЕН.2

ЕН.4

ОП.1

ОП.2

ОП.3

ОП.4

ОП.5

ОП.6

ОП.7

ОП.8

ОП.9

ОП.10

ОП.11

ОП.12

ОП.13

ОП.14

МДК.4.1

УП.4.01

ПП.4.01

МДК.7.1

УП.7.01

ПП.7.01

ПК 4.3

ЕН.1

ЕН.2

ЕН.4

ОП.1

ОП.2

ОП.3

ОП.4

ОП.5

ОП.6

ОП.7

ОП.8

ОП.9

ОП.10

ОП.11

ОП.12

ОП.13

ОП.14

МДК.4.1

УП.4.01

ПП.4.01

МДК.7.1

УП.7.01

ПП.7.01

ПК 4.4

ЕН.1

ЕН.2

ЕН.4

ОП.1

ОП.2

ОП.3

ОП.4

ОП.5

ОП.6

ОП.7

ОП.8

ОП.9

ОП.10

ОП.11

ОП.12

ОП.13

ОП.14

МДК.4.1

УП.4.01

ПП.4.01

МДК.7.1

УП.7.01

ПП.7.01

ПК 5.1

ЕН.1

ЕН.2

ЕН.4

ОП.1

ОП.2

ОП.3

ОП.4

ОП.5

ОП.6

ОП.7

ОП.8

ОП.9

ОП.10

ОП.11

ОП.12

ОП.13

ОП.14

МДК.5.1

УП.5.01

ПП.5.01

МДК.7.1

УП.7.01

ПП.7.01

ПК 5.2

ЕН.1

ЕН.2

ЕН.4

ОП.1

ОП.2

ОП.3

ОП.4

ОП.5

ОП.6

ОП.7

ОП.8

ОП.9

ОП.10

ОП.11

ОП.12

ОП.13

ОП.14

МДК.5.1

УП.5.01

ПП.5.01

МДК.7.1

УП.7.01

ПП.7.01

ПК 6.1

ЕН.1

ЕН.2

ОП.1

ОП.2

ОП.3

ОП.4

ОП.5

ОП.6

ОП.7

ОП.8

ОП.9

ОП.10

ОП.11

ОП.12

ОП.13

ОП.14

МДК.6.1

УП.6.01

МДК.7.1

УП.7.01

ПП.7.01

ПК 6.2

ЕН.1

ЕН.2
ОП.1
ОП.2
ОП.3
ОП.4
ОП.5
ОП.6
ОП.7
ОП.8
ОП.9
ОП.10
ОП.11
ОП.12
ОП.13
ОП.14
МДК.6.1
УП.6.01
МДК.7.1
УП.7.01
ПП.7.01

ПК 6.3

ЕН.1
ЕН.2
ЕН.4
ОП.1
ОП.2
ОП.3
ОП.4
ОП.5
ОП.6
ОП.7
ОП.8
ОП.9
ОП.10
ОП.11
ОП.12
ОП.13
ОП.14
МДК.6.1
УП.6.01
МДК.7.1
УП.7.01
ПП.7.01

ПК 6.4

ЕН.1
ЕН.2
ОП.1
ОП.2
ОП.3

ОП.4
ОП.5
ОП.6
ОП.7
ОП.8
ОП.9
ОП.10
ОП.11
ОП.12
ОП.13
ОП.14
МДК.6.1
УП.6.01
МДК.7.1
УП.7.01
ПП.7.01

ПК 6.5

ЕН.1
ЕН.2
ОП.1
ОП.2
ОП.3
ОП.4
ОП.5
ОП.6
ОП.7
ОП.8
ОП.9
ОП.10
ОП.11
ОП.12
ОП.13
ОП.14
МДК.6.1
УП.6.01
МДК.7.1
УП.7.01
ПП.7.01

Содержание
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
Основы философии
История
Иностранный язык
Русский язык и культура речи
Математика
Экологические основы природопользования
Химия
Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
Физиология питания
Организация хранения и контроль запасов и сырья
Информационные технологии в профессиональной деятельности
Метрология и стандартизация
Правовые основы профессиональной деятельности
Основы экономики, менеджмента и маркетинга
Охрана труда
Безопасность жизнедеятельности
Психология и этика профессиональной деятельности
Кухни народов мира
Организация обслуживания на предприятиях общественного питания
Оборудование предприятий общественного питания
Организация производства на предприятиях общественного питания
Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
Учебная практика
Производственная практика (по профилю специальности)
Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
Учебная практика
Производственная практика (по профилю специальности)
Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
Учебная практика
Производственная практика (по профилю специальности)
Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Учебная практика
Производственная практика (по профилю специальности)
Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
Учебная практика
Производственная практика (по профилю специальности)
Управление структурным подразделением организации
Учебная практика
Выполнение работ по профессии "Повар"
Учебная практика
Производственная практика (по профилю специальности)
Основы создания и организация кооперативного дела
Учебная практика
Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
Основы философии
История
Иностранный язык

Физическая культура
Русский язык и культура речи
Математика
Экологические основы природопользования
Химия
Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
Физиология питания
Организация хранения и контроль запасов и сырья
Информационные технологии в профессиональной деятельности
Метрология и стандартизация
Правовые основы профессиональной деятельности
Основы экономики, менеджмента и маркетинга
Охрана труда
Безопасность жизнедеятельности
Психология и этика профессиональной деятельности
Кухни народов мира
Организация обслуживания на предприятиях общественного питания
Оборудование предприятий общественного питания
Организация производства на предприятиях общественного питания
Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
Учебная практика
Производственная практика (по профилю специальности)
Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
Учебная практика
Производственная практика (по профилю специальности)
Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
Учебная практика
Производственная практика (по профилю специальности)
Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Учебная практика
Производственная практика (по профилю специальности)
Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
Учебная практика
Производственная практика (по профилю специальности)
Управление структурным подразделением организации
Учебная практика
Выполнение работ по профессии "Повар"
Учебная практика
Производственная практика (по профилю специальности)
Основы создания и организация кооперативного дела
Учебная практика
Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
Основы философии
История
Иностранный язык
Физическая культура
Русский язык и культура речи
Математика
Экологические основы природопользования
Химия

Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
Физиология питания
Организация хранения и контроль запасов и сырья
Информационные технологии в профессиональной деятельности
Метрология и стандартизация
Правовые основы профессиональной деятельности
Основы экономики, менеджмента и маркетинга
Охрана труда
Безопасность жизнедеятельности
Психология и этика профессиональной деятельности
Кухни народов мира
Организация обслуживания на предприятиях общественного питания
Оборудование предприятий общественного питания
Организация производства на предприятиях общественного питания
Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
Учебная практика
Производственная практика (по профилю специальности)
Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
Учебная практика
Производственная практика (по профилю специальности)
Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
Учебная практика
Производственная практика (по профилю специальности)
Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Учебная практика
Производственная практика (по профилю специальности)
Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
Учебная практика
Производственная практика (по профилю специальности)
Управление структурным подразделением организации
Учебная практика
Выполнение работ по профессии "Повар"
Учебная практика
Производственная практика (по профилю специальности)
Основы создания и организация кооперативного дела
Учебная практика
Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
Основы философии
История
Иностранный язык
Русский язык и культура речи
Математика
Экологические основы природопользования
Химия
Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
Физиология питания
Организация хранения и контроль запасов и сырья
Информационные технологии в профессиональной деятельности
Метрология и стандартизация
Правовые основы профессиональной деятельности

Основы экономики, менеджмента и маркетинга
Охрана труда
Безопасность жизнедеятельности
Психология и этика профессиональной деятельности
Кухни народов мира
Организация обслуживания на предприятиях общественного питания
Оборудование предприятий общественного питания
Организация производства на предприятиях общественного питания
Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
Учебная практика
Производственная практика (по профилю специальности)
Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
Учебная практика
Производственная практика (по профилю специальности)
Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
Учебная практика
Производственная практика (по профилю специальности)
Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Учебная практика
Производственная практика (по профилю специальности)
Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
Учебная практика
Производственная практика (по профилю специальности)
Управление структурным подразделением организации
Учебная практика
Выполнение работ по профессии "Повар"
Учебная практика
Производственная практика (по профилю специальности)
Основы создания и организация кооперативного дела
Учебная практика
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
Основы философии
История
Иностранный язык
Русский язык и культура речи
Математика
Экологические основы природопользования
Химия
Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
Физиология питания
Организация хранения и контроль запасов и сырья
Информационные технологии в профессиональной деятельности
Метрология и стандартизация
Правовые основы профессиональной деятельности
Основы экономики, менеджмента и маркетинга
Охрана труда
Безопасность жизнедеятельности
Психология и этика профессиональной деятельности
Кухни народов мира
Организация обслуживания на предприятиях общественного питания

Оборудование предприятий общественного питания
Организация производства на предприятиях общественного питания
Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
Учебная практика
Производственная практика (по профилю специальности)
Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
Учебная практика
Производственная практика (по профилю специальности)
Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
Учебная практика
Производственная практика (по профилю специальности)
Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Учебная практика
Производственная практика (по профилю специальности)
Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
Учебная практика
Производственная практика (по профилю специальности)
Управление структурным подразделением организации
Учебная практика
Выполнение работ по профессии "Повар"
Учебная практика
Производственная практика (по профилю специальности)
Основы создания и организация кооперативного дела
Учебная практика
Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
Основы философии
История
Иностранный язык
Физическая культура
Русский язык и культура речи
Математика
Экологические основы природопользования
Химия
Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
Физиология питания
Организация хранения и контроль запасов и сырья
Информационные технологии в профессиональной деятельности
Метрология и стандартизация
Правовые основы профессиональной деятельности
Основы экономики, менеджмента и маркетинга
Охрана труда
Безопасность жизнедеятельности
Психология и этика профессиональной деятельности
Кухни народов мира
Организация обслуживания на предприятиях общественного питания
Оборудование предприятий общественного питания
Организация производства на предприятиях общественного питания
Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
Учебная практика
Производственная практика (по профилю специальности)

Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
Учебная практика
Производственная практика (по профилю специальности)
Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
Учебная практика
Производственная практика (по профилю специальности)
Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Учебная практика
Производственная практика (по профилю специальности)
Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
Учебная практика
Производственная практика (по профилю специальности)
Управление структурным подразделением организации
Учебная практика
Выполнение работ по профессии "Повар"
Учебная практика
Производственная практика (по профилю специальности)
Основы создания и организация кооперативного дела
Учебная практика
Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
Основы философии
История
Иностранный язык
Русский язык и культура речи
Математика
Экологические основы природопользования
Химия
Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
Физиология питания
Организация хранения и контроль запасов и сырья
Информационные технологии в профессиональной деятельности
Метрология и стандартизация
Правовые основы профессиональной деятельности
Основы экономики, менеджмента и маркетинга
Охрана труда
Безопасность жизнедеятельности
Психология и этика профессиональной деятельности
Кухни народов мира
Организация обслуживания на предприятиях общественного питания
Оборудование предприятий общественного питания
Организация производства на предприятиях общественного питания
Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
Учебная практика
Производственная практика (по профилю специальности)
Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
Учебная практика
Производственная практика (по профилю специальности)
Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
Учебная практика
Производственная практика (по профилю специальности)

Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Учебная практика
Производственная практика (по профилю специальности)
Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
Учебная практика
Производственная практика (по профилю специальности)
Управление структурным подразделением организации
Учебная практика
Выполнение работ по профессии "Повар"
Учебная практика
Производственная практика (по профилю специальности)
Основы создания и организация кооперативного дела
Учебная практика
Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
Основы философии
История
Иностранный язык
Русский язык и культура речи
Математика
Экологические основы природопользования
Химия
Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
Физиология питания
Организация хранения и контроль запасов и сырья
Информационные технологии в профессиональной деятельности
Метрология и стандартизация
Правовые основы профессиональной деятельности
Основы экономики, менеджмента и маркетинга
Охрана труда
Безопасность жизнедеятельности
Психология и этика профессиональной деятельности
Кухни народов мира
Организация обслуживания на предприятиях общественного питания
Оборудование предприятий общественного питания
Организация производства на предприятиях общественного питания
Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
Учебная практика
Производственная практика (по профилю специальности)
Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
Учебная практика
Производственная практика (по профилю специальности)
Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
Учебная практика
Производственная практика (по профилю специальности)
Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Учебная практика
Производственная практика (по профилю специальности)
Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
Учебная практика
Производственная практика (по профилю специальности)

Управление структурным подразделением организации
Учебная практика
Выполнение работ по профессии "Повар"
Учебная практика
Производственная практика (по профилю специальности)
Основы создания и организация кооперативного дела
Учебная практика
Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
Основы философии
История
Иностранный язык
Русский язык и культура речи
Математика
Экологические основы природопользования
Химия
Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
Физиология питания
Организация хранения и контроль запасов и сырья
Информационные технологии в профессиональной деятельности
Метрология и стандартизация
Правовые основы профессиональной деятельности
Основы экономики, менеджмента и маркетинга
Охрана труда
Безопасность жизнедеятельности
Психология и этика профессиональной деятельности
Кухни народов мира
Организация обслуживания на предприятиях общественного питания
Оборудование предприятий общественного питания
Организация производства на предприятиях общественного питания
Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
Учебная практика
Производственная практика (по профилю специальности)
Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
Учебная практика
Производственная практика (по профилю специальности)
Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
Учебная практика
Производственная практика (по профилю специальности)
Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Учебная практика
Производственная практика (по профилю специальности)
Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
Учебная практика
Производственная практика (по профилю специальности)
Управление структурным подразделением организации
Учебная практика
Выполнение работ по профессии "Повар"
Учебная практика
Производственная практика (по профилю специальности)
Основы создания и организация кооперативного дела

Учебная практика
Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
Математика
Экологические основы природопользования
Химия
Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
Физиология питания
Организация хранения и контроль запасов и сырья
Информационные технологии в профессиональной деятельности
Метрология и стандартизация
Правовые основы профессиональной деятельности
Основы экономики, менеджмента и маркетинга
Охрана труда
Безопасность жизнедеятельности
Психология и этика профессиональной деятельности
Кухни народов мира
Организация обслуживания на предприятиях общественного питания
Оборудование предприятий общественного питания
Организация производства на предприятиях общественного питания
Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
Учебная практика
Производственная практика (по профилю специальности)
Выполнение работ по профессии "Повар"
Учебная практика
Производственная практика (по профилю специальности)
Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
Математика
Экологические основы природопользования
Химия
Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
Физиология питания
Организация хранения и контроль запасов и сырья
Информационные технологии в профессиональной деятельности
Метрология и стандартизация
Правовые основы профессиональной деятельности
Основы экономики, менеджмента и маркетинга
Охрана труда
Безопасность жизнедеятельности
Психология и этика профессиональной деятельности
Кухни народов мира
Организация обслуживания на предприятиях общественного питания
Оборудование предприятий общественного питания
Организация производства на предприятиях общественного питания
Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
Учебная практика
Производственная практика (по профилю специальности)
Выполнение работ по профессии "Повар"
Учебная практика
Производственная практика (по профилю специальности)

Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
Математика
Экологические основы природопользования
Химия
Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
Физиология питания
Организация хранения и контроль запасов и сырья
Информационные технологии в профессиональной деятельности
Метрология и стандартизация
Правовые основы профессиональной деятельности
Основы экономики, менеджмента и маркетинга
Охрана труда
Безопасность жизнедеятельности
Психология и этика профессиональной деятельности
Кухни народов мира
Организация обслуживания на предприятиях общественного питания
Оборудование предприятий общественного питания
Организация производства на предприятиях общественного питания
Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
Учебная практика
Производственная практика (по профилю специальности)
Выполнение работ по профессии "Повар"
Учебная практика
Производственная практика (по профилю специальности)
Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
Математика
Экологические основы природопользования
Химия
Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
Физиология питания
Организация хранения и контроль запасов и сырья
Информационные технологии в профессиональной деятельности
Метрология и стандартизация
Правовые основы профессиональной деятельности
Основы экономики, менеджмента и маркетинга
Охрана труда
Безопасность жизнедеятельности
Психология и этика профессиональной деятельности
Кухни народов мира
Организация обслуживания на предприятиях общественного питания
Оборудование предприятий общественного питания
Организация производства на предприятиях общественного питания
Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
Учебная практика
Производственная практика (по профилю специальности)
Выполнение работ по профессии "Повар"
Учебная практика
Производственная практика (по профилю специальности)

Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
Математика
Экологические основы природопользования
Химия
Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
Физиология питания
Организация хранения и контроль запасов и сырья
Информационные технологии в профессиональной деятельности
Метрология и стандартизация
Правовые основы профессиональной деятельности
Основы экономики, менеджмента и маркетинга
Охрана труда
Безопасность жизнедеятельности
Психология и этика профессиональной деятельности
Кухни народов мира
Организация обслуживания на предприятиях общественного питания
Оборудование предприятий общественного питания
Организация производства на предприятиях общественного питания
Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
Учебная практика
Производственная практика (по профилю специальности)
Выполнение работ по профессии "Повар"
Учебная практика
Производственная практика (по профилю специальности)
Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
Математика
Экологические основы природопользования
Химия
Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
Физиология питания
Организация хранения и контроль запасов и сырья
Информационные технологии в профессиональной деятельности
Метрология и стандартизация
Правовые основы профессиональной деятельности
Основы экономики, менеджмента и маркетинга
Охрана труда
Безопасность жизнедеятельности
Психология и этика профессиональной деятельности
Кухни народов мира
Организация обслуживания на предприятиях общественного питания
Оборудование предприятий общественного питания
Организация производства на предприятиях общественного питания
Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
Учебная практика
Производственная практика (по профилю специальности)
Выполнение работ по профессии "Повар"
Учебная практика
Производственная практика (по профилю специальности)

Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
Математика
Экологические основы природопользования
Химия
Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
Физиология питания
Организация хранения и контроль запасов и сырья
Информационные технологии в профессиональной деятельности
Метрология и стандартизация
Правовые основы профессиональной деятельности
Основы экономики, менеджмента и маркетинга
Охрана труда
Безопасность жизнедеятельности
Психология и этика профессиональной деятельности
Кухни народов мира
Организация обслуживания на предприятиях общественного питания
Оборудование предприятий общественного питания
Организация производства на предприятиях общественного питания
Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
Учебная практика
Производственная практика (по профилю специальности)
Выполнение работ по профессии "Повар"
Учебная практика
Производственная практика (по профилю специальности)
Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
Математика
Экологические основы природопользования
Химия
Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
Физиология питания
Организация хранения и контроль запасов и сырья
Информационные технологии в профессиональной деятельности
Метрология и стандартизация
Правовые основы профессиональной деятельности
Основы экономики, менеджмента и маркетинга
Охрана труда
Безопасность жизнедеятельности
Психология и этика профессиональной деятельности
Кухни народов мира
Организация обслуживания на предприятиях общественного питания
Оборудование предприятий общественного питания
Организация производства на предприятиях общественного питания
Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
Учебная практика
Производственная практика (по профилю специальности)
Выполнение работ по профессии "Повар"
Учебная практика
Производственная практика (по профилю специальности)

Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
Математика
Экологические основы природопользования
Химия
Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
Физиология питания
Организация хранения и контроль запасов и сырья
Информационные технологии в профессиональной деятельности
Метрология и стандартизация
Правовые основы профессиональной деятельности
Основы экономики, менеджмента и маркетинга
Охрана труда
Безопасность жизнедеятельности
Психология и этика профессиональной деятельности
Кухни народов мира
Организация обслуживания на предприятиях общественного питания
Оборудование предприятий общественного питания
Организация производства на предприятиях общественного питания
Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
Учебная практика
Производственная практика (по профилю специальности)
Выполнение работ по профессии "Повар"
Учебная практика
Производственная практика (по профилю специальности)
Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
Математика
Экологические основы природопользования
Химия
Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
Физиология питания
Организация хранения и контроль запасов и сырья
Информационные технологии в профессиональной деятельности
Метрология и стандартизация
Правовые основы профессиональной деятельности
Основы экономики, менеджмента и маркетинга
Охрана труда
Безопасность жизнедеятельности
Психология и этика профессиональной деятельности
Кухни народов мира
Организация обслуживания на предприятиях общественного питания
Оборудование предприятий общественного питания
Организация производства на предприятиях общественного питания
Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
Учебная практика
Производственная практика (по профилю специальности)
Выполнение работ по профессии "Повар"
Учебная практика
Производственная практика (по профилю специальности)

Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
Математика
Экологические основы природопользования
Химия
Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
Физиология питания
Организация хранения и контроль запасов и сырья
Информационные технологии в профессиональной деятельности
Метрология и стандартизация
Правовые основы профессиональной деятельности
Основы экономики, менеджмента и маркетинга
Охрана труда
Безопасность жизнедеятельности
Психология и этика профессиональной деятельности
Кухни народов мира
Организация обслуживания на предприятиях общественного питания
Оборудование предприятий общественного питания
Организация производства на предприятиях общественного питания
Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
Учебная практика
Производственная практика (по профилю специальности)
Выполнение работ по профессии "Повар"
Учебная практика
Производственная практика (по профилю специальности)
Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
Математика
Экологические основы природопользования
Химия
Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
Физиология питания
Организация хранения и контроль запасов и сырья
Информационные технологии в профессиональной деятельности
Метрология и стандартизация
Правовые основы профессиональной деятельности
Основы экономики, менеджмента и маркетинга
Охрана труда
Безопасность жизнедеятельности
Психология и этика профессиональной деятельности
Кухни народов мира
Организация обслуживания на предприятиях общественного питания
Оборудование предприятий общественного питания
Организация производства на предприятиях общественного питания
Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Учебная практика
Производственная практика (по профилю специальности)
Выполнение работ по профессии "Повар"
Учебная практика
Производственная практика (по профилю специальности)

Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
Математика
Экологические основы природопользования
Химия
Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
Физиология питания
Организация хранения и контроль запасов и сырья
Информационные технологии в профессиональной деятельности
Метрология и стандартизация
Правовые основы профессиональной деятельности
Основы экономики, менеджмента и маркетинга
Охрана труда
Безопасность жизнедеятельности
Психология и этика профессиональной деятельности
Кухни народов мира
Организация обслуживания на предприятиях общественного питания
Оборудование предприятий общественного питания
Организация производства на предприятиях общественного питания
Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Учебная практика
Производственная практика (по профилю специальности)
Выполнение работ по профессии "Повар"
Учебная практика
Производственная практика (по профилю специальности)
Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
Математика
Экологические основы природопользования
Химия
Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
Физиология питания
Организация хранения и контроль запасов и сырья
Информационные технологии в профессиональной деятельности
Метрология и стандартизация
Правовые основы профессиональной деятельности
Основы экономики, менеджмента и маркетинга
Охрана труда
Безопасность жизнедеятельности
Психология и этика профессиональной деятельности
Кухни народов мира
Организация обслуживания на предприятиях общественного питания
Оборудование предприятий общественного питания
Организация производства на предприятиях общественного питания
Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Учебная практика
Производственная практика (по профилю специальности)
Выполнение работ по профессии "Повар"
Учебная практика
Производственная практика (по профилю специальности)

Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
Математика
Экологические основы природопользования
Химия
Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
Физиология питания
Организация хранения и контроль запасов и сырья
Информационные технологии в профессиональной деятельности
Метрология и стандартизация
Правовые основы профессиональной деятельности
Основы экономики, менеджмента и маркетинга
Охрана труда
Безопасность жизнедеятельности
Психология и этика профессиональной деятельности
Кухни народов мира
Организация обслуживания на предприятиях общественного питания
Оборудование предприятий общественного питания
Организация производства на предприятиях общественного питания
Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Учебная практика
Производственная практика (по профилю специальности)
Выполнение работ по профессии "Повар"
Учебная практика
Производственная практика (по профилю специальности)
Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
Математика
Экологические основы природопользования
Химия
Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
Физиология питания
Организация хранения и контроль запасов и сырья
Информационные технологии в профессиональной деятельности
Метрология и стандартизация
Правовые основы профессиональной деятельности
Основы экономики, менеджмента и маркетинга
Охрана труда
Безопасность жизнедеятельности
Психология и этика профессиональной деятельности
Кухни народов мира
Организация обслуживания на предприятиях общественного питания
Оборудование предприятий общественного питания
Организация производства на предприятиях общественного питания
Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
Учебная практика
Производственная практика (по профилю специальности)
Выполнение работ по профессии "Повар"
Учебная практика
Производственная практика (по профилю специальности)

Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
Математика
Экологические основы природопользования
Химия
Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
Физиология питания
Организация хранения и контроль запасов и сырья
Информационные технологии в профессиональной деятельности
Метрология и стандартизация
Правовые основы профессиональной деятельности
Основы экономики, менеджмента и маркетинга
Охрана труда
Безопасность жизнедеятельности
Психология и этика профессиональной деятельности
Кухни народов мира
Организация обслуживания на предприятиях общественного питания
Оборудование предприятий общественного питания
Организация производства на предприятиях общественного питания
Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
Учебная практика
Производственная практика (по профилю специальности)
Выполнение работ по профессии "Повар"
Учебная практика
Производственная практика (по профилю специальности)
Участвовать в планировании основных показателей производства.
Математика
Экологические основы природопользования
Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
Физиология питания
Организация хранения и контроль запасов и сырья
Информационные технологии в профессиональной деятельности
Метрология и стандартизация
Правовые основы профессиональной деятельности
Основы экономики, менеджмента и маркетинга
Охрана труда
Безопасность жизнедеятельности
Психология и этика профессиональной деятельности
Кухни народов мира
Организация обслуживания на предприятиях общественного питания
Оборудование предприятий общественного питания
Организация производства на предприятиях общественного питания
Управление структурным подразделением организации
Учебная практика
Выполнение работ по профессии "Повар"
Учебная практика
Производственная практика (по профилю специальности)
Планировать выполнение работ исполнителями.
Математика

Экологические основы природопользования
Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
Физиология питания
Организация хранения и контроль запасов и сырья
Информационные технологии в профессиональной деятельности
Метрология и стандартизация
Правовые основы профессиональной деятельности
Основы экономики, менеджмента и маркетинга
Охрана труда
Безопасность жизнедеятельности
Психология и этика профессиональной деятельности
Кухни народов мира
Организация обслуживания на предприятиях общественного питания
Оборудование предприятий общественного питания
Организация производства на предприятиях общественного питания
Управление структурным подразделением организации
Учебная практика
Выполнение работ по профессии "Повар"
Учебная практика
Производственная практика (по профилю специальности)
Организовывать работу трудового коллектива.
Математика
Экологические основы природопользования
Химия
Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
Физиология питания
Организация хранения и контроль запасов и сырья
Информационные технологии в профессиональной деятельности
Метрология и стандартизация
Правовые основы профессиональной деятельности
Основы экономики, менеджмента и маркетинга
Охрана труда
Безопасность жизнедеятельности
Психология и этика профессиональной деятельности
Кухни народов мира
Организация обслуживания на предприятиях общественного питания
Оборудование предприятий общественного питания
Организация производства на предприятиях общественного питания
Управление структурным подразделением организации
Учебная практика
Выполнение работ по профессии "Повар"
Учебная практика
Производственная практика (по профилю специальности)
Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
Математика
Экологические основы природопользования
Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
Физиология питания
Организация хранения и контроль запасов и сырья

Информационные технологии в профессиональной деятельности
Метрология и стандартизация
Правовые основы профессиональной деятельности
Основы экономики, менеджмента и маркетинга
Охрана труда
Безопасность жизнедеятельности
Психология и этика профессиональной деятельности
Кухни народов мира
Организация обслуживания на предприятиях общественного питания
Оборудование предприятий общественного питания
Организация производства на предприятиях общественного питания
Управление структурным подразделением организации
Учебная практика
Выполнение работ по профессии "Повар"
Учебная практика
Производственная практика (по профилю специальности)
Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
Математика
Экологические основы природопользования
Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
Физиология питания
Организация хранения и контроль запасов и сырья
Информационные технологии в профессиональной деятельности
Метрология и стандартизация
Правовые основы профессиональной деятельности
Основы экономики, менеджмента и маркетинга
Охрана труда
Безопасность жизнедеятельности
Психология и этика профессиональной деятельности
Кухни народов мира
Организация обслуживания на предприятиях общественного питания
Оборудование предприятий общественного питания
Организация производства на предприятиях общественного питания
Управление структурным подразделением организации
Учебная практика
Выполнение работ по профессии "Повар"
Учебная практика
Производственная практика (по профилю специальности)

НО	Начальное общее образование				
ОО	Основное общее образование				
БД	Базовые дисциплины				
БД.1	Русский язык				
БД.2	Литература				
БД.3	История				
БД.4	Физическая культура				
БД.5	Основы безопасности жизнедеятельности				
БД.6	Химия				
БД.7	Обществознание				
БД.8	Биология				
БД.9	География				
БД.10	Экология				
БД.11	Астрономия				
БД.12	Иностранный язык				
ПД	Профильные дисциплины				
ПД.01	Математика				
ПД.02	Информатика				
ПД.03	Физика				
ПОО	Предлагаемые ОО				
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4
ОГСЭ.1	Основы философии	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4
ОГСЭ.2	История	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4
ОГСЭ.3	Иностранный язык	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4
ОГСЭ.4	Физическая культура	ОК 2	ОК 3	ОК 6	
ОГСЭ.5	Русский язык и культура речи	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4
ЕН	Математический и общий естественнонаучный цикл	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1
		ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2
ЕН.1	Математика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1
		ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2
ЕН.2	Экологические основы природопользования	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1
		ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2
ЕН.4	Химия	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1
		ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 6.3	
ОП	Общепрофессиональные дисциплины	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1
		ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2
ОП.1	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1
		ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2
ОП.2	Физиология питания	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1
		ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2
		ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4

ОП.3	Организация хранения и контроль запасов и сырья	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1
		ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2
ОП.4	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1
		ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2
ОП.5	Метрология и стандартизация	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1
		ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2
ОП.6	Правовые основы профессиональной деятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1
		ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2
ОП.7	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1
		ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2
ОП.8	Охрана труда	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1
		ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2
ОП.9	Безопасность жизнедеятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1
		ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2
ОП.10	Психология и этика профессиональной деятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1
		ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2
ОП.11	Кухни народов мира	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1
		ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2
ОП.12	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1
		ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2
ОП.13	Оборудование предприятий общественного питания	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1
		ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2
ОП.14	Организация производства на предприятиях общественного питания	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1
		ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2
ПМ	Профессиональные модули				
ПМ.1	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4
МДК.1.1	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4
УП.1.01	Учебная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4
ПП.1.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4
ПМ.2	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4
МДК.2.1	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4
УП.2.01	Учебная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4
ПП.2.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4

ПМ.3	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4
		ПК 3.3	ПК 3.4		
МДК.3.1	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4
		ПК 3.3	ПК 3.4		
УП.3.01	Учебная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4
		ПК 3.3	ПК 3.4		
ПП.3.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4
		ПК 3.3	ПК 3.4		
ПМ.4	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных и кондитерский изделий	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4
		ПК 4.4			
МДК.4.1	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4
		ПК 4.4			
УП.4.01	Учебная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4
		ПК 4.4			
ПП.4.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4
		ПК 4.4			
ПМ.5	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4
МДК.5.1	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4
УП.5.01	Учебная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4
ПП.5.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4
ПМ.6	Организация работы структурного подразделения	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4
		ПК 6.4	ПК 6.5		
МДК.6.1	Управление структурным подразделением организации	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4
		ПК 6.4	ПК 6.5		
УП.6.01	Учебная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4
		ПК 6.4	ПК 6.5		
ПМ.7	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1
		ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2
МДК.7.1	Выполнение работ по профессии "Повар"	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1
		ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2
УП.7.01	Учебная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1
		ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2
ПП.7.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1
		ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2
ПМ.8	Организация кооперативного дела и предпринимательства	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4
МДК.8.1	Основы создания и организация кооперативного дела	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4
УП.8.01	Учебная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4

OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9			
OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9			
OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9			
OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9			
OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9			
OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
ПК 3.2	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4
ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5					
OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
ПК 3.2	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4
ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5					
OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
ПК 3.2	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4
ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5					
OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
ПК 3.2	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4
OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
ПК 3.2	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4
ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5					
OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
ПК 3.2	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4
ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5					
OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
ПК 3.2	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4
ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5					
OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3

