

На заседании Педагогического Совета
Протокол № 4 от 16.08.2020

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовский колледж

наименование образовательного учреждения (организации)

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09

Повар, кондитер

код

наименование профессии

основное общ

Уровень образования, необх

квалификация:

Повар Кондитер

форма обучения

Очная

Нормативный срок освоения ОПОП

3г 10

профиль получаемого профессионального образования

Естественнонаучный

при реализации программы среднего общего

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016

№ 1569

Утверждаю

Директор ГБПОУ РО "ШПТК"

И.Н. Головин



ищих

ой области "Шахтинский политехнический

1я

ее образование

одимый для приема на обучение

М _____ год начала подготовки по УП _____ 2020

го образования

1 Календарный учебный график

Курс	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь			Февраль			Март			Апрель						
	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	
0	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
I																		К	К														
II																		А	К	К													
III														П	П	П		А	К	К													
IV										П	П	П	П	П	П	П		А	К	К													

Обозначения:

<input type="checkbox"/>	Обучение по циклам
<input type="checkbox"/> А	Промежуточная аттестация
<input type="checkbox"/> К	Каникулы

<input type="checkbox"/> У	Учебная практика
<input type="checkbox"/> П	Производственная практика
<input type="checkbox"/>	

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по циклам			Промежуточная аттестация			Учебная практика (Производственное обучение)	
	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем
	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.
I	36	17	19	1		1	2	
II	30	13 1/2	16 1/2	2	1	1	5	2 1/2
III	20	10	10	3	1	2	8	3
IV	26 1/2	9	17 1/2	2	1	1	3	2
Всего	112 1/2	49 1/2	63	8	3	5	18	7 1/2

апрель		Май				Июнь				Июль				Август					
33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
									П	П	П	А	К	К	К	К	К	К	К
									П	П	П	П	П	А	К	К	К	К	К
		П	П	П	П	П	П	П	А	А	К	К	К	К	К	К	К	К	К
							П	П	А	Г	Г	*	*	*	*	*	*	*	*
							П												
							П												



Г Государственная итоговая аттестация

* Неделя отсутствует

Ка- но- ное	Практики			ГИА	Каникулы	Всего	Студентов	Групп
	Производственная практика			Прове- дение				
	2 сем	1 сем	2 сем					
нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.			
2	3		3		10	52	25	1
2 1/2	5		5		10	52		
5	10	3	7		11	52		
1	7 1/2	5	2 1/2	2	2	43		
10 1/2	25 1/2	8	17 1/2	2	33	199		

	Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации					Учебная нагрузка				
			Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Другие	Всего	Самост.(с.р.+и.п.)	Консультации	Всего
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	11	13	14
2	Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)											
3	ОД	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ	4		9			23	2181			2157
4	ОУДБ	Базовые учебные дисциплины	2		3			14	1171			1159
5	ОУДБ.01	Русский язык	4					24	120			114
6	ОУДБ.02	Литература						245	171			171
7	ОУДБ.03	Иностранный язык			5			24	171			171
8	ОУДБ.04	Математика	5					24	291			285
9	ОУДБ.05	История			5			24	171			171
10	ОУДБ.06	Физическая культура			6			14	171			171
11	ОУДБ.07	Основы безопасности жизнедеятельности						2	76			76
12	*											
13												
14												
15	ОУДП	Профильные учебные дисциплины	2		3			8	836			824
16	ОУДП.08	Информатика						2	108			108
17	ОУДП.09	Физика	3					2	120			114
18	ОУДП.10	Астрономия			4				35			35
19	ОУДП.11	Химия	5					24	186			180
20	ОУДП.12	Обществознание (включая экономику и право)			7			56	171			171
21	ОУДП.13	Биология			1				72			72
22	ОУДП.14	География						78	72			72
23	ОУДП.15	Экология							72			72
24	*											
25												
26	ПОО	Предлагаемые ОО			3			1	174			174
27	ОУД.16	Индивидуальный учебный проект			3				50			50
28	ОУД.17	Основы предпринимательства						7	42			42
29	ОУД.18	Психология общения/Адаптационная дисциплина для инвалидов и лиц с ОВЗ "Психология здоровья"			3				48			48
30	ОУД.19	Искусство трудоустройства/Адаптационная дисциплина для инвалидов и лиц с ОВЗ "Информационно-коммуникационные технологии"			1				34			34
31	*											
32												
33												
34	ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	10		27			2	3651	123	48	3420
35												
36	ОП.00	Общепрофессиональный цикл	5		8			2	1123	55		1038
37	ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	2						88	6		76

38	ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров			1				74	6		68
39	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места			1				78	6		72
40	ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности					8		94			94
41	ОП.05	Основы калькуляции и учёта			7				55	5		50
42	ОП.06	Охрана труда			2				38	6		32
43	ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности			8				82			82
44	ОП.08	Безопасность жизнедеятельности			4				36	4		32
45	ОП.09	Физическая культура			8		7		56			56
46	ОП.10	Организация обслуживания	4						74	4		64
47	ОП.11	Контроль качества приготовления кулинарной продукции			8				74			74
48	ОП.12	Диетическое питание	8						126			120
49	ОП.13	Информационные технологии в профессиональной деятельности	3						78	6		66
50	ОП.14	Донская кухня	8						120	12		102
51	ОП.15	Этика и психология профессиональной деятельности							50			50
52	*											
54	ПЦ	Профессиональный цикл	5		19				2528	68	48	2382
56	ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	1		3				302	8	6	282
58	МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов			2				41	6	3	32
59	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			2				75	2	3	70
60	МДК*											
62	УП.01.01	Учебная практика Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента			2	РП	V	час	72			72
63	УП*											
65	ПП.01.01	Производственная практика Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента				РП		час	108			108
66	ПП*											
68	ПМ.01.Эк	Квалификационный экзамен	2						6			
69		Всего часов по МДК							116			102
71	ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	1		4				676	22	12	636
73	МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			4				42	4	6	32

2563	1436	12				84	612	12		600	468	130	2					864	20	6
			4																	

32	22	10															
								78	6		66	12	54				6

282	64	38					6	138			138	14	34					
282	64	38					6											

32	24	8															
70	40	30															

72	нед	2					час					нед					
----	-----	---	--	--	--	--	-----	--	--	--	--	-----	--	--	--	--	--

108	нед	3					час					нед					
-----	-----	---	--	--	--	--	-----	--	--	--	--	-----	--	--	--	--	--

						6											
--	--	--	--	--	--	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

								138			138	14	34				
--	--	--	--	--	--	--	--	-----	--	--	-----	----	----	--	--	--	--

								12			12	8	4				
--	--	--	--	--	--	--	--	----	--	--	----	---	---	--	--	--	--

826	449	187	10				12	612	6		594	285	219					12
2								2										
4								2										

864	26	6	820	287	263					12	615	18	9	570	212	142		
2										3								
3										7								

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

			час					нед									час					нед
--	--	--	-----	--	--	--	--	-----	--	--	--	--	--	--	--	--	-----	--	--	--	--	-----

			час					нед									час					нед
--	--	--	-----	--	--	--	--	-----	--	--	--	--	--	--	--	--	-----	--	--	--	--	-----

		6																				
--	--	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

			125		3		116		52	28						6						
--	--	--	-----	--	---	--	-----	--	----	----	--	--	--	--	--	---	--	--	--	--	--	--

			83		3		80		52	28												

			час					нед									час					нед
--	--	--	-----	--	--	--	--	-----	--	--	--	--	--	--	--	--	-----	--	--	--	--	-----

			час				36		нед	1							час					нед
--	--	--	-----	--	--	--	----	--	-----	---	--	--	--	--	--	--	-----	--	--	--	--	-----

			6														6					
--	--	--	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---	--	--	--	--	--

																	253	4	6		243	47
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-----	---	---	--	-----	----

																	42	4	6		32	28
																	31				31	19

	час				нед				час			72	нед
--	-----	--	--	--	-----	--	--	--	-----	--	--	----	-----

	час				нед				час			108	нед
--	-----	--	--	--	-----	--	--	--	-----	--	--	-----	-----

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

			562	8	6	548	92	60				138	4	6	122	14
--	--	--	-----	---	---	-----	----	----	--	--	--	-----	---	---	-----	----

			48	4	6	38	32	6								
--	--	--	----	---	---	----	----	---	--	--	--	--	--	--	--	--

			118	4		114	60	54				60	4	6	50	14
--	--	--	-----	---	--	-----	----	----	--	--	--	----	---	---	----	----

	час				180	нед	5			час				нед
--	-----	--	--	--	-----	-----	---	--	--	-----	--	--	--	-----

	час				216	нед	6			час			72	нед
--	-----	--	--	--	-----	-----	---	--	--	-----	--	--	----	-----

										6			
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---	--	--	--

	час			432	нед		12		час			252	нед
--	-----	--	--	-----	-----	--	----	--	-----	--	--	-----	-----

	час			180	нед		5		час			72	нед
--	-----	--	--	-----	-----	--	---	--	-----	--	--	----	-----

	час				нед				час				нед
--	-----	--	--	--	-----	--	--	--	-----	--	--	--	-----

	час			180	нед		5		час			72	нед
--	-----	--	--	-----	-----	--	---	--	-----	--	--	----	-----

	час			252	нед		7		час			180	нед
--	-----	--	--	-----	-----	--	---	--	-----	--	--	-----	-----

	час			252	нед		7		час			180	нед
--	-----	--	--	-----	-----	--	---	--	-----	--	--	-----	-----

	час				нед				час				нед
--	-----	--	--	--	-----	--	--	--	-----	--	--	--	-----

	час				нед				час				нед
--	-----	--	--	--	-----	--	--	--	-----	--	--	--	-----

	час				нед				час				нед
--	-----	--	--	--	-----	--	--	--	-----	--	--	--	-----

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

					9								12
--	--	--	--	--	---	--	--	--	--	--	--	--	----

		18	825	8	9	802	261	109				6	624	13	12	593	231
		1											1				
		4											5				

																	196	
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-----	--

						час					нед						216	
--	--	--	--	--	--	-----	--	--	--	--	-----	--	--	--	--	--	-----	--

						час					нед						216	
--	--	--	--	--	--	-----	--	--	--	--	-----	--	--	--	--	--	-----	--

																	6	
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---	--

																	365	2
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-----	---

																	37	2
																	142	

						час					нед						72	
--	--	--	--	--	--	-----	--	--	--	--	-----	--	--	--	--	--	----	--

						час					нед						108	
--	--	--	--	--	--	-----	--	--	--	--	-----	--	--	--	--	--	-----	--

																	6	
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---	--

16						230	8	6	210	44	40				6		475	8
----	--	--	--	--	--	-----	---	---	-----	----	----	--	--	--	---	--	-----	---

4																	34	8
12						98	8	6	84	44	40						129	

2		час		36	нед	1		108	
---	--	-----	--	----	-----	---	--	-----	--

3		час		90	нед	2	1/2	198	
---	--	-----	--	----	-----	---	-----	-----	--

	6					6		6	
--	---	--	--	--	--	---	--	---	--

36								698	2
----	--	--	--	--	--	--	--	-----	---

								46	2
--	--	--	--	--	--	--	--	----	---

36								178	
----	--	--	--	--	--	--	--	-----	--

		час			нед			180	
--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--

2		час			нед			288	
---	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--

	6							6	
--	---	--	--	--	--	--	--	---	--

7	час		126	нед	3 1/2
---	-----	--	-----	-----	-------

2	час		36	нед	1
---	-----	--	----	-----	---

	час			нед	
--	-----	--	--	-----	--

2	час		36	нед	1
---	-----	--	----	-----	---

5	час		90	нед	2 1/2
---	-----	--	----	-----	-------

5	час		90	нед	2 1/2
---	-----	--	----	-----	-------

	час			нед	
--	-----	--	--	-----	--

		час		72	нед	2			
		час		72	нед	2		72	
		час			нед				

--	--	--	--	--	--

			6		
--	--	--	---	--	--

110					6	888	20	6	844	370	276					18
-----	--	--	--	--	---	-----	----	---	-----	-----	-----	--	--	--	--	----

5194	710
------	-----

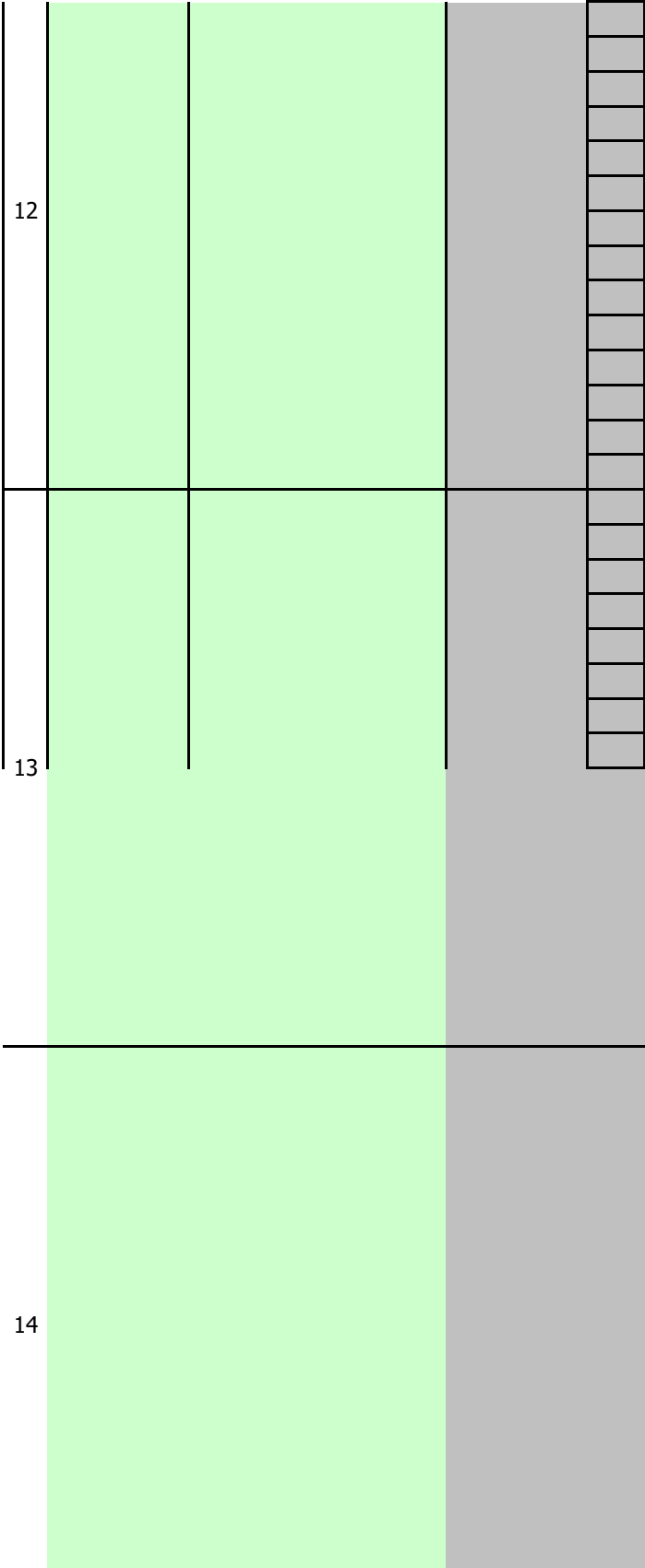
	3
	5

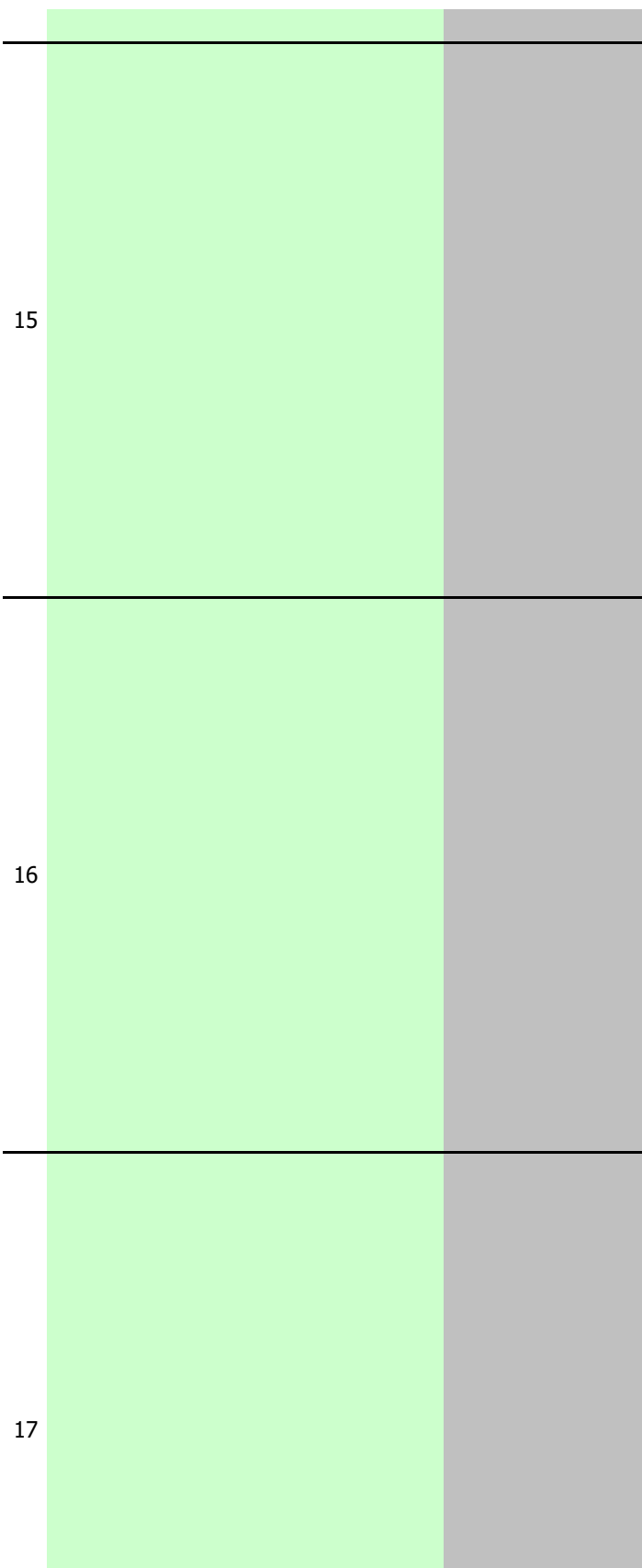
№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	
1				
2				
3				

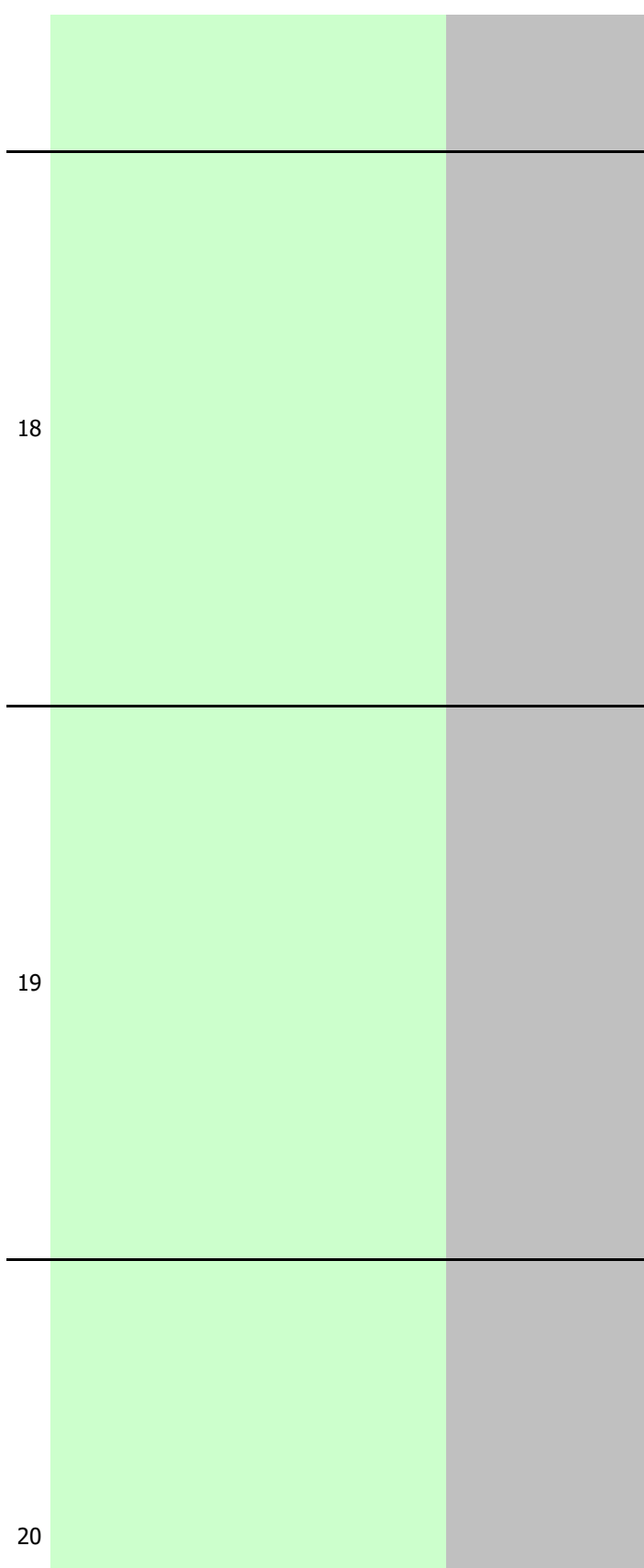
4				
5				
6				

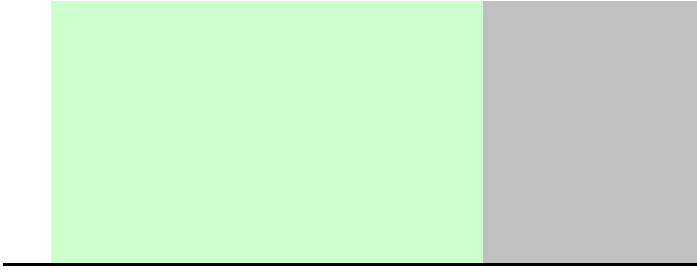
6				
7				
8				

9				
10				
11				

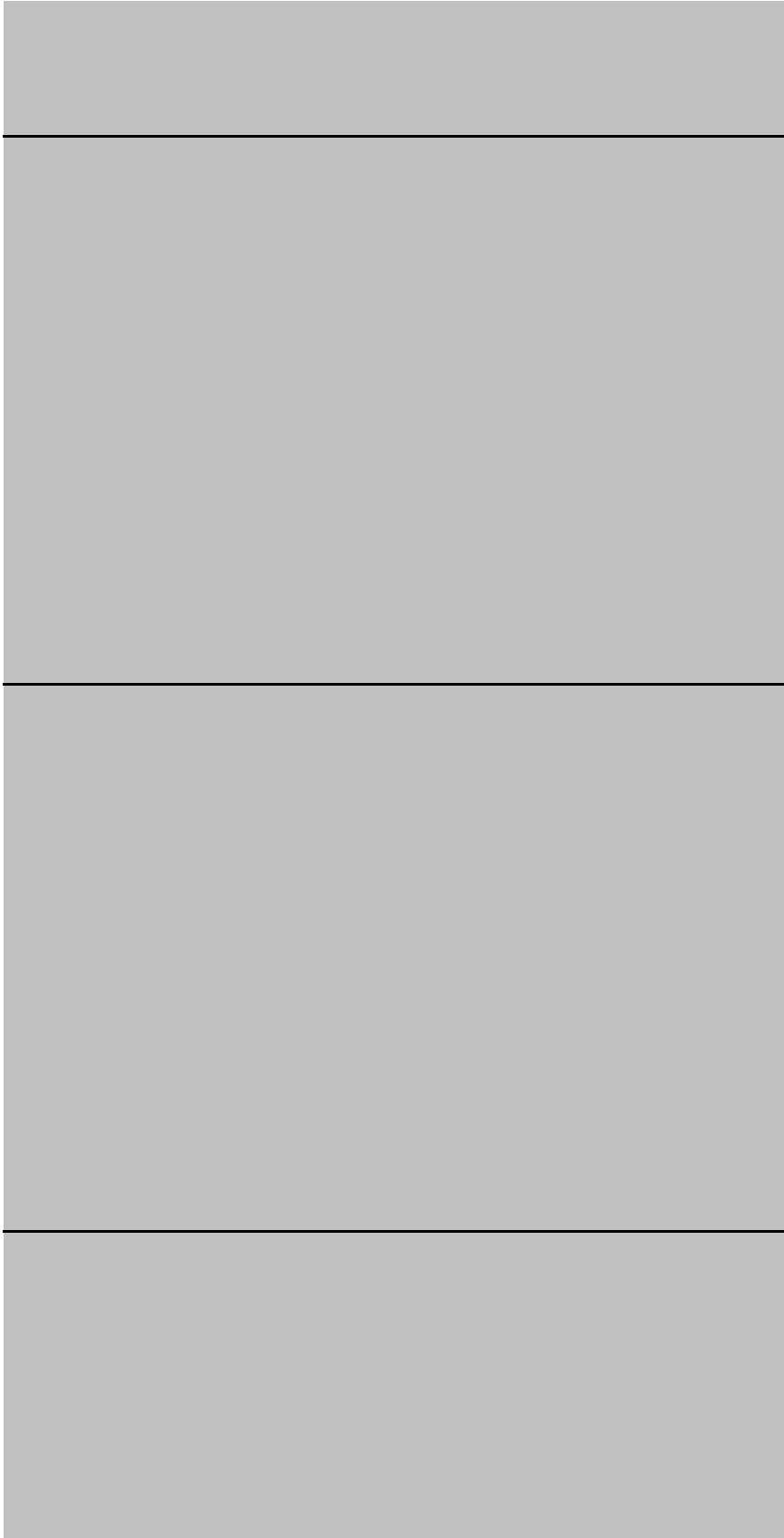














Индекс
ОК 01.

ОП.01
ОП.02
ОП.03
ОП.04
ОП.05
ОП.06
ОП.07
ОП.10
ОП.11
ОП.12
МДК.01.01
МДК.01.02
УП.01.01
ПП.01.01
МДК.02.01
МДК.02.02
УП.02.01
ПП.02.01
МДК.03.01
МДК.03.02
УП.03.01
ПП.03.01
МДК.04.01
МДК.04.02
УП.04.01
ПП.04.01
МДК.05.01
МДК.05.02
УП.05.01
ПП.05.01

ОК 02.

ОП.01
ОП.02

ОП.03
ОП.04
ОП.05
ОП.06
ОП.07
ОП.09
ОП.10
ОП.11
ОП.12
МДК.01.01
МДК.01.02
УП.01.01
ПП.01.01
МДК.02.01
МДК.02.02
УП.02.01
ПП.02.01
МДК.03.01
МДК.03.02
УП.03.01
ПП.03.01
МДК.04.01
МДК.04.02
УП.04.01
ПП.04.01
МДК.05.01
МДК.05.02
УП.05.01
ПП.05.01

ОК 03.

ОП.01
ОП.02
ОП.03
ОП.04
ОП.05
ОП.06

ОП.07
ОП.09
ОП.10
ОП.11
ОП.12
МДК.01.01
МДК.01.02
УП.01.01
ПП.01.01
МДК.02.01
МДК.02.02
УП.02.01
ПП.02.01
МДК.03.01
МДК.03.02
УП.03.01
ПП.03.01
МДК.04.01
МДК.04.02
УП.04.01
ПП.04.01
МДК.05.01
МДК.05.02
УП.05.01
ПП.05.01

ОК 04.

ОП.01
ОП.02
ОП.03
ОП.04
ОП.05
ОП.06
ОП.07
ОП.10
ОП.11
ОП.12

МДК.01.01
МДК.01.02
УП.01.01
ПП.01.01
МДК.02.01
МДК.02.02
УП.02.01
ПП.02.01
МДК.03.01
МДК.03.02
УП.03.01
ПП.03.01
МДК.04.01
МДК.04.02
УП.04.01
ПП.04.01
МДК.05.01
МДК.05.02
УП.05.01
ПП.05.01

ОК 05.

ОП.01
ОП.02
ОП.03
ОП.04
ОП.05
ОП.06
ОП.07
ОП.10
ОП.11
МДК.01.01
МДК.01.02
УП.01.01
ПП.01.01

МДК.02.01
МДК.02.02
УП.02.01
ПП.02.01
МДК.03.01
МДК.03.02
УП.03.01
ПП.03.01
МДК.04.01
МДК.04.02
УП.04.01
ПП.04.01
МДК.05.01
МДК.05.02
УП.05.01
ПП.05.01

ОК 06.

ОП.01
ОП.02
ОП.03
ОП.04
ОП.05
ОП.06
ОП.07
ОП.08
ОП.10
ОП.11
ОП.12
МДК.01.01
МДК.01.02
УП.01.01
ПП.01.01
МДК.02.01
МДК.02.02
УП.02.01

ПП.02.01
МДК.03.01
МДК.03.02
УП.03.01
ПП.03.01
МДК.04.01
МДК.04.02
УП.04.01
ПП.04.01
МДК.05.01
МДК.05.02
УП.05.01
ПП.05.01

OK 07.

ОП.01
ОП.02
ОП.03
ОП.05
ОП.06
ОП.08
ОП.10
ОП.11
ОП.12
МДК.01.01
МДК.01.02
УП.01.01
ПП.01.01
МДК.02.01
МДК.02.02
УП.02.01
ПП.02.01
МДК.03.01
МДК.03.02
УП.03.01

ПП.03.01

МДК.04.01

МДК.04.02

УП.04.01

ПП.04.01

МДК.05.01

МДК.05.02

УП.05.01

ПП.05.01

ОК 08.

ОП.08

ОП.09

ОК 09.

ОП.01

ОП.02

ОП.03

ОП.04

ОП.05

ОП.06

ОП.08

ОП.09

ОП.10

ОП.11

ОП.12

МДК.01.01

МДК.01.02

УП.01.01

ПП.01.01

МДК.02.02

УП.02.01

ПП.02.01

МДК.03.01

МДК.03.02

УП.03.01

ПП.03.01

МДК.04.01

МДК.04.02

УП.04.01

ПП.04.01

МДК.05.01

МДК.05.02

УП.05.01

ПП.05.01

ОК 10.

ОП.01

ОП.02

ОП.03

ОП.04

ОП.05

ОП.06

ОП.07

ОП.10

ОП.11

МДК.01.01

МДК.01.02

УП.01.01

ПП.01.01

МДК.02.01

МДК.02.02

УП.02.01

ПП.02.01

МДК.03.01

МДК.03.02

УП.03.01

ПП.03.01

МДК.04.01

МДК.04.02

УП.04.01

ПП.04.01

МДК.05.01

МДК.05.02

УП.05.01

ПП.05.01

ОК 11.

ОП.04

ОП.10

ПК 1.1.

ОП.01

ОП.02

ОП.03

ОП.06

ОП.10

ОП.11

МДК.01.01

УП.01.01

ПП.01.01

ПК 1.2.

ОП.01

ОП.02

ОП.03

ОП.05

ОП.06

ОП.11

МДК.01.01

УП.01.01

ПП.01.01

ПК 1.3.

ОП.01

ОП.02

ОП.03

ОП.05
ОП.06
ОП.11
МДК.01.02
УП.01.01
ПП.01.01

ПК 1.4.

ОП.01
ОП.02
ОП.03
ОП.05
ОП.06
ОП.11
МДК.01.02
УП.01.01
ПП.01.01

ПК 2.1.

ОП.01
ОП.02
ОП.03
ОП.06
ОП.10
ОП.11
МДК.02.01
МДК.02.02
УП.02.01
ПП.02.01

ПК 2.2.

ОП.01
ОП.02
ОП.03
ОП.05
ОП.06
ОП.11
МДК.02.01

МДК.02.02

УП.02.01

ПП.02.01

ПК 2.3.

ОП.01

ОП.02

ОП.03

ОП.05

ОП.06

ОП.11

МДК.02.01

МДК.02.02

УП.02.01

ПП.02.01

ПК 2.4.

ОП.01

ОП.02

ОП.03

ОП.05

ОП.06

ОП.11

МДК.02.01

МДК.02.02

УП.02.01

ПП.02.01

ПК 2.5.

ОП.01

ОП.02

ОП.03

ОП.05

ОП.06

ОП.11

МДК.02.01

МДК.02.02

УП.02.01

ПП.02.01

ПК 2.6.

ОП.01

ОП.02

ОП.03

ОП.05

ОП.06

ОП.11

МДК.02.01

МДК.02.02

УП.02.01

ПП.02.01

ПК 2.7.

ОП.01

ОП.02

ОП.03

ОП.05

ОП.06

ОП.11

МДК.02.01

МДК.02.02

УП.02.01

ПП.02.01

ПК 2.8.

ОП.01

ОП.02

ОП.03

ОП.05

ОП.06

ОП.11

МДК.02.01

МДК.02.02

УП.02.01

ПП.02.01

ПК 3.1.

ОП.01

ОП.02

ОП.03

ОП.06

ОП.10

ОП.11

МДК.03.01

УП.03.01

ПП.03.01

ПК 3.2.

ОП.01

ОП.02

ОП.03

ОП.05

ОП.06

ОП.11

МДК.03.01

МДК.03.02

УП.03.01

ПП.03.01

ПК 3.3.

ОП.01

ОП.02

ОП.03

ОП.05

ОП.06

ОП.11

МДК.03.01

МДК.03.02

УП.03.01

ПП.03.01

ПК 3.4.

ОП.01
ОП.02
ОП.03
ОП.05
ОП.06
ОП.11
МДК.03.01
МДК.03.02
УП.03.01
ПП.03.01

ПК 3.5.

ОП.01
ОП.02
ОП.03
ОП.05
ОП.06
ОП.11
МДК.03.01
МДК.03.02
УП.03.01
ПП.03.01

ПК 3.6.

ОП.01
ОП.02
ОП.03
ОП.05
ОП.06
ОП.11
МДК.03.01
МДК.03.02
УП.03.01
ПП.03.01

ПК 4.1.

ОП.01
ОП.02
ОП.03
ОП.06
ОП.11
МДК.04.01
УП.04.01
ПП.04.01

ПК 4.2.

ОП.01
ОП.02
ОП.03
ОП.05
ОП.06
ОП.11
МДК.04.01
МДК.04.02
УП.04.01
ПП.04.01

ПК 4.3.

ОП.01
ОП.02
ОП.03
ОП.05
ОП.06
ОП.11
МДК.04.01
МДК.04.02
УП.04.01
ПП.04.01

ПК 4.4.

ОП.01
ОП.02
ОП.03
ОП.05

ОП.06
ОП.11
МДК.04.01
МДК.04.02
УП.04.01
ПП.04.01

ПК 4.5.

ОП.01
ОП.02
ОП.03
ОП.05
ОП.06
ОП.11
МДК.04.01
МДК.04.02
УП.04.01
ПП.04.01

ПК 4.6

ОП.01
ОП.02
ОП.03
ОП.05
ОП.06
ОП.11
МДК.04.01
МДК.04.02
УП.04.01
ПП.04.01

ПК 5.1

ОП.01
ОП.02
ОП.03
ОП.06
ОП.11
МДК.05.01
МДК.05.02

УП.05.01

ПП.05.01

ПК 5.2

ОП.01

ОП.02

ОП.03

ОП.05

ОП.06

ОП.11

МДК.05.01

МДК.05.02

УП.05.01

ПП.05.01

ПК 5.3

ОП.01

ОП.02

ОП.03

ОП.05

ОП.06

ОП.11

МДК.05.02

УП.05.01

ПП.05.01

ПК 5.4

ОП.01

ОП.02

ОП.03

ОП.05

ОП.06

ОП.11

МДК.05.02

УП.05.01

ПП.05.01

ПК 5.5

ОП.01

ОП.02

ОП.03
ОП.05
ОП.06
ОП.11
МДК.05.02
УП.05.01
ПП.05.01

Содержание
Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
Основы калькуляции и учёта
Охрана труда
Иностранный язык в профессиональной деятельности
Организация обслуживания
Контроль качества приготовления кулинарной продукции
Диетическое питание
Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
Учебная практика Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
Производственная практика Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
Защита выпускной квалификационной работы
Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров

Техническое оснащение и организация рабочего места
Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
Основы калькуляции и учёта
Охрана труда
Иностранный язык в профессиональной деятельности
Физическая культура
Организация обслуживания
Контроль качества приготовления кулинарной продукции
Диетическое питание
Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
Учебная практика Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
Производственная практика Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
Защита выпускной квалификационной работы
Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
Основы калькуляции и учёта
Охрана труда

Иностранный язык в профессиональной деятельности
Физическая культура
Организация обслуживания
Контроль качества приготовления кулинарной продукции
Диетическое питание
Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
Учебная практика Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
Производственная практика Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
Защита выпускной квалификационной работы
Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
Основы калькуляции и учёта
Охрана труда
Иностранный язык в профессиональной деятельности
Организация обслуживания
Контроль качества приготовления кулинарной продукции
Диетическое питание

Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
Учебная практика Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
Производственная практика Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
Защита выпускной квалификационной работы
Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
Основы калькуляции и учёта
Охрана труда
Иностранный язык в профессиональной деятельности
Организация обслуживания
Контроль качества приготовления кулинарной продукции
Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
Учебная практика Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
Производственная практика Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
Защита выпускной квалификационной работы
Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
Основы калькуляции и учёта
Охрана труда
Иностранный язык в профессиональной деятельности
Безопасность жизнедеятельности
Организация обслуживания
Контроль качества приготовления кулинарной продукции
Диетическое питание
Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
Учебная практика Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
Производственная практика Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
Защита выпускной квалификационной работы
Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Основы калькуляции и учёта
Охрана труда
Безопасность жизнедеятельности
Организация обслуживания
Контроль качества приготовления кулинарной продукции
Диетическое питание
Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
Учебная практика Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
Производственная практика Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
Защита выпускной квалификационной работы
Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
Безопасность жизнедеятельности
Физическая культура
Защита выпускной квалификационной работы
Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
Основы калькуляции и учёта
Охрана труда
Безопасность жизнедеятельности
Физическая культура
Организация обслуживания
Контроль качества приготовления кулинарной продукции
Диетическое питание
Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
Учебная практика Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
Производственная практика Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
Защита выпускной квалификационной работы
Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
Основы калькуляции и учёта
Охрана труда
Иностранный язык в профессиональной деятельности
Организация обслуживания
Контроль качества приготовления кулинарной продукции
Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
Учебная практика Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
Производственная практика Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
Защита выпускной квалификационной работы
Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
Организация обслуживания
Защита выпускной квалификационной работы
Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Охрана труда
Организация обслуживания
Контроль качества приготовления кулинарной продукции
Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
Учебная практика Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
Производственная практика Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
Защита выпускной квалификационной работы
Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Основы калькуляции и учёта
Охрана труда
Контроль качества приготовления кулинарной продукции
Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
Учебная практика Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
Производственная практика Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
Защита выпускной квалификационной работы
Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места

Основы калькуляции и учёта
Охрана труда
Контроль качества приготовления кулинарной продукции
Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
Учебная практика Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
Производственная практика Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
Защита выпускной квалификационной работы
Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Основы калькуляции и учёта
Охрана труда
Контроль качества приготовления кулинарной продукции
Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
Учебная практика Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
Производственная практика Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
Защита выпускной квалификационной работы
Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Охрана труда
Организация обслуживания
Контроль качества приготовления кулинарной продукции
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Защита выпускной квалификационной работы
Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Основы калькуляции и учёта
Охрана труда
Контроль качества приготовления кулинарной продукции
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Защита выпускной квалификационной работы
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Основы калькуляции и учёта
Охрана труда
Контроль качества приготовления кулинарной продукции
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Защита выпускной квалификационной работы
Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Основы калькуляции и учёта
Охрана труда
Контроль качества приготовления кулинарной продукции
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Защита выпускной квалификационной работы
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Основы калькуляции и учёта
Охрана труда
Контроль качества приготовления кулинарной продукции
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Защита выпускной квалификационной работы
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Основы калькуляции и учёта
Охрана труда
Контроль качества приготовления кулинарной продукции
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Защита выпускной квалификационной работы
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Основы калькуляции и учёта
Охрана труда
Контроль качества приготовления кулинарной продукции
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Защита выпускной квалификационной работы
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Основы калькуляции и учёта
Охрана труда
Контроль качества приготовления кулинарной продукции
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Защита выпускной квалификационной работы
Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Охрана труда
Организация обслуживания
Контроль качества приготовления кулинарной продукции
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Защита выпускной квалификационной работы
Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Основы калькуляции и учёта
Охрана труда
Контроль качества приготовления кулинарной продукции
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Защита выпускной квалификационной работы
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Основы калькуляции и учёта
Охрана труда
Контроль качества приготовления кулинарной продукции
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Защита выпускной квалификационной работы

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Основы калькуляции и учёта
Охрана труда
Контроль качества приготовления кулинарной продукции
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Защита выпускной квалификационной работы
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Основы калькуляции и учёта
Охрана труда
Контроль качества приготовления кулинарной продукции
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Защита выпускной квалификационной работы
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Основы калькуляции и учёта
Охрана труда
Контроль качества приготовления кулинарной продукции
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Защита выпускной квалификационной работы
Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Охрана труда
Контроль качества приготовления кулинарной продукции
Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
Защита выпускной квалификационной работы
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Основы калькуляции и учёта
Охрана труда
Контроль качества приготовления кулинарной продукции
Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
Защита выпускной квалификационной работы
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Основы калькуляции и учёта
Охрана труда
Контроль качества приготовления кулинарной продукции
Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
Защита выпускной квалификационной работы
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Основы калькуляции и учёта

Охрана труда
Контроль качества приготовления кулинарной продукции
Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
Защита выпускной квалификационной работы
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Основы калькуляции и учёта
Охрана труда
Контроль качества приготовления кулинарной продукции
Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
Защита выпускной квалификационной работы
Осуществлять приготовление, подготовку к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков иностранной кухни
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Основы калькуляции и учёта
Охрана труда
Контроль качества приготовления кулинарной продукции
Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырьё, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Охрана труда
Контроль качества приготовления кулинарной продукции
Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Основы калькуляции и учёта
Охрана труда
Контроль качества приготовления кулинарной продукции
Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Основы калькуляции и учёта
Охрана труда
Контроль качества приготовления кулинарной продукции
Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Основы калькуляции и учёта
Охрана труда
Контроль качества приготовления кулинарной продукции
Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров

Техническое оснащение и организация рабочего места
Основы калькуляции и учёта
Охрана труда
Контроль качества приготовления кулинарной продукции
Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

ОУДБ	Базовые учебные дисциплины				
ОУДБ.01	Русский язык				
ОУДБ.02	Литература				
ОУДБ.03	Иностранный язык				
ОУДБ.04	Математика				
ОУДБ.05	История				
ОУДБ.06	Физическая культура				
ОУДБ.07	Основы безопасности жизнедеятельности				
ОУДП	Профильные учебные дисциплины				
ОУДП.08	Информатика				
ОУДП.09	Физика				
ОУДП.10	Астрономия				
ОУДП.11	Химия				
ОУДП.12	Обществознание (включая экономику и право)				
ОУДП.13	Биология				
ОУДП.14	География				
ОУДП.15	Экология				
ПОО	Предлагаемые ОО				
ОУД.16	Индивидуальный учебный проект				
ОУД.17	Основы предпринимательства				
ОУД.18	Психология общения/Адаптационная дисциплина для инвалидов и лиц с ОВЗ "Психология здоровья"				
ОУД.19	Искусство трудоустройства/Адаптационная дисциплина для инвалидов и лиц с ОВЗ "Информационно-коммуникационные технологии"				
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.
		ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.
		ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.
		ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.
		ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.
		ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.
		ПК 5.4	ПК 5.5		
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.
		ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.
		ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.
		ПК 5.4	ПК 5.5		
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.
		ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.
		ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.
		ПК 5.4	ПК 5.5		
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.
ОП.05	Основы калькуляции и учёта	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.
		ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.
		ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.

ОП.06	Охрана труда	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.
		ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.
		ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.
		ПК 5.4	ПК 5.5		
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.
ОП.09	Физическая культура	ОК 02.	ОК 03.	ОК 08.	ОК 09.
ОП.10	Организация обслуживания	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.
		ПК 3.1.			
ОП.11	Контроль качества приготовления кулинарной продукции	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.
		ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.
		ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.
		ПК 5.4	ПК 5.5		
ОП.12	Диетическое питание	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.
ОП.13	Информационные технологии в профессиональной деятельности				
ОП.14	Донская кухня				
ОП.15	Этика и психология профессиональной деятельности				
ПЦ	Профессиональный цикл	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.
		ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.
		ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.
		ПК 5.4	ПК 5.5		
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.
		ПК 1.4.			
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.
УП.01.01	<i>Учебная практика Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</i>	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.
		ПК 1.4.			
ПП.01.01	<i>Производственная практика Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</i>	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.
		ПК 1.4.			
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.
		ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.
		ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.
		ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.
УП.02.01	<i>Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</i>	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.
		ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.

ПП.02.01	<i>Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</i>	ОК 01. ПК 2.4.	ОК 02. ПК 2.5.	ОК 03. ПК 2.6.	ОК 04. ПК 2.7.
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ОК 01. ПК 3.4.	ОК 02. ПК 3.5.	ОК 03. ПК 3.6.	ОК 04.
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ОК 01. ПК 3.4.	ОК 02. ПК 3.5.	ОК 03. ПК 3.6.	ОК 04.
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ОК 01. ПК 3.5.	ОК 02. ПК 3.6.	ОК 03.	ОК 04.
УП.03.01	<i>Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</i>	ОК 01. ПК 3.4.	ОК 02. ПК 3.5.	ОК 03. ПК 3.6.	ОК 04.
ПП.03.01	<i>Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</i>	ОК 01. ПК 3.4.	ОК 02. ПК 3.5.	ОК 03. ПК 3.6.	ОК 04.
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ОК 01. ПК 4.4.	ОК 02. ПК 4.5.	ОК 03. ПК 4.6.	ОК 04.
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ОК 01. ПК 4.4.	ОК 02. ПК 4.5.	ОК 03. ПК 4.6.	ОК 04.
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ОК 01. ПК 4.5.	ОК 02. ПК 4.6.	ОК 03.	ОК 04.
УП.04.01	<i>Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</i>	ОК 01. ПК 4.4.	ОК 02. ПК 4.5.	ОК 03. ПК 4.6.	ОК 04.
ПП.04.01	<i>Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</i>	ОК 01. ПК 4.4.	ОК 02. ПК 4.5.	ОК 03. ПК 4.6.	ОК 04.
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ОК 01. ПК 5.4	ОК 02. ПК 5.5	ОК 03.	ОК 04.
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ОК 01. ПК 5.4	ОК 02. ПК 5.5	ОК 03.	ОК 04.
УП.05.01	<i>Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</i>	ОК 01. ПК 5.4	ОК 02. ПК 5.5	ОК 03.	ОК 04.
ПП.05.01	<i>Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</i>	ОК 01. ПК 5.4	ОК 02. ПК 5.5	ОК 03.	ОК 04.

	Государственная итоговая аттестация	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.
		ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.
		ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.
	<i>Защита выпускной квалификационной работы</i>	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.
		ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.
		ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.
	<i>Проведение государственных экзаменов</i>				

OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 08.	OK 09.	OK 10.	OK 11.	ПК 1.1.
ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.
ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6	ПК 5.1
OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.
ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3
OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.
ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3
OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.
ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3
OK 05.	OK 06.	OK 09.	OK 10.	OK 11.			
OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.
ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.
ПК 4.6	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5			

OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.
ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3
OK 05.	OK 06.	OK 10.					
OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.	OK 11.	ПК 1.1.	ПК 2.1.
OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.
ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3
OK 06.	OK 07.	OK 09.					
OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.
ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3
OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	
OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	
OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.
ПК 2.8.							
OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 10.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.
OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.
ПК 2.8.							
OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.
ПК 2.8.							

OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.
ПК 2.8.							

OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.

OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.

OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.

OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.

OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.

OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.

OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.

OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.

OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.

OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.

OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3

OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.	ПК 5.1	ПК 5.2	

OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3

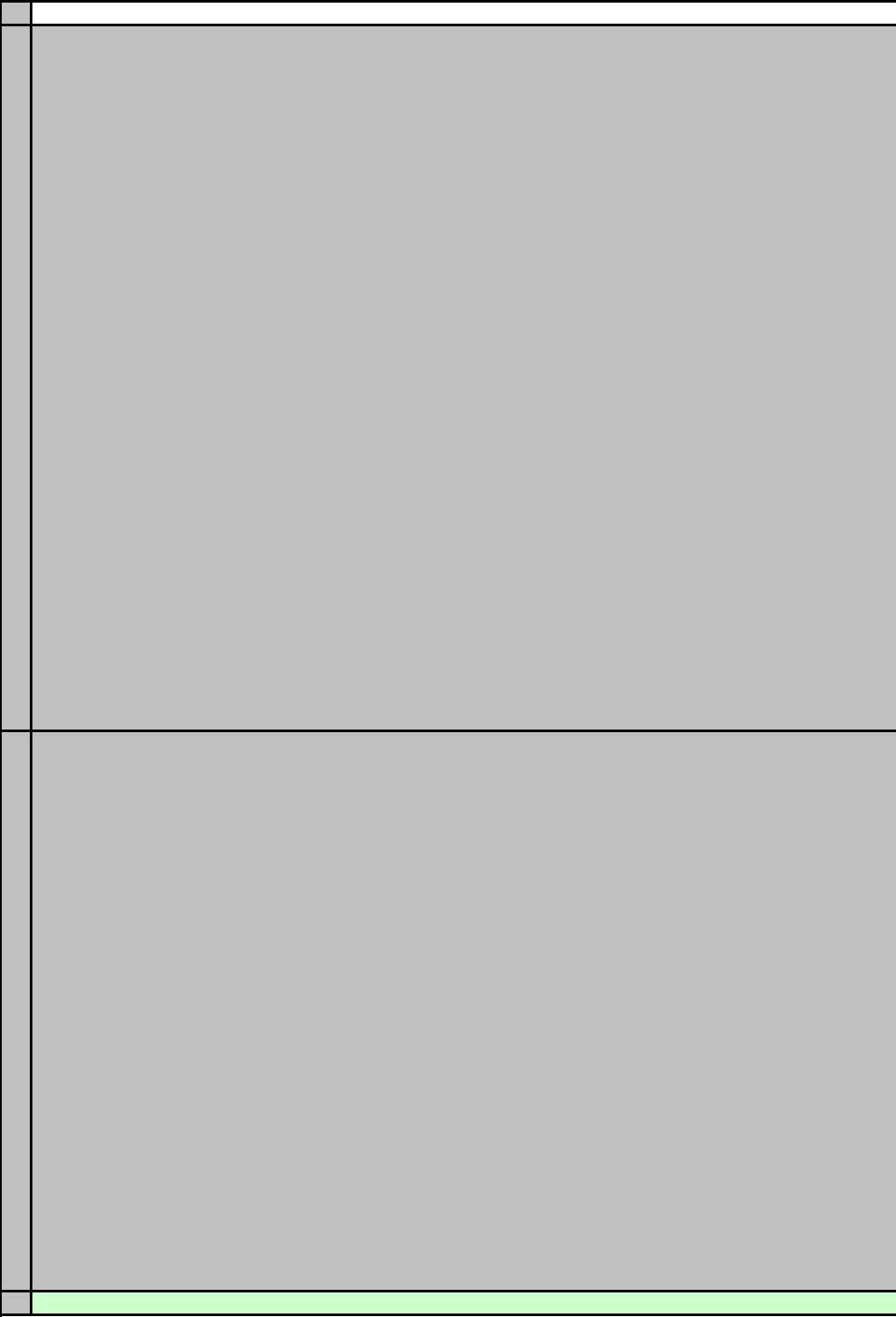
OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3

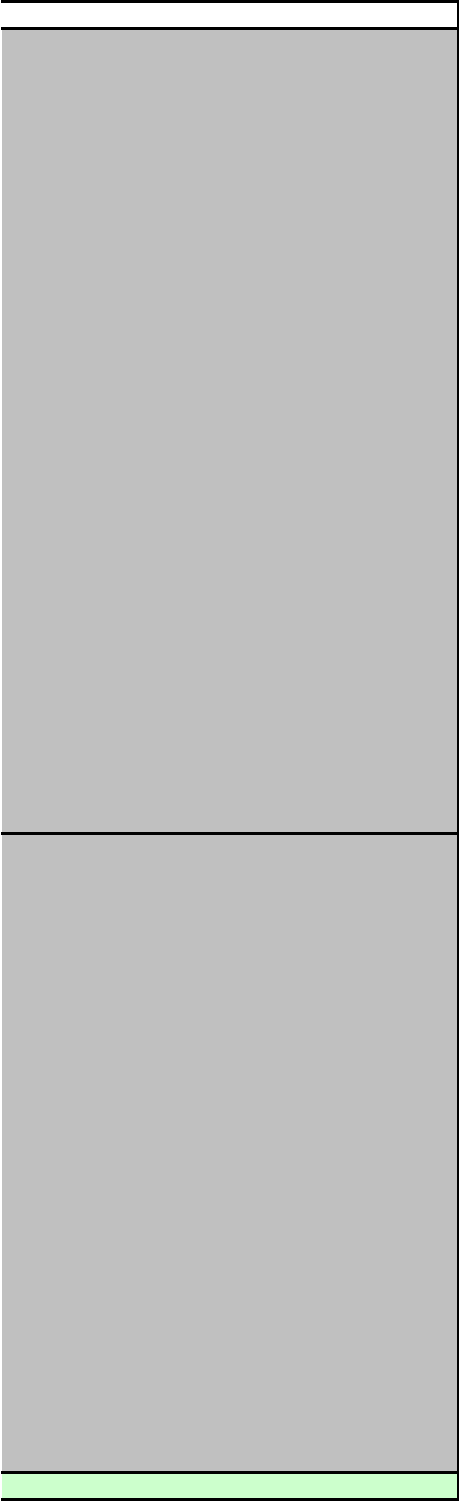
OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3

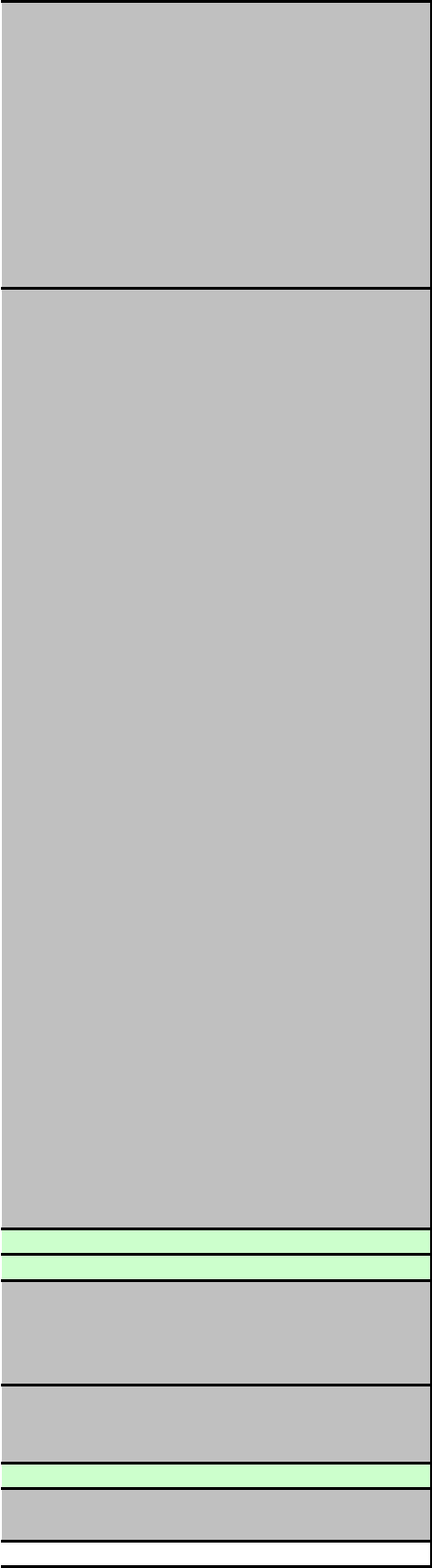
OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 08.	OK 09.	OK 10.	OK 11.	PK 1.1.
PK 2.2.	PK 2.3.	PK 2.4.	PK 2.5.	PK 2.6.	PK 2.7.	PK 2.8.	PK 3.1.
PK 3.6.	PK 4.1.	PK 4.2.	PK 4.3.	PK 4.4.	PK 4.5.		
OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 08.	OK 09.	OK 10.	OK 11.	PK 1.1.
PK 2.2.	PK 2.3.	PK 2.4.	PK 2.5.	PK 2.6.	PK 2.7.	PK 2.8.	PK 3.1.
PK 3.6.	PK 4.1.	PK 4.2.	PK 4.3.	PK 4.4.	PK 4.5.		

	№
	1
	2
	3
	4
	5
	6
	7
	8
	9
	10
	11
	12
	13
	14
	15
	16
	17

Наименование
Кабинет "Русский язык", "Литература"
Кабинет "Иностранный язык", "Иностранный язык в профессиональной деятельности"
Кабинет " Математика"
Кабинет "История"
Кабинет "Основы безопасности жизнедеятельности , Безопасность жизнедеятельности , Стрелковый тир электорный"
Кабинет "Информатика", "Информационные технологии в профессиональной деятельности"
Кабинет "Физика", "Астрономия"
Кабинет "Химия"
Кабинет "Социально-экономические дисциплины"
Кабинет "Биология", "Экология", "Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены", "Основы товароведения продовольственных товаров", "Техническое оснащение и организация рабочего места", "Технология кондитерского производства"
Кабинет "Технология кулинарного производства , Основы калькуляции и учета , Организация обслуживания в ресторане"
Кабинет "Учебная кухня ресторана"
Кабинет "Учебный кондитерский цех"
Спортивный зал
Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
Библиотека, читальный зал с выходом в Интернет
Актовый зал







	Код
--	-----

Наименование ЦК