

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

форма обучения

Заочная

Срок получения СПО по ППССЗ:

3г 10м

год начала подготовки по УП

2018

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 _____ 2018

Приказ об утверждении ФГОС от 22.04.2014 № 384

Курс	Сентябрь				29 сен - 5 окт	Октябрь			27 окт - 2 ноя	Ноябрь				29 дек - 4 янв	Январь				26 янв - 1 фев	Февраль		23 фев - 1 мар	Март			30 мар - 5 апр	Апрель			27 апр - 3 май	Май				29 июн - 5 июл	Июль			27 июл - 2 авг	Август														
	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		6 - 12	13 - 19	20 - 26		3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30		1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		5 - 11	12 - 18		19 - 25	2 - 8	9 - 15		16 - 22	2 - 8	9 - 15		16 - 22	23 - 29	6 - 12	13 - 19		20 - 26	4 - 10	11 - 17		18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	6 - 12	13 - 19	20 - 26	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 31		
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52		
0	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*		
I																																																						
II																																																						
III																																																						
IV																																																						

Обозначения:

□ Самостоятельное изучение

0 Учебная практика

Δ Подготовка к государственной итоговой аттестации

⋮ Лабораторно-экзаменационная сессия
 = Каникулы

8 Производственная практика (по профилю специальности)
 X Производственная практика (преддипломная)

III Государственная итоговая аттестация
 * 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		
нед.	нед.	ауд.,ч.	час.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	
I	37	4	160	1099						11	52
II	31	4	160	1024	2	4				11	52
III	26	6	160	1071	2	8				10	52
IV	13	6	160	1180	4	8	4	4	2	2	43
Всего	107	20	640	4374	8	20	4	4	2	34	199

Индекс	Перечень предметов, циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации						Учебная нагрузка обучающихся, ч.				Последовательность и распределение																
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые работы	Итоговые письм. контр. раб.	Домашние контр. раб.	Максимальная	Самост.(с.р.+и.п.)	Курс 1				Курс 2														
										Обязательна		Семестр 1		Семестр 2		Семестр 3		Семестр 4										
										Всего	Курс. проектир.	15 нед		22 нед		15 нед		22 нед										
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	17	3	39	1	4	18	4374	3734	640	8	586	506	80		513	433	80		584	504	80		440	360	80	8	
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл			8		4	3	714	650	64		220	198	22		156	136	20		97	89	8						
ОГСЭ.1	Основы философии			1				72	64	8		72	64	8														
ОГСЭ.2	История			2				72	62	10					72	62	10											
ОГСЭ.3	Иностранный язык			57		13	6	162	136	26		52	42	10						48	42	6						
ОГСЭ.4	Физическая культура			6-8		13	6	324	314	10		96	92	4						49	47	2						
ОГСЭ.5	Русский язык и культура речи			2			2	84	74	10					84	74	10											
ЕН	Математический и общий естественнонаучный цикл	1		2				312	264	48		60	48	12		252	216	36										
ЕН.1	Математика			1				60	48	12		60	48	12														
ЕН.2	Экологические основы природопользования			2				48	40	8					48	40	8											
ЕН.4	Химия	2						204	176	28					204	176	28											
П	Профессиональный цикл	16	3	29	1		15	3348	2820	528	8	306	260	46		105	81	24		487	415	72		440	360	80	8	
ОП	Общепрофессиональные дисциплины	6	3	5			9	1065	891	174		306	260	46		105	81	24		48	38	10		276	232	44		
ОП.1	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	1					1	102	84	18		102	84	18														
ОП.2	Физиология питания			2				48	36	12					48	36	12											
ОП.3	Организация хранения и контроль запасов и сырья			3				48	38	10									48	38	10							
ОП.4	Информационные технологии в профессиональной деятельности	8					8	90	76	14																		
ОП.5	Метрология и стандартизация	1					1	54	42	12		54	42	12														
ОП.6	Правовые основы профессиональной деятельности			4			4	72	62	10														72	62	10		
ОП.7	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	4					4	135	115	20														135	115	20		
ОП.8	Охрана труда		1					48	40	8		48	40	8														
ОП.9	Безопасность жизнедеятельности		1					102	94	8		102	94	8														
ОП.10	Психология и этика профессиональной деятельности		2					57	45	12					57	45	12											
ОП.11	Кухни народов мира	8					8	84	72	12																		
ОП.12	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания			7			7	84	70	14																		
ОП.13	Оборудование предприятий общественного питания			7			7	72	62	10																		
ОП.14	Организация производства на предприятиях общественного питания	4					4	69	55	14														69	55	14		
ПМ	Профессиональные модули	10		24	1		6	2283	1929	354	8									439	377	62		164	128	36	8	
ПМ.1	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	1		3			1	291	249	42										291	249	42						
МДК.1.1	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции			3			3	291	249	42										291	249	42						
УП.1.01	Учебная практика			3		РП	V	36		36		час				час				час	36			час				

деление по курсам и семестрам																Максимальная учебная нагрузка	
Курс 3								Курс 4									
Семестр 5 14 нед				Семестр 6 22 нед				Семестр 7 14 нед				Семестр 8 11 нед					
Максим.	Самост.	Обязательная	Курс. проектир.	Максим.	Самост.	Обязательная	Курс. проектир.	Максим.	Самост.	Обязательная	Курс. проектир.	Максим.	Самост.	Обязательная	Курс. проектир.		
29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46
380	300	80		691	611	80		367	287	80		813	733	80		3078	1296
25	21	4		112	108	4		14	10	4		90	88	2		630	84
																72	
																72	
25	21	4		23	21	2		14	10	4						162	
				89	87	2						90	88	2		324	
																	84
																312	
																60	
																48	
																204	
355	279	76		579	503	76		353	277	76		723	645	78		2136	1212
								156	132	24		174	148	26		624	441
																81	21
																48	
																48	
												90	76	14		90	
																54	
																72	
																102	33
																48	
																81	21
																	57
												84	72	12			84
								84	70	14							84
								72	62	10							72
																	69
355	279	76		579	503	76		197	145	52		549	497	52		1512	771
																207	84
																207	84
час				час				час				час				36	

			171	139	32										171
час			час			час			час			36			
час		324	час		36	час		216	час		216				
час			час			час			час			144	144		
час			час			час			час			216			
380	300	80	691	611	80	367	287	80	813	733	80	3078	1296		
2			1			2			4						
3			4			5			4						
1			3			2			4						

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК	
1	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	8	[8]	УП.4.01 Учебная практика
				[8]	ПП.4.01 Производственная практика (по профилю специальности)
2	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	7	[7]	УП.3.01 Учебная практика
				[7]	ПП.3.01 Производственная практика (по профилю специальности)
3	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	7	[7]	УП.5.01 Учебная практика
				[7]	ПП.5.01 Производственная практика (по профилю специальности)
4	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	7	[7]	ОП.12 Организация обслуживания на предприятиях общественного питания
				[7]	ОП.13 Оборудование предприятий общественного питания
5	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	3	[3]	УП.1.01 Учебная практика
				[3]	ПП.1.01 Производственная практика (по профилю специальности)
6	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4]	УП.2.01 Учебная практика
				[4]	ПП.2.01 Производственная практика (по профилю специальности)
7	ЭкзКв	Комплексный квалификационный экзамен	8	[8]	ПМ.4 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных и кондитерский изделий
				[8]	ПМ.6 Организация работы структурного подразделения
8	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	8	[8]	УП.6.01 Учебная практика
				[8]	ПП.6.01 Производственная практика (по профилю специальности)
9	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	7	[7]	МДК.3.1 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
				[7]	МДК.5.1 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов

Индекс	Содержание
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОГСЭ.1	Основы философии
ОГСЭ.2	История
ОГСЭ.3	Иностранный язык
ОГСЭ.5	Русский язык и культура речи
ЕН.1	Математика
ЕН.2	Экологические основы природопользования
ЕН.4	Химия
ОП.1	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.2	Физиология питания
ОП.3	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.4	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.5	Метрология и стандартизация
ОП.6	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.7	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.8	Охрана труда
ОП.9	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Психология и этика профессиональной деятельности
ОП.11	Кухни народов мира
ОП.12	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания
ОП.13	Оборудование предприятий общественного питания
ОП.14	Организация производства на предприятиях общественного питания
МДК.1.1	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
УП.1.01	Учебная практика
ПП.1.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.2.1	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
УП.2.01	Учебная практика
ПП.2.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.3.1	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
УП.3.01	Учебная практика
ПП.3.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.4.1	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.4.01	Учебная практика
ПП.4.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.5.1	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
УП.5.01	Учебная практика
ПП.5.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.6.1	Управление структурным подразделением организации
УП.6.01	Учебная практика
МДК.7.1	Выполнение работ по профессии "Повар"
УП.7.01	Учебная практика
ПП.7.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.8.1	Основы создания и организация кооперативного дела
УП.8.01	Учебная практика
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОГСЭ.1	Основы философии
ОГСЭ.2	История
ОГСЭ.3	Иностранный язык
ОГСЭ.4	Физическая культура
ОГСЭ.5	Русский язык и культура речи
ЕН.1	Математика
ЕН.2	Экологические основы природопользования
ЕН.4	Химия
ОП.1	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.2	Физиология питания
ОП.3	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.4	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.5	Метрология и стандартизация
ОП.6	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.7	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.8	Охрана труда
ОП.9	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Психология и этика профессиональной деятельности
ОП.11	Кухни народов мира
ОП.12	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания
ОП.13	Оборудование предприятий общественного питания
ОП.14	Организация производства на предприятиях общественного питания
МДК.1.1	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
УП.1.01	Учебная практика
ПП.1.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.2.1	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
УП.2.01	Учебная практика
ПП.2.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.3.1	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
УП.3.01	Учебная практика
ПП.3.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.4.1	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.4.01	Учебная практика
ПП.4.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.5.1	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
УП.5.01	Учебная практика
ПП.5.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.6.1	Управление структурным подразделением организации
УП.6.01	Учебная практика
МДК.7.1	Выполнение работ по профессии "Повар"
УП.7.01	Учебная практика
ПП.7.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.8.1	Основы создания и организация кооперативного дела
УП.8.01	Учебная практика
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОГСЭ.1	Основы философии
ОГСЭ.2	История
ОГСЭ.3	Иностранный язык
ОГСЭ.4	Физическая культура
ОГСЭ.5	Русский язык и культура речи
ЕН.1	Математика
ЕН.2	Экологические основы природопользования
ЕН.4	Химия
ОП.1	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.2	Физиология питания
ОП.3	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.4	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.5	Метрология и стандартизация
ОП.6	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.7	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.8	Охрана труда
ОП.9	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Психология и этика профессиональной деятельности
ОП.11	Кухни народов мира
ОП.12	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания
ОП.13	Оборудование предприятий общественного питания
ОП.14	Организация производства на предприятиях общественного питания
МДК.1.1	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
УП.1.01	Учебная практика
ПП.1.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.2.1	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
УП.2.01	Учебная практика
ПП.2.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.3.1	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
УП.3.01	Учебная практика
ПП.3.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.4.1	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.4.01	Учебная практика

	ПП.4.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.5.1	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
	УП.5.01	Учебная практика
	ПП.5.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.6.1	Управление структурным подразделением организации
	УП.6.01	Учебная практика
	МДК.7.1	Выполнение работ по профессии "Повар"
	УП.7.01	Учебная практика
	ПП.7.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.8.1	Основы создания и организация кооперативного дела
	УП.8.01	Учебная практика
ОК 4		Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
	ОГСЭ.1	Основы философии
	ОГСЭ.2	История
	ОГСЭ.3	Иностранный язык
	ОГСЭ.5	Русский язык и культура речи
	ЕН.1	Математика
	ЕН.2	Экологические основы природопользования
	ЕН.4	Химия
	ОП.1	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
	ОП.2	Физиология питания
	ОП.3	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОП.4	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.5	Метрология и стандартизация
	ОП.6	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.7	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.8	Охрана труда
	ОП.9	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.10	Психология и этика профессиональной деятельности
	ОП.11	Кухни народов мира
	ОП.12	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания
	ОП.13	Оборудование предприятий общественного питания
	ОП.14	Организация производства на предприятиях общественного питания
	МДК.1.1	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
	УП.1.01	Учебная практика
	ПП.1.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.2.1	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
	УП.2.01	Учебная практика
	ПП.2.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.3.1	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
	УП.3.01	Учебная практика
	ПП.3.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.4.1	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	УП.4.01	Учебная практика
	ПП.4.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.5.1	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
	УП.5.01	Учебная практика
	ПП.5.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.6.1	Управление структурным подразделением организации
	УП.6.01	Учебная практика
	МДК.7.1	Выполнение работ по профессии "Повар"
	УП.7.01	Учебная практика
	ПП.7.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.8.1	Основы создания и организация кооперативного дела
	УП.8.01	Учебная практика
ОК 5		Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
	ОГСЭ.1	Основы философии
	ОГСЭ.2	История
	ОГСЭ.3	Иностранный язык
	ОГСЭ.5	Русский язык и культура речи
	ЕН.1	Математика
	ЕН.2	Экологические основы природопользования
	ЕН.4	Химия
	ОП.1	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
	ОП.2	Физиология питания
	ОП.3	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОП.4	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.5	Метрология и стандартизация
	ОП.6	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.7	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.8	Охрана труда
	ОП.9	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.10	Психология и этика профессиональной деятельности
	ОП.11	Кухни народов мира
	ОП.12	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания
	ОП.13	Оборудование предприятий общественного питания
	ОП.14	Организация производства на предприятиях общественного питания
	МДК.1.1	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
	УП.1.01	Учебная практика
	ПП.1.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.2.1	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
	УП.2.01	Учебная практика
	ПП.2.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.3.1	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
	УП.3.01	Учебная практика
	ПП.3.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.4.1	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	УП.4.01	Учебная практика
	ПП.4.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.5.1	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
	УП.5.01	Учебная практика
	ПП.5.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.6.1	Управление структурным подразделением организации
	УП.6.01	Учебная практика
	МДК.7.1	Выполнение работ по профессии "Повар"
	УП.7.01	Учебная практика
	ПП.7.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.8.1	Основы создания и организация кооперативного дела
	УП.8.01	Учебная практика
ОК 6		Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
	ОГСЭ.1	Основы философии
	ОГСЭ.2	История
	ОГСЭ.3	Иностранный язык
	ОГСЭ.4	Физическая культура
	ОГСЭ.5	Русский язык и культура речи
	ЕН.1	Математика
	ЕН.2	Экологические основы природопользования
	ЕН.4	Химия
	ОП.1	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
	ОП.2	Физиология питания
	ОП.3	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОП.4	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.5	Метрология и стандартизация
	ОП.6	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.7	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.8	Охрана труда
	ОП.9	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.10	Психология и этика профессиональной деятельности
	ОП.11	Кухни народов мира
	ОП.12	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания
	ОП.13	Оборудование предприятий общественного питания
	ОП.14	Организация производства на предприятиях общественного питания
	МДК.1.1	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
	УП.1.01	Учебная практика

ПП.1.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.2.1	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
УП.2.01	Учебная практика
ПП.2.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.3.1	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
УП.3.01	Учебная практика
ПП.3.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.4.1	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.4.01	Учебная практика
ПП.4.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.5.1	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
УП.5.01	Учебная практика
ПП.5.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.6.1	Управление структурным подразделением организации
УП.6.01	Учебная практика
МДК.7.1	Выполнение работ по профессии "Повар"
УП.7.01	Учебная практика
ПП.7.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.8.1	Основы создания и организация кооперативного дела
УП.8.01	Учебная практика

ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОГСЭ.1	Основы философии
ОГСЭ.2	История
ОГСЭ.3	Иностранный язык
ОГСЭ.5	Русский язык и культура речи
ЕН.1	Математика
ЕН.2	Экологические основы природопользования
ЕН.4	Химия
ОП.1	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.2	Физиология питания
ОП.3	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.4	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.5	Метрология и стандартизация
ОП.6	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.7	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.8	Охрана труда
ОП.9	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Психология и этика профессиональной деятельности
ОП.11	Кухни народов мира
ОП.12	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания
ОП.13	Оборудование предприятий общественного питания
ОП.14	Организация производства на предприятиях общественного питания
МДК.1.1	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
УП.1.01	Учебная практика
ПП.1.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.2.1	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
УП.2.01	Учебная практика
ПП.2.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.3.1	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
УП.3.01	Учебная практика
ПП.3.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.4.1	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.4.01	Учебная практика
ПП.4.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.5.1	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
УП.5.01	Учебная практика
ПП.5.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.6.1	Управление структурным подразделением организации
УП.6.01	Учебная практика
МДК.7.1	Выполнение работ по профессии "Повар"
УП.7.01	Учебная практика
ПП.7.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.8.1	Основы создания и организация кооперативного дела
УП.8.01	Учебная практика

ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОГСЭ.1	Основы философии
ОГСЭ.2	История
ОГСЭ.3	Иностранный язык
ОГСЭ.5	Русский язык и культура речи
ЕН.1	Математика
ЕН.2	Экологические основы природопользования
ЕН.4	Химия
ОП.1	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.2	Физиология питания
ОП.3	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.4	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.5	Метрология и стандартизация
ОП.6	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.7	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.8	Охрана труда
ОП.9	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Психология и этика профессиональной деятельности
ОП.11	Кухни народов мира
ОП.12	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания
ОП.13	Оборудование предприятий общественного питания
ОП.14	Организация производства на предприятиях общественного питания
МДК.1.1	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
УП.1.01	Учебная практика
ПП.1.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.2.1	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
УП.2.01	Учебная практика
ПП.2.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.3.1	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
УП.3.01	Учебная практика
ПП.3.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.4.1	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.4.01	Учебная практика
ПП.4.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.5.1	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
УП.5.01	Учебная практика
ПП.5.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.6.1	Управление структурным подразделением организации
УП.6.01	Учебная практика
МДК.7.1	Выполнение работ по профессии "Повар"
УП.7.01	Учебная практика
ПП.7.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.8.1	Основы создания и организация кооперативного дела
УП.8.01	Учебная практика

ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ОГСЭ.1	Основы философии
ОГСЭ.2	История
ОГСЭ.3	Иностранный язык
ОГСЭ.5	Русский язык и культура речи
ЕН.1	Математика
ЕН.2	Экологические основы природопользования
ЕН.4	Химия
ОП.1	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.2	Физиология питания
ОП.3	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.4	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.5	Метрология и стандартизация
ОП.6	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.7	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.8	Охрана труда

ОП.9	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Психология и этика профессиональной деятельности
ОП.11	Кухни народов мира
ОП.12	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания
ОП.13	Оборудование предприятий общественного питания
ОП.14	Организация производства на предприятиях общественного питания
МДК.1.1	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
УП.1.01	Учебная практика
ПП.1.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.2.1	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
УП.2.01	Учебная практика
ПП.2.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.3.1	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
УП.3.01	Учебная практика
ПП.3.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.4.1	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.4.01	Учебная практика
ПП.4.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.5.1	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
УП.5.01	Учебная практика
ПП.5.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.6.1	Управление структурным подразделением организации
УП.6.01	Учебная практика
МДК.7.1	Выполнение работ по профессии "Повар"
УП.7.01	Учебная практика
ПП.7.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.8.1	Основы создания и организация кооперативного дела
УП.8.01	Учебная практика
ПК 1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ОГСЭ.1	Основы философии
ОГСЭ.2	История
ОГСЭ.3	Иностранный язык
ОГСЭ.4	Физическая культура
ОГСЭ.5	Русский язык и культура речи
ЕН.1	Математика
ЕН.2	Экологические основы природопользования
ЕН.4	Химия
ОП.1	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.2	Физиология питания
ОП.3	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.4	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.5	Метрология и стандартизация
ОП.6	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.7	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.8	Охрана труда
ОП.9	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Психология и этика профессиональной деятельности
ОП.11	Кухни народов мира
ОП.12	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания
ОП.13	Оборудование предприятий общественного питания
ОП.14	Организация производства на предприятиях общественного питания
МДК.1.1	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
УП.1.01	Учебная практика
ПП.1.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.7.1	Выполнение работ по профессии "Повар"
УП.7.01	Учебная практика
ПП.7.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ОГСЭ.1	Основы философии
ОГСЭ.2	История
ОГСЭ.3	Иностранный язык
ОГСЭ.4	Физическая культура
ОГСЭ.5	Русский язык и культура речи
ЕН.1	Математика
ЕН.2	Экологические основы природопользования
ЕН.4	Химия
ОП.1	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.2	Физиология питания
ОП.3	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.4	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.5	Метрология и стандартизация
ОП.6	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.7	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.8	Охрана труда
ОП.9	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Психология и этика профессиональной деятельности
ОП.11	Кухни народов мира
ОП.12	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания
ОП.13	Оборудование предприятий общественного питания
ОП.14	Организация производства на предприятиях общественного питания
МДК.1.1	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
УП.1.01	Учебная практика
ПП.1.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.7.1	Выполнение работ по профессии "Повар"
УП.7.01	Учебная практика
ПП.7.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 1.3	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
ОГСЭ.1	Основы философии
ОГСЭ.2	История
ОГСЭ.3	Иностранный язык
ОГСЭ.4	Физическая культура
ОГСЭ.5	Русский язык и культура речи
ЕН.1	Математика
ЕН.2	Экологические основы природопользования
ЕН.4	Химия
ОП.1	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.2	Физиология питания
ОП.3	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.4	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.5	Метрология и стандартизация
ОП.6	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.7	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.8	Охрана труда
ОП.9	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Психология и этика профессиональной деятельности
ОП.11	Кухни народов мира
ОП.12	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания
ОП.13	Оборудование предприятий общественного питания
ОП.14	Организация производства на предприятиях общественного питания
МДК.1.1	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
УП.1.01	Учебная практика
ПП.1.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.7.1	Выполнение работ по профессии "Повар"
УП.7.01	Учебная практика
ПП.7.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
ОГСЭ.1	Основы философии
ОГСЭ.2	История
ОГСЭ.3	Иностранный язык
ОГСЭ.4	Физическая культура
ОГСЭ.5	Русский язык и культура речи
ЕН.1	Математика

ОП.5	Метрология и стандартизация
ОП.6	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.7	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.8	Охрана труда
ОП.9	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Психология и этика профессиональной деятельности
ОП.11	Кухни народов мира
ОП.12	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания
ОП.13	Оборудование предприятий общественного питания
ОП.14	Организация производства на предприятиях общественного питания
МДК.3.1	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
УП.3.01	Учебная практика
ПП.3.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.7.1	Выполнение работ по профессии "Повар"
УП.7.01	Учебная практика
ПП.7.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 3.3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК 3.4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ОГСЭ.1	Основы философии
ОГСЭ.2	История
ОГСЭ.3	Иностранный язык
ОГСЭ.4	Физическая культура
ОГСЭ.5	Русский язык и культура речи
ЕН.1	Математика
ЕН.2	Экологические основы природопользования
ЕН.4	Химия
ОП.1	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.2	Физиология питания
ОП.3	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.4	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.5	Метрология и стандартизация
ОП.6	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.7	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.8	Охрана труда
ОП.9	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Психология и этика профессиональной деятельности
ОП.11	Кухни народов мира
ОП.12	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания
ОП.13	Оборудование предприятий общественного питания
ОП.14	Организация производства на предприятиях общественного питания
МДК.3.1	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
УП.3.01	Учебная практика
ПП.3.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.7.1	Выполнение работ по профессии "Повар"
УП.7.01	Учебная практика
ПП.7.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 4.1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ОГСЭ.1	Основы философии
ОГСЭ.2	История
ОГСЭ.3	Иностранный язык
ОГСЭ.4	Физическая культура
ОГСЭ.5	Русский язык и культура речи
ЕН.1	Математика
ЕН.2	Экологические основы природопользования
ЕН.4	Химия
ОП.1	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.2	Физиология питания
ОП.3	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.4	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.5	Метрология и стандартизация
ОП.6	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.7	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.8	Охрана труда
ОП.9	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Психология и этика профессиональной деятельности
ОП.11	Кухни народов мира
ОП.12	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания
ОП.13	Оборудование предприятий общественного питания
ОП.14	Организация производства на предприятиях общественного питания
МДК.4.1	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.4.01	Учебная практика
ПП.4.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.7.1	Выполнение работ по профессии "Повар"
УП.7.01	Учебная практика
ПП.7.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 4.2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ОГСЭ.1	Основы философии
ОГСЭ.2	История
ОГСЭ.3	Иностранный язык
ОГСЭ.4	Физическая культура
ОГСЭ.5	Русский язык и культура речи
ЕН.1	Математика
ЕН.2	Экологические основы природопользования
ЕН.4	Химия
ОП.1	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.2	Физиология питания
ОП.3	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.4	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.5	Метрология и стандартизация
ОП.6	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.7	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.8	Охрана труда
ОП.9	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Психология и этика профессиональной деятельности
ОП.11	Кухни народов мира
ОП.12	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания
ОП.13	Оборудование предприятий общественного питания
ОП.14	Организация производства на предприятиях общественного питания
МДК.4.1	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.4.01	Учебная практика
ПП.4.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.7.1	Выполнение работ по профессии "Повар"
УП.7.01	Учебная практика
ПП.7.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ОГСЭ.1	Основы философии
ОГСЭ.2	История
ОГСЭ.3	Иностранный язык
ОГСЭ.4	Физическая культура
ОГСЭ.5	Русский язык и культура речи
ЕН.1	Математика
ЕН.2	Экологические основы природопользования
ЕН.4	Химия
ОП.1	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.2	Физиология питания
ОП.3	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.4	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.5	Метрология и стандартизация
ОП.6	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.7	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.8	Охрана труда

ОП.9	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Психология и этика профессиональной деятельности
ОП.11	Кухни народов мира
ОП.12	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания
ОП.13	Оборудование предприятий общественного питания
ОП.14	Организация производства на предприятиях общественного питания
МДК.4.1	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.4.01	Учебная практика
ПП.4.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.7.1	Выполнение работ по профессии "Повар"
УП.7.01	Учебная практика
ПП.7.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 4.4	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
ОГСЭ.1	Основы философии
ОГСЭ.2	История
ОГСЭ.3	Иностранный язык
ОГСЭ.4	Физическая культура
ОГСЭ.5	Русский язык и культура речи
ЕН.1	Математика
ЕН.2	Экологические основы природопользования
ЕН.4	Химия
ОП.1	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.2	Физиология питания
ОП.3	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.4	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.5	Метрология и стандартизация
ОП.6	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.7	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.8	Охрана труда
ОП.9	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Психология и этика профессиональной деятельности
ОП.11	Кухни народов мира
ОП.12	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания
ОП.13	Оборудование предприятий общественного питания
ОП.14	Организация производства на предприятиях общественного питания
МДК.4.1	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.4.01	Учебная практика
ПП.4.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.7.1	Выполнение работ по профессии "Повар"
УП.7.01	Учебная практика
ПП.7.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ОГСЭ.1	Основы философии
ОГСЭ.2	История
ОГСЭ.3	Иностранный язык
ОГСЭ.4	Физическая культура
ОГСЭ.5	Русский язык и культура речи
ЕН.1	Математика
ЕН.2	Экологические основы природопользования
ЕН.4	Химия
ОП.1	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.2	Физиология питания
ОП.3	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.4	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.5	Метрология и стандартизация
ОП.6	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.7	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.8	Охрана труда
ОП.9	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Психология и этика профессиональной деятельности
ОП.11	Кухни народов мира
ОП.12	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания
ОП.13	Оборудование предприятий общественного питания
ОП.14	Организация производства на предприятиях общественного питания
МДК.5.1	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
УП.5.01	Учебная практика
ПП.5.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.7.1	Выполнение работ по профессии "Повар"
УП.7.01	Учебная практика
ПП.7.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
ОГСЭ.1	Основы философии
ОГСЭ.2	История
ОГСЭ.3	Иностранный язык
ОГСЭ.4	Физическая культура
ОГСЭ.5	Русский язык и культура речи
ЕН.1	Математика
ЕН.2	Экологические основы природопользования
ЕН.4	Химия
ОП.1	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.2	Физиология питания
ОП.3	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.4	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.5	Метрология и стандартизация
ОП.6	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.7	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.8	Охрана труда
ОП.9	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Психология и этика профессиональной деятельности
ОП.11	Кухни народов мира
ОП.12	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания
ОП.13	Оборудование предприятий общественного питания
ОП.14	Организация производства на предприятиях общественного питания
МДК.5.1	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
УП.5.01	Учебная практика
ПП.5.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.7.1	Выполнение работ по профессии "Повар"
УП.7.01	Учебная практика
ПП.7.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ОГСЭ.1	Основы философии
ОГСЭ.2	История
ОГСЭ.3	Иностранный язык
ОГСЭ.4	Физическая культура
ОГСЭ.5	Русский язык и культура речи
ЕН.1	Математика
ЕН.2	Экологические основы природопользования
ОП.1	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.2	Физиология питания
ОП.3	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.4	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.5	Метрология и стандартизация
ОП.6	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.7	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.8	Охрана труда
ОП.9	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Психология и этика профессиональной деятельности
ОП.11	Кухни народов мира
ОП.12	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания
ОП.13	Оборудование предприятий общественного питания
ОП.14	Организация производства на предприятиях общественного питания
МДК.6.1	Управление структурным подразделением организации

	УП.6.01	Учебная практика
	МДК.7.1	Выполнение работ по профессии "Повар"
	УП.7.01	Учебная практика
	ПП.7.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 6.2		Планировать выполнение работ исполнителями.
	ОГСЭ.1	Основы философии
	ОГСЭ.2	История
	ОГСЭ.3	Иностранный язык
	ОГСЭ.4	Физическая культура
	ОГСЭ.5	Русский язык и культура речи
	ЕН.1	Математика
	ЕН.2	Экологические основы природопользования
	ОП.1	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
	ОП.2	Физиология питания
	ОП.3	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОП.4	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.5	Метрология и стандартизация
	ОП.6	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.7	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.8	Охрана труда
	ОП.9	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.10	Психология и этика профессиональной деятельности
	ОП.11	Кухни народов мира
	ОП.12	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания
	ОП.13	Оборудование предприятий общественного питания
	ОП.14	Организация производства на предприятиях общественного питания
	МДК.6.1	Управление структурным подразделением организации
	УП.6.01	Учебная практика
	МДК.7.1	Выполнение работ по профессии "Повар"
	УП.7.01	Учебная практика
	ПП.7.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 6.3		Организовывать работу трудового коллектива.
	ОГСЭ.1	Основы философии
	ОГСЭ.2	История
	ОГСЭ.3	Иностранный язык
	ОГСЭ.4	Физическая культура
	ОГСЭ.5	Русский язык и культура речи
	ЕН.1	Математика
	ЕН.2	Экологические основы природопользования
	ОП.1	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
	ОП.2	Физиология питания
	ОП.3	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОП.4	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.5	Метрология и стандартизация
	ОП.6	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.7	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.8	Охрана труда
	ОП.9	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.10	Психология и этика профессиональной деятельности
	ОП.11	Кухни народов мира
	ОП.12	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания
	ОП.13	Оборудование предприятий общественного питания
	ОП.14	Организация производства на предприятиях общественного питания
	МДК.6.1	Управление структурным подразделением организации
	УП.6.01	Учебная практика
	МДК.7.1	Выполнение работ по профессии "Повар"
	УП.7.01	Учебная практика
	ПП.7.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 6.4		Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
	ОГСЭ.1	Основы философии
	ОГСЭ.2	История
	ОГСЭ.3	Иностранный язык
	ОГСЭ.4	Физическая культура
	ОГСЭ.5	Русский язык и культура речи
	ЕН.1	Математика
	ЕН.2	Экологические основы природопользования
	ОП.1	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
	ОП.2	Физиология питания
	ОП.3	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОП.4	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.5	Метрология и стандартизация
	ОП.6	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.7	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.8	Охрана труда
	ОП.9	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.10	Психология и этика профессиональной деятельности
	ОП.11	Кухни народов мира
	ОП.12	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания
	ОП.13	Оборудование предприятий общественного питания
	ОП.14	Организация производства на предприятиях общественного питания
	МДК.6.1	Управление структурным подразделением организации
	УП.6.01	Учебная практика
	МДК.7.1	Выполнение работ по профессии "Повар"
	УП.7.01	Учебная практика
	ПП.7.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 6.5		Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
	ОГСЭ.1	Основы философии
	ОГСЭ.2	История
	ОГСЭ.3	Иностранный язык
	ОГСЭ.4	Физическая культура
	ОГСЭ.5	Русский язык и культура речи
	ЕН.1	Математика
	ЕН.2	Экологические основы природопользования
	ОП.1	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
	ОП.2	Физиология питания
	ОП.3	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОП.4	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.5	Метрология и стандартизация
	ОП.6	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.7	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.8	Охрана труда
	ОП.9	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.10	Психология и этика профессиональной деятельности
	ОП.11	Кухни народов мира
	ОП.12	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания
	ОП.13	Оборудование предприятий общественного питания
	ОП.14	Организация производства на предприятиях общественного питания
	МДК.6.1	Управление структурным подразделением организации
	УП.6.01	Учебная практика
	МДК.7.1	Выполнение работ по профессии "Повар"
	УП.7.01	Учебная практика
	ПП.7.01	Производственная практика (по профилю специальности)

НО	Начальное общее образование				
ОО	Основное общее образование				
БД	Базовые дисциплины				
ПД	Профильные дисциплины				
ПОО	Предлагаемые ОО				
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1
		ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4
ОГСЭ.1	Основы философии	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1
		ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4
ОГСЭ.2	История	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1
		ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4
ОГСЭ.3	Иностранный язык	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1
		ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4
ОГСЭ.4	Физическая культура	ОК 2	ОК 3	ОК 6	ПК 1.1
		ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4
ОГСЭ.5	Русский язык и культура речи	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1
		ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4
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 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4
ЕН.1	Математика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1
		ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4
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 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4
ЕН.4	Химия	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1
ОП	Общепрофессиональные дисциплины	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1
		ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4
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 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4
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 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4
ОП.3	Организация хранения и контроль запасов и сырья	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1
		ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4
		ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4

ОП.4	информационные технологии в профессиональной деятельности	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1
		ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4
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 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4
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 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4
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 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4
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 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4
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 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4
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 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4
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 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4
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 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4
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 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4
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 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4
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 кулинарной продукции	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4
МДК.3.1	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4
УП.3.01	Учебная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4
ПП.3.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 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		
ПП.6.01	Производственная практика (по профилю специальности)				
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 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4
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 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4
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 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4
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 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4
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	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.4
OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.4
OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.4
OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.4
OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9	ПК 5.1	ПК 5.2	
OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9	ПК 5.1	ПК 5.2	
OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9	ПК 5.1	ПК 5.2	
OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9	ПК 5.1	ПК 5.2	
OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3
OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3
OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3
OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
ПК 3.2	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1	ПК 5.2
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 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1	ПК 5.2
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 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1	ПК 5.2
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 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1	ПК 5.2
ПК 6.5							
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			