

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

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ

квалификация:

Техник-технолог

форма обучения

Заочная

Срок получения СПО по ППССЗ:

4г 10м

год начала подготовки по УП

2019

профиль получаемого профессионального образования

естественнонаучный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 22.04.2014

№ 384

2 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	39	4	160	2106						9	52
II	35	4	160	1092	1	3				9	52
III	28	6	160	1094	2	7				9	52
IV	29	6	160	1109	2	6				9	52
V	18	6	160	1079	2	5	4	4	2	2	43
Всего	149	26	800	6480	7	21	4	4	2	38	251

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.	Другие	Максимальная	Самост. (с.р.+и. п.)	Обязательна		Курс 1				Курс 2				Курс 3				
											Всего	Курс. проектир.	Максим.	Самост.	Обязательная	Курс. проектир.	Максим.	Самост.	Обязательная	Курс. проектир.	Максим.	Самост.	Обязательная	Курс. проектир.	
																									Максим.
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	
СО	Среднее общее образование	4	4	11			2	6	2106	1946	160		2106	1946	160										
БД	Базовые дисциплины	3		9			2	6	1575	1463	112		1575	1463	112										
БД.1	Русский язык	1					1	1	120	112	8		120	112	8										
БД.2	Литература	1						1	173	161	12		173	161	12										
БД.3	История			1				1	175	167	8		175	167	8										
БД.4	Физическая культура			1				1	175	171	4		175	171	4										
БД.5	Основы безопасности жизнедеятельности			1				1	105	97	8		105	97	8										
БД.6	Химия	1							162	152	10		162	152	10										
БД.7	Обществознание			1					162	150	12		162	150	12										
БД.8	Биология			1					108	98	10		108	98	10										
БД.9	География			1					108	100	8		108	100	8										
БД.10	Экология			1					54	46	8		54	46	8										
БД.11	Астрономия			1					58	48	10		58	48	10										
БД.12	Иностранный язык			1			1	1	175	161	14		175	161	14										
ПД	Профильные дисциплины	1		2					531	483	48		531	483	48										
ПД.01	Математика	1							235	215	20		235	215	20										
ПД.02	Информатика			1					150	140	10		150	140	10										
ПД.03	Физика			1					146	128	18		146	128	18										
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	20		38	2	3	30		4374	3734	640	8					1092	932	160		1094	934	160		
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл			10		2	4		630	548	82						244	212	32		124	110	14		
ОГСЭ.01	Основы философии			2			2		60	51	9						60	51	9						
ОГСЭ.02	История			2			2		60	51	9						60	51	9						
ОГСЭ.03	Иностранный язык			2-5		24	35		186	162	24						46	40	6		46	40	6		
ОГСЭ.04	Физическая культура			2-5					324	284	40						78	70	8		78	70	8		
ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	2		2		1	4		384	328	56						233	199	34		79	67	12		
ЕН.01	Математика	2					2		84	70	14						84	70	14						
ЕН.02	Экологические основы природопользования			4			4		72	62	10														
ЕН.03	Химия	3				2	3		156	134	22						77	67	10		79	67	12		
ЕН.04	Русский язык и культура речи			2			2		72	62	10						72	62	10						
П	Профессиональный учебный цикл	18		26	2		22		3360	2858	502	8					615	521	94		891	757	134		
ОП	Общепрофессиональные дисциплины	4		11			15		1221	1039	182						324	274	50		204	174	30		
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	2					2		102	86	16						102	86	16						
ОП.02	Физиология питания			2			2		60	50	10						60	50	10						
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья			2			2		54	46	8						54	46	8						
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности			3			3		102	88	14										102	88	14		
ОП.05	Метрология и стандартизация			2			2		54	46	8						54	46	8						
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	3					3		102	86	16										102	86	16		

				135	115	20		72	63
								54	
102	88	14						102	
54	46	8							54
				84	70	14			84
84	72	12							84
				72	62	10			72
				72	62	10			72
				90	76	14			90
666	568	98	4	495	421	74	4	1512	627
								204	87
								204	87
	час			час				36	
	час			час				108	

								204	108
312	266	46						204	108
312	266	46						204	108
	час	36		час				36	
	час	108		час				108	

								204	150
354	302	52	4					204	150
354	302	52	4					204	150
	час	36		час				36	
	час	108		час				108	

								204	129
								204	129
	час			час				36	
	час			час				108	

				279	237	42		204	75
				279	237	42		204	75
час				час		36		36	
час				час		108		108	

				216	184	32	4	204	12
				216	184	32	4	204	12
час				час		36		36	
час				час		72		72	

								288	66
								288	66
час				час				36	
час				час				144	

час		288		час		252			
час				час		144		144	
час				час		216			

1109	949	160	4	1079	919	160	4	5184	1296
------	-----	-----	---	------	-----	-----	---	------	------

4		5	
6		8	
1		1	
1			
6		8	

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

