

Утверждаю

директор

Матвеев С.В.

15.08



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Государственное профессиональное образовательное учреждение "Осинниковский политехнический техникум"

наименование образовательного учреждения (организации)

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

Очная

Срок получения СПО по ППССЗ:

3г 10м

год начала подготовки по УП

2018

профиль получаемого профессионального образования

технический

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 22.04.2014

№ 384

1 Календарный учебный график

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

- Обозначения:**
- | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|
| | Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам | | Учебная практика | | Подготовка к государственной итоговой аттестации |
| | Промежуточная аттестация | | Производственная практика (по профилю специальности) | | Государственная итоговая аттестация |
| | Каникулы | | Производственная практика (преддипломная) | | Неделя отсутствует |

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам						Промежуточная аттестация			Практики						ГИА		Каникулы	Всего	Студентов	Групп	
										Учебная практика			Производственная практика (по профилю специальности)			Производственная практика (преддипломная)						Подготовка
	Всего	1 сем		2 сем		Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	нед.	нед.	нед.					
нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.				
I	39 1/2	1422	17	612	22 1/2	810	1		1	1/2								11	52	25	1	
II	35 1/2	1278	14 2/3	528	20 5/6	750	2	1	1	3 1/2	1 1/3	2 1/6						11	52	25	1	
III	31	1116	14 2/3	528	16 1/3	588	1		1	5	2 1/3	2 2/3	5		5			10	52	25	1	
IV	14	504	14	504			3	1	2	2	2			12		12	4		4	4	2	1
Всего	120	4320		2172		2148	7				11			17			4		4	2	34	199

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК	
1	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6]	ПП.01.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
				[6]	ПП.07.01 Выполнение работ по профессии рабочих 16675 Повар
				2	Диф. зач
[5]	УП.02.01 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции				

3	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	8	[8]	ПП.04.01 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
				[8]	ПП.05.01 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
				[6]	МДК.04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
				[6]	УП.04.01 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Индекс	Содержание
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
БД.01	Русский язык
БД.03	Иностранный язык
БД.05	Обществознание (включая экономику и право)
БД.06	Химия
БД.07	Биология
БД.08	Физическая культура
БД.09	ОБЖ
ПД.01	Математика
ПД.02	Физика
ПД.03	Информатика и ИКТ
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.11	Товароведение пищевых продуктов
ОП.12	Основы предпринимательской деятельности

ОП.13	Деловая культура
ОП.14	Организация рекламной деятельности
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
УП.01.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПП.01.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
УП.02.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
ПП.02.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
УП.03.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
ПП.03.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.04.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПП.04.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
УП.05.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
ПП.05.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
УП.06.01	Управление структурным подразделением
ПП.06.01	Управление структурным подразделением
МДК.07.01	Технология приготовления простых блюд
УП.07.01	Выполнение работ по профессии рабочих 16675 Повар
ПП.07.01	Выполнение работ по профессии рабочих 16675 Повар
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
БД.01	Русский язык
БД.02	Литература
БД.03	Иностранный язык
БД.04	История
БД.05	Обществознание (включая экономику и право)
БД.06	Химия

БД.07	Биология
БД.08	Физическая культура
БД.09	ОБЖ
БД.10	Астрономия
ПД.01	Математика
ПД.02	Физика
ПД.03	Информатика и ИКТ
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Физическая культура
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.12	Основы предпринимательской деятельности
ОП.13	Деловая культура
ОП.14	Организация рекламной деятельности
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
УП.01.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПП.01.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции

УП.02.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
ПП.02.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
УП.03.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
ПП.03.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.04.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПП.04.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
УП.05.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
ПП.05.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
УП.06.01	Управление структурным подразделением
ПП.06.01	Управление структурным подразделением
МДК.07.01	Технология приготовления простых блюд
УП.07.01	Выполнение работ по профессии рабочих 16675 Повар
ПП.07.01	Выполнение работ по профессии рабочих 16675 Повар
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
БД.01	Русский язык
БД.02	Литература
БД.03	Иностранный язык
БД.04	История
БД.05	Обществознание (включая экономику и право)
БД.06	Химия
БД.07	Биология
БД.08	Физическая культура
БД.09	ОБЖ
БД.10	Астрономия
ПД.01	Математика
ПД.02	Физика
ПД.03	Информатика и ИКТ

ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Физическая культура
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.12	Основы предпринимательской деятельности
ОП.13	Деловая культура
ОП.14	Организация рекламной деятельности
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
УП.01.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПП.01.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
УП.02.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
ПП.02.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
УП.03.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
ПП.03.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.04.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПП.04.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
УП.05.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
ПП.05.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
УП.06.01	Управление структурным подразделением
ПП.06.01	Управление структурным подразделением
МДК.07.01	Технология приготовления простых блюд
УП.07.01	Выполнение работ по профессии рабочих 16675 Повар
ПП.07.01	Выполнение работ по профессии рабочих 16675 Повар
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
БД.01	Русский язык
БД.02	Литература
БД.03	Иностранный язык
БД.04	История
БД.05	Обществознание (включая экономику и право)
БД.06	Химия
БД.07	Биология
БД.08	Физическая культура
БД.09	ОБЖ
БД.10	Астрономия
ПД.01	Математика
ПД.02	Физика
ПД.03	Информатика и ИКТ
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия

ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.11	Товароведение пищевых продуктов
ОП.12	Основы предпринимательской деятельности
ОП.13	Деловая культура
ОП.14	Организация рекламной деятельности
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
УП.01.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПП.01.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
УП.02.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
ПП.02.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
УП.03.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
ПП.03.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.04.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПП.04.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
УП.05.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
ПП.05.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
УП.06.01	Управление структурным подразделением

ПП.06.01	Управление структурным подразделением
МДК.07.01	Технология приготовления простых блюд
УП.07.01	Выполнение работ по профессии рабочих 16675 Повар
ПП.07.01	Выполнение работ по профессии рабочих 16675 Повар
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
БД.01	Русский язык
БД.02	Литература
БД.03	Иностранный язык
БД.04	История
БД.05	Обществознание (включая экономику и право)
БД.06	Химия
БД.07	Биология
БД.08	Физическая культура
БД.09	ОБЖ
БД.10	Астрономия
ПД.01	Математика
ПД.02	Физика
ПД.03	Информатика и ИКТ
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга

ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.12	Основы предпринимательской деятельности
ОП.13	Деловая культура
ОП.14	Организация рекламной деятельности
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
УП.01.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПП.01.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
УП.02.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
ПП.02.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
УП.03.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
ПП.03.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.04.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПП.04.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
УП.05.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
ПП.05.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
УП.06.01	Управление структурным подразделением
ПП.06.01	Управление структурным подразделением
МДК.07.01	Технология приготовления простых блюд
УП.07.01	Выполнение работ по профессии рабочих 16675 Повар
ПП.07.01	Выполнение работ по профессии рабочих 16675 Повар
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
БД.01	Русский язык
БД.02	Литература
БД.03	Иностранный язык

БД.04	История
БД.05	Обществознание (включая экономику и право)
БД.06	Химия
БД.07	Биология
БД.08	Физическая культура
БД.09	ОБЖ
БД.10	Астрономия
ПД.01	Математика
ПД.02	Физика
ПД.03	Информатика и ИКТ
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Физическая культура
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.11	Товароведение пищевых продуктов
ОП.12	Основы предпринимательской деятельности
ОП.13	Деловая культура
ОП.14	Организация рекламной деятельности

МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
УП.01.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПП.01.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
УП.02.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
ПП.02.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
УП.03.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
ПП.03.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.04.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПП.04.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
УП.05.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
ПП.05.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
УП.06.01	Управление структурным подразделением
ПП.06.01	Управление структурным подразделением
МДК.07.01	Технология приготовления простых блюд
УП.07.01	Выполнение работ по профессии рабочих 16675 Повар
ПП.07.01	Выполнение работ по профессии рабочих 16675 Повар
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
БД.03	Иностранный язык
БД.06	Химия
БД.07	Биология
БД.08	Физическая культура
БД.09	ОБЖ
БД.10	Астрономия
ПД.01	Математика
ПД.02	Физика
ОГСЭ.01	Основы философии

ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.11	Товароведение пищевых продуктов
ОП.12	Основы предпринимательской деятельности
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
УП.01.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПП.01.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
УП.02.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
ПП.02.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
УП.03.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
ПП.03.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.04.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПП.04.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
УП.05.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

ПП.05.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
УП.06.01	Управление структурным подразделением
ПП.06.01	Управление структурным подразделением
МДК.07.01	Технология приготовления простых блюд
УП.07.01	Выполнение работ по профессии рабочих 16675 Повар
ПП.07.01	Выполнение работ по профессии рабочих 16675 Повар
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
БД.03	Иностранный язык
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.11	Товароведение пищевых продуктов
ОП.12	Основы предпринимательской деятельности
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
УП.01.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПП.01.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
УП.02.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
ПП.02.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
УП.03.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
ПП.03.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.04.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПП.04.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
УП.05.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
ПП.05.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
УП.06.01	Управление структурным подразделением
ПП.06.01	Управление структурным подразделением
МДК.07.01	Технология приготовления простых блюд
УП.07.01	Выполнение работ по профессии рабочих 16675 Повар
ПП.07.01	Выполнение работ по профессии рабочих 16675 Повар
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности

ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.12	Основы предпринимательской деятельности
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
УП.01.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПП.01.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
УП.02.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
ПП.02.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
УП.03.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
ПП.03.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.04.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПП.04.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
УП.05.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
ПП.05.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
УП.06.01	Управление структурным подразделением
ПП.06.01	Управление структурным подразделением
МДК.07.01	Технология приготовления простых блюд
УП.07.01	Выполнение работ по профессии рабочих 16675 Повар
ПП.07.01	Выполнение работ по профессии рабочих 16675 Повар
ПК 1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия

ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Техническое оснащение и организация рабочего места
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
УП.01.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПП.01.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК 1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Техническое оснащение и организация рабочего места
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
УП.01.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПП.01.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

ПК 1.3	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Техническое оснащение и организация рабочего места
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
УП.01.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПП.01.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда

ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Техническое оснащение и организация рабочего места
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
УП.02.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
ПП.02.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
ПК 2.2	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Техническое оснащение и организация рабочего места
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
УП.02.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
ПП.02.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
ПК 2.3	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов сырья

ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Техническое оснащение и организация рабочего места
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
УП.02.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
ПП.02.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
ПК 3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Техническое оснащение и организация рабочего места
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
УП.03.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
ПП.03.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
ПК 3.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ЕН.01	Математика

ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Техническое оснащение и организация рабочего места
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
УП.03.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
ПП.03.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

ПК 3.3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
--------	---

ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Техническое оснащение и организация рабочего места
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции

УП.03.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
ПП.03.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
ПК 3.4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Техническое оснащение и организация рабочего места
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
УП.03.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
ПП.03.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
ПК 4.1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности

ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Техническое оснащение и организация рабочего места
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.04.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПП.04.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 4.2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Техническое оснащение и организация рабочего места
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.04.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПП.04.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Техническое оснащение и организация рабочего места
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.04.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПП.04.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 4.4	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Техническое оснащение и организация рабочего места
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.04.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПП.04.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Техническое оснащение и организация рабочего места
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
УП.05.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
ПП.05.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда

ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Техническое оснащение и организация рабочего места
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
УП.05.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
ПП.05.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
ПК 6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.14	Организация рекламной деятельности
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
УП.06.01	Управление структурным подразделением
ПП.06.01	Управление структурным подразделением
ПК 6.2	Планировать выполнение работ исполнителями.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности

ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Техническое оснащение и организация рабочего места
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
УП.06.01	Управление структурным подразделением
ПП.06.01	Управление структурным подразделением
ПК 6.3	Организовывать работу трудового коллектива.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.14	Организация рекламной деятельности
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
УП.06.01	Управление структурным подразделением
ПП.06.01	Управление структурным подразделением
ПК 6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования

ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Техническое оснащение и организация рабочего места
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
УП.06.01	Управление структурным подразделением
ПП.06.01	Управление структурным подразделением
ПК 6.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Техническое оснащение и организация рабочего места
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
УП.06.01	Управление структурным подразделением
ПП.06.01	Управление структурным подразделением

ДПК.07.01	Применять в практических ситуациях экономические методы, рассчитывать микроэкономические показатели, анализировать их; определять основные экономические показатели работы организации.
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ДПК.07.02	Применять в профессиональной деятельности основные функции управления: планирование, организацию, мотивацию и контроль.
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ДПК.07.03	Внедрять рекламную деятельность, конъюнктуру рынка, как экономическую основу маркетинга.
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ДПК.10.01	Подготавливать и организовывать рабочее место в организациях питания.
ОП.10	Техническое оснащение и организация рабочего места
ДПК.10.02	Соблюдать ТБ и правила охраны труда в организациях питания.
ОП.10	Техническое оснащение и организация рабочего места
ДПК.11.01	Классифицировать товары, определять и оценивать качество, диагностировать дефекты.
ОП.11	Товароведение пищевых продуктов
ДПК.11.02	Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.
ОП.11	Товароведение пищевых продуктов
ДПК.11.03	Работать с документами по подтверждению соответствия качества, принимать участие в мероприятиях по контролю.
ОП.11	Товароведение пищевых продуктов
ДПК.1.4	Организовывать подготовку морепродуктов для приготовления сложной кулинарной продукции.

	МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
	УП.01.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
	ПП.01.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ДПК.2.4		Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд диетического питания.
	МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
	УП.02.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
	ПП.02.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
ДПК.3.5		Организовывать и проводить приготовление сложных горячих блюд диетического питания.
	МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
	УП.03.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
	ПП.03.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
ДПК.4.5		Организовывать и проводить приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов пониженной калорийности.
	МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	УП.04.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	ПП.04.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ДПК.5.3		Организовывать и проводить приготовление сложных холодных и горячих десертов для диетического питания.
	МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
	УП.05.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
	ПП.05.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
ДПК.6.6		Обеспечение безопасности труда на производственном участке.
	МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
	УП.06.01	Управление структурным подразделением
	ПП.06.01	Управление структурным подразделением
ДПК.7.1		Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
	МДК.07.01	Технология приготовления простых блюд

	УП.07.01	Выполнение работ по профессии рабочих 16675 Повар
	ПП.07.01	Выполнение работ по профессии рабочих 16675 Повар
ДПК.7.2		Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
	МДК.07.01	Технология приготовления простых блюд
	УП.07.01	Выполнение работ по профессии рабочих 16675 Повар
	ПП.07.01	Выполнение работ по профессии рабочих 16675 Повар
ДПК.7.3		Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
	МДК.07.01	Технология приготовления простых блюд
	УП.07.01	Выполнение работ по профессии рабочих 16675 Повар
	ПП.07.01	Выполнение работ по профессии рабочих 16675 Повар
ДПК.7.4		Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
	МДК.07.01	Технология приготовления простых блюд
	УП.07.01	Выполнение работ по профессии рабочих 16675 Повар
	ПП.07.01	Выполнение работ по профессии рабочих 16675 Повар
ДПК.7.5		Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.
	МДК.07.01	Технология приготовления простых блюд
	УП.07.01	Выполнение работ по профессии рабочих 16675 Повар
	ПП.07.01	Выполнение работ по профессии рабочих 16675 Повар
ДПК.7.6		Готовить простые супы.
	МДК.07.01	Технология приготовления простых блюд
	УП.07.01	Выполнение работ по профессии рабочих 16675 Повар
	ПП.07.01	Выполнение работ по профессии рабочих 16675 Повар
ДПК.7.7		Готовить простые холодные и горячие соусы.
	МДК.07.01	Технология приготовления простых блюд
	УП.07.01	Выполнение работ по профессии рабочих 16675 Повар

	ПП.07.01	Выполнение работ по профессии рабочих 16675 Повар
ДПК.7.8		Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
	МДК.07.01	Технология приготовления простых блюд
	УП.07.01	Выполнение работ по профессии рабочих 16675 Повар
	ПП.07.01	Выполнение работ по профессии рабочих 16675 Повар
ДПК.7.9		Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
	МДК.07.01	Технология приготовления простых блюд
	УП.07.01	Выполнение работ по профессии рабочих 16675 Повар
	ПП.07.01	Выполнение работ по профессии рабочих 16675 Повар
ДПК.7.10		Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.
	МДК.07.01	Технология приготовления простых блюд
	УП.07.01	Выполнение работ по профессии рабочих 16675 Повар
	ПП.07.01	Выполнение работ по профессии рабочих 16675 Повар
ДПК.7.11		Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
	МДК.07.01	Технология приготовления простых блюд
	УП.07.01	Выполнение работ по профессии рабочих 16675 Повар
	ПП.07.01	Выполнение работ по профессии рабочих 16675 Повар
ДПК.7.12		Готовить и оформлять салаты, простые холодные блюда и закуски.
	МДК.07.01	Технология приготовления простых блюд
	УП.07.01	Выполнение работ по профессии рабочих 16675 Повар
	ПП.07.01	Выполнение работ по профессии рабочих 16675 Повар
ДПК.7.13		Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
	МДК.07.01	Технология приготовления простых блюд
	УП.07.01	Выполнение работ по профессии рабочих 16675 Повар
	ПП.07.01	Выполнение работ по профессии рабочих 16675 Повар

ДПК.7.14	Готовить простые горячие и холодные напитки.
МДК.07.01	Технология приготовления простых блюд
УП.07.01	Выполнение работ по профессии рабочих 16675 Повар
ПП.07.01	Выполнение работ по профессии рабочих 16675 Повар
ДПК.13.01	Осуществлять взаимодействие с деловыми партнерами, потребителями, соблюдая нормы поведения и общения на рабочем месте.
ОП.13	Деловая культура
ДПК.12.01	Разрабатывать бизнес-план собственного предприятия общественного питания.
ОП.12	Основы предпринимательской деятельности
ДПК.12.02	Организовывать деятельность фирмы с целью получения долгосрочной прибыли.
ОП.12	Основы предпринимательской деятельности

ОП	Общепрофессиональные дисциплины	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5	ДПК.07.0 1	ДПК.07.0 2	ДПК.07.0 3	ДПК.10.0 1	ДПК.10.0 2	ДПК.11.0 1
		ДПК.11.0 2	ДПК.11.0 3	ДПК.13.0 1	ДПК.12.0 1	ДПК.12.0 2							
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
ОП.02	Физиология питания	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов сырья	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
ОП.05	Метрология и стандартизация	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5	ДПК.07.01	ДПК.07.02	ДПК.07.03			
ОП.08	Охрана труда	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
ОП.10	Техническое оснащение и организация рабочего места	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5	ДПК.10.01	ДПК.10.02				
ОП.11	Товароведение пищевых продуктов	ОК 1	ОК 4	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ДПК.11.01	ДПК.11.02	ДПК.11.03				
ОП.12	Основы предпринимательской деятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ДПК.12.01	ДПК.12.02	
ОП.13	Деловая культура	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ДПК.13.01					

ПП.04.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
		ПК 4.4	ДПК.4.5										
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 5.1	ПК 5.2	ДПК.5.3
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 5.1	ПК 5.2	ДПК.5.3
УП.05.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 5.1	ПК 5.2	ДПК.5.3
ПП.05.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 5.1	ПК 5.2	ДПК.5.3
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3
		ПК 6.4	ПК 6.5	ДПК.6.6									
УП.06.01	Управление структурным подразделением	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3
		ПК 6.4	ПК 6.5	ДПК.6.6									
ПП.06.01	Управление структурным подразделением	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3
		ПК 6.4	ПК 6.5	ДПК.6.6									
ПМ.07	Выполнение работ по профессии рабочих 16675 Повар	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ДПК.7.1	ДПК.7.2	ДПК.7.3
МДК.07.01	Технология приготовления простых блюд	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ДПК.7.1	ДПК.7.2	ДПК.7.3
		ДПК.7.4	ДПК.7.5	ДПК.7.6	ДПК.7.7	ДПК.7.8	ДПК.7.9	ДПК.7.10	ДПК.7.11	ДПК.7.12	ДПК.7.13	ДПК.7.14	
УП.07.01	Выполнение работ по профессии рабочих 16675 Повар	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ДПК.7.1	ДПК.7.2	ДПК.7.3
		ДПК.7.4	ДПК.7.5	ДПК.7.6	ДПК.7.7	ДПК.7.8	ДПК.7.9	ДПК.7.10	ДПК.7.11	ДПК.7.12	ДПК.7.13	ДПК.7.14	
ПП.07.01	Выполнение работ по профессии рабочих 16675 Повар	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ДПК.7.1	ДПК.7.2	ДПК.7.3
		ДПК.7.4	ДПК.7.5	ДПК.7.6	ДПК.7.7	ДПК.7.8	ДПК.7.9	ДПК.7.10	ДПК.7.11	ДПК.7.12	ДПК.7.13	ДПК.7.14	

№	Наименование
	Кабинеты:
1	социально-экономических дисциплин
2	иностранного языка
3	информационных технологий в профессиональной деятельности
4	экологических основ природопользования
5	технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства
6	безопасности жизнедеятельности и охраны труда
	Лаборатории:
1	химии
2	метрологии и стандартизации
3	микробиологии, санитарии и гигиены
1	Учебный кулинарный цех
2	Учебный кондитерский цех
1	Спортивный зал
2	Открытый стадион широкого профиля
3	Стрелковый тир
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть интернет
2	Актовый зал

	Пояснения	
	пояснительная в отдельном файле	
	Согласовано	

Код	Наименование ЦК
1	ЦМК специальностей и профессий сферы обслуживания