

Научно-методическим советом КемГУ  
Протокол № 6 от 13.04.2019



# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

федеральное государственное образовательное учреждение высшего образования "Кемеровский государственный университет"  
*наименование образовательного учреждения (организации)*

по специальности среднего профессионального образования

19.02.10 Технология продукции общественного питания  
*код* *наименование специальности*

по программе базовой подготовки

уровень образования среднее общее образование

квалификация: техник-технолог

форма обучения

Заочная

Срок получения СПО по ППССЗ:

5л 6м

год начала подготовки по УП 2019

профиль получаемого профессионального образования

естественнонаучный

*при реализации программы среднего общего образования*

Приказ об утверждении ФГОС

от 22.04.2014

№ 384











№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Курс	[Курс проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК
1	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	3	[3] ПП.1.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
				[3] УП.1.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
2	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	3	[3] УП.2.01 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
				[3] ПП.2.01 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
3	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4] УП.3.01 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
				[4] ПП.3.01 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
4	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4] ПП.4.01 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
				[4] УП.4.01 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
5	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	5	[5] МДК.5.1 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
				[5] МДК.5.2 Технология приготовления сложных холодных и горячих напитков
6	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	5	[5] ПП.5.01 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
				[5] УП.5.01 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
7	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	5	[5] ПП.6.01 Организация работы структурного подразделения
				[5] УП.6.01 Организация работы структурного подразделения
8	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6] ПП.9.01 Организация процесса приготовления блюд на основе кулинарных традиций мира
				[6] УП.9.01 Организация процесса приготовления блюд на основе кулинарных традиций мира

Индекс	Содержание
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОГСЭ.1	Основы философии
ОГСЭ.2	История
ОГСЭ.3	Иностранный язык
ОГСЭ.4	Культура речи
ЕН.1	Математика
ЕН.2	Экологические основы природопользования
ЕН.3	Химия
ОП.1	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.2	Физиология питания
ОП.3	Организация хранения и контроль запасов сырья
ОП.4	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.5	Метрология и стандартизация
ОП.6	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.7	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.8	Охрана труда
ОП.9	Профессиональная эстетика и дизайн
ОП.10	Контроль качества продукции в общественном питании
ОП.11	Применение компьютерных программ при проектировании
ОП.12	Организация обслуживания в общественном питании
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
МДК.1.1	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
УП.1.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПП.1.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
МДК.2.1	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
УП.2.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
ПП.2.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
МДК.3.1	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
УП.3.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
ПП.3.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
МДК.4.1	Технология приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.4.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПП.4.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.5.1	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
МДК.5.2	Технология приготовления сложных холодных и горячих напитков
УП.5.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
ПП.5.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
МДК.6.1	Управление структурным подразделением организации
УП.6.01	Организация работы структурного подразделения
ПП.6.01	Организация работы структурного подразделения
УП.7.01	Выполнение работ по профессии повар
ПП.7.01	Выполнение работ по профессии повар
МДК.8.1	Технология подготовки сырья для кулинарного использования
УП.8.01	Организация процесса подготовки сырья для кулинарного использования
МДК.9.1	Технология приготовления блюд на основе кулинарных традиций мира
УП.9.01	Организация процесса приготовления блюд на основе кулинарных традиций мира
ПП.9.01	Организация процесса приготовления блюд на основе кулинарных традиций мира
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОГСЭ.1	Основы философии
ОГСЭ.2	История
ОГСЭ.3	Иностранный язык
ОГСЭ.4	Культура речи
ОГСЭ.5	Физическая культура
ЕН.1	Математика
ЕН.2	Экологические основы природопользования
ЕН.3	Химия
ОП.1	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.2	Физиология питания
ОП.3	Организация хранения и контроль запасов сырья
ОП.4	Информационные технологии в профессиональной деятельности

ОП.5	Метрология и стандартизация
ОП.6	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.7	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.8	Охрана труда
ОП.9	Профессиональная эстетика и дизайн
ОП.10	Контроль качества продукции в общественном питании
ОП.11	Применение компьютерных программ при проектировании
ОП.12	Организация обслуживания в общественном питании
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
МДК.1.1	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
УП.1.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПП.1.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
МДК.2.1	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
УП.2.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
ПП.2.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
МДК.3.1	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
УП.3.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
ПП.3.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
МДК.4.1	Технология приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.4.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПП.4.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.5.1	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
МДК.5.2	Технология приготовления сложных холодных и горячих напитков
УП.5.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
ПП.5.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
МДК.6.1	Управление структурным подразделением организации
УП.6.01	Организация работы структурного подразделения
ПП.6.01	Организация работы структурного подразделения
УП.7.01	Выполнение работ по профессии повар
ПП.7.01	Выполнение работ по профессии повар
МДК.8.1	Технология подготовки сырья для кулинарного использования
УП.8.01	Организация процесса подготовки сырья для кулинарного использования
МДК.9.1	Технология приготовления блюд на основе кулинарных традиций мира
УП.9.01	Организация процесса приготовления блюд на основе кулинарных традиций мира
ПП.9.01	Организация процесса приготовления блюд на основе кулинарных традиций мира
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОГСЭ.1	Основы философии
ОГСЭ.2	История
ОГСЭ.3	Иностранный язык
ОГСЭ.4	Культура речи
ОГСЭ.5	Физическая культура
ЕН.1	Математика
ЕН.2	Экологические основы природопользования
ЕН.3	Химия
ОП.1	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.2	Физиология питания
ОП.3	Организация хранения и контроль запасов сырья
ОП.4	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.5	Метрология и стандартизация
ОП.6	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.7	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.8	Охрана труда
ОП.9	Профессиональная эстетика и дизайн
ОП.10	Контроль качества продукции в общественном питании
ОП.11	Применение компьютерных программ при проектировании
ОП.12	Организация обслуживания в общественном питании
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
МДК.1.1	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
УП.1.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПП.1.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
МДК.2.1	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции

УП.2.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
ПП.2.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
МДК.3.1	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
УП.3.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
ПП.3.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
МДК.4.1	Технология приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.4.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПП.4.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.5.1	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
МДК.5.2	Технология приготовления сложных холодных и горячих напитков
УП.5.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
ПП.5.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
МДК.6.1	Управление структурным подразделением организации
УП.6.01	Организация работы структурного подразделения
ПП.6.01	Организация работы структурного подразделения
УП.7.01	Выполнение работ по профессии повар
ПП.7.01	Выполнение работ по профессии повар
МДК.8.1	Технология подготовки сырья для кулинарного использования
УП.8.01	Организация процесса подготовки сырья для кулинарного использования
МДК.9.1	Технология приготовления блюд на основе кулинарных традиций мира
УП.9.01	Организация процесса приготовления блюд на основе кулинарных традиций мира
ПП.9.01	Организация процесса приготовления блюд на основе кулинарных традиций мира
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОГСЭ.1	Основы философии
ОГСЭ.2	История
ОГСЭ.3	Иностранный язык
ОГСЭ.4	Культура речи
ЕН.1	Математика
ЕН.2	Экологические основы природопользования
ЕН.3	Химия
ОП.1	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.2	Физиология питания
ОП.3	Организация хранения и контроль запасов сырья
ОП.4	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.5	Метрология и стандартизация
ОП.6	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.7	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.8	Охрана труда
ОП.9	Профессиональная эстетика и дизайн
ОП.10	Контроль качества продукции в общественном питании
ОП.11	Применение компьютерных программ при проектировании
ОП.12	Организация обслуживания в общественном питании
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
МДК.1.1	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
УП.1.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПП.1.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
МДК.2.1	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
УП.2.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
ПП.2.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
МДК.3.1	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
УП.3.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
ПП.3.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
МДК.4.1	Технология приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.4.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПП.4.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.5.1	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
МДК.5.2	Технология приготовления сложных холодных и горячих напитков
УП.5.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
ПП.5.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
МДК.6.1	Управление структурным подразделением организации
УП.6.01	Организация работы структурного подразделения

ПП.6.01	Организация работы структурного подразделения
УП.7.01	Выполнение работ по профессии повар
ПП.7.01	Выполнение работ по профессии повар
МДК.8.1	Технология подготовки сырья для кулинарного использования
УП.8.01	Организация процесса подготовки сырья для кулинарного использования
МДК.9.1	Технология приготовления блюд на основе кулинарных традиций мира
УП.9.01	Организация процесса приготовления блюд на основе кулинарных традиций мира
ПП.9.01	Организация процесса приготовления блюд на основе кулинарных традиций мира
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОГСЭ.1	Основы философии
ОГСЭ.2	История
ОГСЭ.3	Иностранный язык
ОГСЭ.4	Культура речи
ЕН.1	Математика
ЕН.2	Экологические основы природопользования
ЕН.3	Химия
ОП.1	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.2	Физиология питания
ОП.3	Организация хранения и контроль запасов сырья
ОП.4	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.5	Метрология и стандартизация
ОП.6	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.7	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.8	Охрана труда
ОП.9	Профессиональная эстетика и дизайн
ОП.10	Контроль качества продукции в общественном питании
ОП.11	Применение компьютерных программ при проектировании
ОП.12	Организация обслуживания в общественном питании
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
МДК.1.1	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
УП.1.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПП.1.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
МДК.2.1	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
УП.2.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
ПП.2.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
МДК.3.1	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
УП.3.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
ПП.3.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
МДК.4.1	Технология приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.4.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПП.4.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.5.1	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
МДК.5.2	Технология приготовления сложных холодных и горячих напитков
УП.5.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
ПП.5.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
МДК.6.1	Управление структурным подразделением организации
УП.6.01	Организация работы структурного подразделения
ПП.6.01	Организация работы структурного подразделения
УП.7.01	Выполнение работ по профессии повар
ПП.7.01	Выполнение работ по профессии повар
МДК.8.1	Технология подготовки сырья для кулинарного использования
УП.8.01	Организация процесса подготовки сырья для кулинарного использования
МДК.9.1	Технология приготовления блюд на основе кулинарных традиций мира
УП.9.01	Организация процесса приготовления блюд на основе кулинарных традиций мира
ПП.9.01	Организация процесса приготовления блюд на основе кулинарных традиций мира
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОГСЭ.1	Основы философии
ОГСЭ.2	История
ОГСЭ.3	Иностранный язык
ОГСЭ.4	Культура речи
ОГСЭ.5	Физическая культура

ЕН.1	Математика
ЕН.2	Экологические основы природопользования
ЕН.3	Химия
ОП.1	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.2	Физиология питания
ОП.3	Организация хранения и контроль запасов сырья
ОП.4	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.5	Метрология и стандартизация
ОП.6	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.7	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.8	Охрана труда
ОП.9	Профессиональная эстетика и дизайн
ОП.10	Контроль качества продукции в общественном питании
ОП.11	Применение компьютерных программ при проектировании
ОП.12	Организация обслуживания в общественном питании
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
МДК.1.1	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
УП.1.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПП.1.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
МДК.2.1	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
УП.2.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
ПП.2.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
МДК.3.1	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
УП.3.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
ПП.3.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
МДК.4.1	Технология приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.4.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПП.4.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.5.1	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
МДК.5.2	Технология приготовления сложных холодных и горячих напитков
УП.5.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
ПП.5.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
МДК.6.1	Управление структурным подразделением организации
УП.6.01	Организация работы структурного подразделения
ПП.6.01	Организация работы структурного подразделения
УП.7.01	Выполнение работ по профессии повар
ПП.7.01	Выполнение работ по профессии повар
МДК.8.1	Технология подготовки сырья для кулинарного использования
УП.8.01	Организация процесса подготовки сырья для кулинарного использования
МДК.9.1	Технология приготовления блюд на основе кулинарных традиций мира
УП.9.01	Организация процесса приготовления блюд на основе кулинарных традиций мира
ПП.9.01	Организация процесса приготовления блюд на основе кулинарных традиций мира
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий
ОГСЭ.1	Основы философии
ОГСЭ.2	История
ОГСЭ.3	Иностранный язык
ОГСЭ.4	Культура речи
ЕН.1	Математика
ЕН.2	Экологические основы природопользования
ЕН.3	Химия
ОП.1	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.2	Физиология питания
ОП.3	Организация хранения и контроль запасов сырья
ОП.4	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.5	Метрология и стандартизация
ОП.6	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.7	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.8	Охрана труда
ОП.9	Профессиональная эстетика и дизайн
ОП.10	Контроль качества продукции в общественном питании
ОП.11	Применение компьютерных программ при проектировании
ОП.12	Организация обслуживания в общественном питании

ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
МДК.1.1	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
УП.1.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПП.1.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
МДК.2.1	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
УП.2.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
ПП.2.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
МДК.3.1	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
УП.3.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
ПП.3.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
МДК.4.1	Технология приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.4.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПП.4.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.5.1	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
МДК.5.2	Технология приготовления сложных холодных и горячих напитков
УП.5.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
ПП.5.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
МДК.6.1	Управление структурным подразделением организации
УП.6.01	Организация работы структурного подразделения
ПП.6.01	Организация работы структурного подразделения
УП.7.01	Выполнение работ по профессии повар
ПП.7.01	Выполнение работ по профессии повар
МДК.8.1	Технология подготовки сырья для кулинарного использования
УП.8.01	Организация процесса подготовки сырья для кулинарного использования
МДК.9.1	Технология приготовления блюд на основе кулинарных традиций мира
УП.9.01	Организация процесса приготовления блюд на основе кулинарных традиций мира
ПП.9.01	Организация процесса приготовления блюд на основе кулинарных традиций мира
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОГСЭ.1	Основы философии
ОГСЭ.2	История
ОГСЭ.3	Иностранный язык
ОГСЭ.4	Культура речи
ЕН.1	Математика
ЕН.2	Экологические основы природопользования
ЕН.3	Химия
ОП.1	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.2	Физиология питания
ОП.3	Организация хранения и контроль запасов сырья
ОП.4	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.5	Метрология и стандартизация
ОП.6	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.7	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.8	Охрана труда
ОП.9	Профессиональная эстетика и дизайн
ОП.10	Контроль качества продукции в общественном питании
ОП.11	Применение компьютерных программ при проектировании
ОП.12	Организация обслуживания в общественном питании
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
МДК.1.1	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
УП.1.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПП.1.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
МДК.2.1	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
УП.2.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
ПП.2.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
МДК.3.1	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
УП.3.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
ПП.3.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
МДК.4.1	Технология приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.4.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПП.4.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.5.1	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
МДК.5.2	Технология приготовления сложных холодных и горячих напитков
УП.5.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
ПП.5.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
МДК.6.1	Управление структурным подразделением организации
УП.6.01	Организация работы структурного подразделения
ПП.6.01	Организация работы структурного подразделения
УП.7.01	Выполнение работ по профессии повар
ПП.7.01	Выполнение работ по профессии повар
МДК.8.1	Технология подготовки сырья для кулинарного использования
УП.8.01	Организация процесса подготовки сырья для кулинарного использования
МДК.9.1	Технология приготовления блюд на основе кулинарных традиций мира
УП.9.01	Организация процесса приготовления блюд на основе кулинарных традиций мира
ПП.9.01	Организация процесса приготовления блюд на основе кулинарных традиций мира
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности
ОГСЭ.1	Основы философии
ОГСЭ.2	История
ОГСЭ.3	Иностранный язык
ОГСЭ.4	Культура речи
ЕН.1	Математика
ЕН.2	Экологические основы природопользования
ЕН.3	Химия
ОП.1	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.2	Физиология питания
ОП.3	Организация хранения и контроль запасов сырья
ОП.4	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.5	Метрология и стандартизация
ОП.6	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.7	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.8	Охрана труда
ОП.9	Профессиональная эстетика и дизайн
ОП.10	Контроль качества продукции в общественном питании
ОП.11	Применение компьютерных программ при проектировании
ОП.12	Организация обслуживания в общественном питании
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
МДК.1.1	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
УП.1.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПП.1.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
МДК.2.1	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
УП.2.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
ПП.2.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
МДК.3.1	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
УП.3.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
ПП.3.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
МДК.4.1	Технология приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.4.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПП.4.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.5.1	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
МДК.5.2	Технология приготовления сложных холодных и горячих напитков
УП.5.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
ПП.5.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
МДК.6.1	Управление структурным подразделением организации
УП.6.01	Организация работы структурного подразделения
ПП.6.01	Организация работы структурного подразделения
УП.7.01	Выполнение работ по профессии повар
ПП.7.01	Выполнение работ по профессии повар
МДК.8.1	Технология подготовки сырья для кулинарного использования
УП.8.01	Организация процесса подготовки сырья для кулинарного использования
МДК.9.1	Технология приготовления блюд на основе кулинарных традиций мира
УП.9.01	Организация процесса приготовления блюд на основе кулинарных традиций мира

ПП.9.01	Организация процесса приготовления блюд на основе кулинарных традиций мира
ПК 1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ЕН.1	Математика
ЕН.2	Экологические основы природопользования
ЕН.3	Химия
ОП.1	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.2	Физиология питания
ОП.3	Организация хранения и контроль запасов сырья
ОП.4	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.5	Метрология и стандартизация
ОП.6	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.7	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.8	Охрана труда
ОП.9	Профессиональная эстетика и дизайн
ОП.10	Контроль качества продукции в общественном питании
ОП.11	Применение компьютерных программ при проектировании
ОП.12	Организация обслуживания в общественном питании
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
МДК.1.1	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
УП.1.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПП.1.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК 1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ЕН.1	Математика
ЕН.2	Экологические основы природопользования
ЕН.3	Химия
ОП.1	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.2	Физиология питания
ОП.3	Организация хранения и контроль запасов сырья
ОП.4	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.5	Метрология и стандартизация
ОП.6	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.7	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.8	Охрана труда
ОП.9	Профессиональная эстетика и дизайн
ОП.10	Контроль качества продукции в общественном питании
ОП.11	Применение компьютерных программ при проектировании
ОП.12	Организация обслуживания в общественном питании
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
МДК.1.1	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
УП.1.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПП.1.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК 1.3	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции
ЕН.1	Математика
ЕН.2	Экологические основы природопользования
ЕН.3	Химия
ОП.1	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.2	Физиология питания
ОП.3	Организация хранения и контроль запасов сырья
ОП.4	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.5	Метрология и стандартизация
ОП.6	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.7	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.8	Охрана труда
ОП.9	Профессиональная эстетика и дизайн
ОП.10	Контроль качества продукции в общественном питании
ОП.11	Применение компьютерных программ при проектировании
ОП.12	Организация обслуживания в общественном питании
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
МДК.1.1	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
УП.1.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

ПП.1.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок
ЕН.1	Математика
ЕН.2	Экологические основы природопользования
ЕН.3	Химия
ОП.1	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.2	Физиология питания
ОП.3	Организация хранения и контроль запасов сырья
ОП.4	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.5	Метрология и стандартизация
ОП.6	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.7	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.8	Охрана труда
ОП.9	Профессиональная эстетика и дизайн
ОП.10	Контроль качества продукции в общественном питании
ОП.11	Применение компьютерных программ при проектировании
ОП.12	Организация обслуживания в общественном питании
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
МДК.2.1	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
УП.2.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
ПП.2.01	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.1	Математика
ЕН.2	Экологические основы природопользования
ЕН.3	Химия
ОП.1	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.2	Физиология питания
ОП.3	Организация хранения и контроль запасов сырья
ОП.4	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.5	Метрология и стандартизация
ОП.6	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.7	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.8	Охрана труда
ОП.9	Профессиональная эстетика и дизайн
ОП.10	Контроль качества продукции в общественном питании
ОП.11	Применение компьютерных программ при проектировании
ОП.12	Организация обслуживания в общественном питании
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
МДК.2.1	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
УП.2.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
ПП.2.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
ПК 2.3	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
ЕН.1	Математика
ЕН.2	Экологические основы природопользования
ЕН.3	Химия
ОП.1	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.2	Физиология питания
ОП.3	Организация хранения и контроль запасов сырья
ОП.4	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.5	Метрология и стандартизация
ОП.6	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.7	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.8	Охрана труда
ОП.9	Профессиональная эстетика и дизайн
ОП.10	Контроль качества продукции в общественном питании
ОП.11	Применение компьютерных программ при проектировании
ОП.12	Организация обслуживания в общественном питании
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
МДК.2.1	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
УП.2.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
ПП.2.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
ПК 3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов

ЕН.1	Математика
ЕН.2	Экологические основы природопользования
ЕН.3	Химия
ОП.1	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.2	Физиология питания
ОП.3	Организация хранения и контроль запасов сырья
ОП.4	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.5	Метрология и стандартизация
ОП.6	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.7	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.8	Охрана труда
ОП.9	Профессиональная эстетика и дизайн
ОП.10	Контроль качества продукции в общественном питании
ОП.11	Применение компьютерных программ при проектировании
ОП.12	Организация обслуживания в общественном питании
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
МДК.3.1	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
УП.3.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
ПП.3.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

ПК 3.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов
--------	---

ЕН.1	Математика
ЕН.2	Экологические основы природопользования
ЕН.3	Химия
ОП.1	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.2	Физиология питания
ОП.3	Организация хранения и контроль запасов сырья
ОП.4	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.5	Метрология и стандартизация
ОП.6	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.7	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.8	Охрана труда
ОП.9	Профессиональная эстетика и дизайн
ОП.10	Контроль качества продукции в общественном питании
ОП.11	Применение компьютерных программ при проектировании
ОП.12	Организация обслуживания в общественном питании
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
МДК.3.1	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
УП.3.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
ПП.3.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

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

ЕН.1	Математика
ЕН.2	Экологические основы природопользования
ЕН.3	Химия
ОП.1	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.2	Физиология питания
ОП.3	Организация хранения и контроль запасов сырья
ОП.4	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.5	Метрология и стандартизация
ОП.6	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.7	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.8	Охрана труда
ОП.9	Профессиональная эстетика и дизайн
ОП.10	Контроль качества продукции в общественном питании
ОП.11	Применение компьютерных программ при проектировании
ОП.12	Организация обслуживания в общественном питании
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
МДК.3.1	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
УП.3.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
ПП.3.01	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.1	Математика
ЕН.2	Экологические основы природопользования
ЕН.3	Химия

ОП.1	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.2	Физиология питания
ОП.3	Организация хранения и контроль запасов сырья
ОП.4	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.5	Метрология и стандартизация
ОП.6	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.7	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.8	Охрана труда
ОП.9	Профессиональная эстетика и дизайн
ОП.10	Контроль качества продукции в общественном питании
ОП.11	Применение компьютерных программ при проектировании
ОП.12	Организация обслуживания в общественном питании
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
МДК.3.1	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
УП.3.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
ПП.3.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

ПК 4.1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
--------	---

ЕН.1	Математика
ЕН.2	Экологические основы природопользования
ЕН.3	Химия
ОП.1	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.2	Физиология питания
ОП.3	Организация хранения и контроль запасов сырья
ОП.4	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.5	Метрология и стандартизация
ОП.6	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.7	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.8	Охрана труда
ОП.9	Профессиональная эстетика и дизайн
ОП.10	Контроль качества продукции в общественном питании
ОП.11	Применение компьютерных программ при проектировании
ОП.12	Организация обслуживания в общественном питании
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
МДК.4.1	Технология приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.4.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПП.4.01	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.1	Математика
ЕН.2	Экологические основы природопользования
ЕН.3	Химия
ОП.1	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.2	Физиология питания
ОП.3	Организация хранения и контроль запасов сырья
ОП.4	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.5	Метрология и стандартизация
ОП.6	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.7	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.8	Охрана труда
ОП.9	Профессиональная эстетика и дизайн
ОП.10	Контроль качества продукции в общественном питании
ОП.11	Применение компьютерных программ при проектировании
ОП.12	Организация обслуживания в общественном питании
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
МДК.4.1	Технология приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.4.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПП.4.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК 4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий
--------	--

ЕН.1	Математика
ЕН.2	Экологические основы природопользования
ЕН.3	Химия

ОП.1	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.2	Физиология питания
ОП.3	Организация хранения и контроль запасов сырья
ОП.4	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.5	Метрология и стандартизация
ОП.6	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.7	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.8	Охрана труда
ОП.9	Профессиональная эстетика и дизайн
ОП.10	Контроль качества продукции в общественном питании
ОП.11	Применение компьютерных программ при проектировании
ОП.12	Организация обслуживания в общественном питании
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
МДК.4.1	Технология приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.4.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПП.4.01	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.1	Математика
ЕН.2	Экологические основы природопользования
ЕН.3	Химия
ОП.1	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.2	Физиология питания
ОП.3	Организация хранения и контроль запасов сырья
ОП.4	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.5	Метрология и стандартизация
ОП.6	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.7	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.8	Охрана труда
ОП.9	Профессиональная эстетика и дизайн
ОП.10	Контроль качества продукции в общественном питании
ОП.11	Применение компьютерных программ при проектировании
ОП.12	Организация обслуживания в общественном питании
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
МДК.4.1	Технология приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.4.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПП.4.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов
ЕН.1	Математика
ЕН.2	Экологические основы природопользования
ЕН.3	Химия
ОП.1	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.2	Физиология питания
ОП.3	Организация хранения и контроль запасов сырья
ОП.4	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.5	Метрология и стандартизация
ОП.6	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.7	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.8	Охрана труда
ОП.9	Профессиональная эстетика и дизайн
ОП.10	Контроль качества продукции в общественном питании
ОП.11	Применение компьютерных программ при проектировании
ОП.12	Организация обслуживания в общественном питании
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
МДК.5.1	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
МДК.5.2	Технология приготовления сложных холодных и горячих напитков
УП.5.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
ПП.5.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов
ЕН.1	Математика
ЕН.2	Экологические основы природопользования

ЕН.3	Химия
ОП.1	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.2	Физиология питания
ОП.3	Организация хранения и контроль запасов сырья
ОП.4	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.5	Метрология и стандартизация
ОП.6	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.7	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.8	Охрана труда
ОП.9	Профессиональная эстетика и дизайн
ОП.10	Контроль качества продукции в общественном питании
ОП.11	Применение компьютерных программ при проектировании
ОП.12	Организация обслуживания в общественном питании
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
МДК.5.1	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
МДК.5.2	Технология приготовления сложных холодных и горячих напитков
УП.5.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
ПП.5.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

ПК 5.3	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных напитков
--------	--

ЕН.1	Математика
ЕН.2	Экологические основы природопользования
ЕН.3	Химия
ОП.1	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.2	Физиология питания
ОП.3	Организация хранения и контроль запасов сырья
ОП.4	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.5	Метрология и стандартизация
ОП.6	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.7	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.8	Охрана труда
ОП.9	Профессиональная эстетика и дизайн
ОП.10	Контроль качества продукции в общественном питании
ОП.11	Применение компьютерных программ при проектировании
ОП.12	Организация обслуживания в общественном питании
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
МДК.5.1	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
МДК.5.2	Технология приготовления сложных холодных и горячих напитков
УП.5.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
ПП.5.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

ПК 5.4	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих напитков
--------	---

ЕН.1	Математика
ЕН.2	Экологические основы природопользования
ЕН.3	Химия
ОП.1	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.2	Физиология питания
ОП.3	Организация хранения и контроль запасов сырья
ОП.4	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.5	Метрология и стандартизация
ОП.6	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.7	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.8	Охрана труда
ОП.9	Профессиональная эстетика и дизайн
ОП.10	Контроль качества продукции в общественном питании
ОП.11	Применение компьютерных программ при проектировании
ОП.12	Организация обслуживания в общественном питании
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
МДК.5.1	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
МДК.5.2	Технология приготовления сложных холодных и горячих напитков
УП.5.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
ПП.5.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

ПК 6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства
--------	--

ЕН.1	Математика
ЕН.2	Экологические основы природопользования

ОП.1	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.2	Физиология питания
ОП.3	Организация хранения и контроль запасов сырья
ОП.4	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.5	Метрология и стандартизация
ОП.6	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.7	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.8	Охрана труда
ОП.9	Профессиональная эстетика и дизайн
ОП.10	Контроль качества продукции в общественном питании
ОП.11	Применение компьютерных программ при проектировании
ОП.12	Организация обслуживания в общественном питании
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
МДК.6.1	Управление структурным подразделением организации
УП.6.01	Организация работы структурного подразделения
ПП.6.01	Организация работы структурного подразделения

ПК 6.2	Планировать выполнение работ исполнителями
--------	--

ЕН.1	Математика
ЕН.2	Экологические основы природопользования
ОП.1	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.2	Физиология питания
ОП.3	Организация хранения и контроль запасов сырья
ОП.4	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.5	Метрология и стандартизация
ОП.6	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.7	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.8	Охрана труда
ОП.9	Профессиональная эстетика и дизайн
ОП.10	Контроль качества продукции в общественном питании
ОП.11	Применение компьютерных программ при проектировании
ОП.12	Организация обслуживания в общественном питании
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
МДК.6.1	Управление структурным подразделением организации
УП.6.01	Организация работы структурного подразделения
ПП.6.01	Организация работы структурного подразделения

ПК 6.3	Организовывать работу трудового коллектива
--------	--

ЕН.1	Математика
ЕН.2	Экологические основы природопользования
ОП.1	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.2	Физиология питания
ОП.3	Организация хранения и контроль запасов сырья
ОП.4	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.5	Метрология и стандартизация
ОП.6	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.7	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.8	Охрана труда
ОП.9	Профессиональная эстетика и дизайн
ОП.10	Контроль качества продукции в общественном питании
ОП.11	Применение компьютерных программ при проектировании
ОП.12	Организация обслуживания в общественном питании
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
МДК.6.1	Управление структурным подразделением организации
УП.6.01	Организация работы структурного подразделения
ПП.6.01	Организация работы структурного подразделения

ПК 6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями
--------	--

ЕН.1	Математика
ЕН.2	Экологические основы природопользования
ОП.1	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.2	Физиология питания
ОП.3	Организация хранения и контроль запасов сырья
ОП.4	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.5	Метрология и стандартизация
ОП.6	Правовые основы профессиональной деятельности

ОП.7	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.8	Охрана труда
ОП.9	Профессиональная эстетика и дизайн
ОП.10	Контроль качества продукции в общественном питании
ОП.11	Применение компьютерных программ при проектировании
ОП.12	Организация обслуживания в общественном питании
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
МДК.6.1	Управление структурным подразделением организации
УП.6.01	Организация работы структурного подразделения
ПП.6.01	Организация работы структурного подразделения

ПК 6.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию
--------	---

ЕН.1	Математика
ЕН.2	Экологические основы природопользования
ОП.1	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.2	Физиология питания
ОП.3	Организация хранения и контроль запасов сырья
ОП.4	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.5	Метрология и стандартизация
ОП.6	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.7	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.8	Охрана труда
ОП.9	Профессиональная эстетика и дизайн
ОП.10	Контроль качества продукции в общественном питании
ОП.11	Применение компьютерных программ при проектировании
ОП.12	Организация обслуживания в общественном питании
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
МДК.6.1	Управление структурным подразделением организации
УП.6.01	Организация работы структурного подразделения
ПП.6.01	Организация работы структурного подразделения

ПК 7.1	Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
--------	---

ЕН.1	Математика
ЕН.2	Экологические основы природопользования
ЕН.3	Химия
ОП.1	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.2	Физиология питания
ОП.3	Организация хранения и контроль запасов сырья
ОП.4	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.5	Метрология и стандартизация
ОП.6	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.7	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.8	Охрана труда
ОП.9	Профессиональная эстетика и дизайн
ОП.10	Контроль качества продукции в общественном питании
ОП.12	Организация обслуживания в общественном питании
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
УП.7.01	Выполнение работ по профессии повар
ПП.7.01	Выполнение работ по профессии повар

ПК 7.2	Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
--------	---

ЕН.1	Математика
ЕН.2	Экологические основы природопользования
ЕН.3	Химия
ОП.1	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.2	Физиология питания
ОП.3	Организация хранения и контроль запасов сырья
ОП.4	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.5	Метрология и стандартизация
ОП.6	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.7	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.8	Охрана труда
ОП.9	Профессиональная эстетика и дизайн
ОП.10	Контроль качества продукции в общественном питании
ОП.12	Организация обслуживания в общественном питании
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности

УП.7.01	Выполнение работ по профессии повар
ПП.7.01	Выполнение работ по профессии повар
ПК 8.1	Организовывать и проводить процесс подготовки сырья для кулинарного использования
ЕН.1	Математика
ЕН.2	Экологические основы природопользования
ЕН.3	Химия
ОП.1	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.2	Физиология питания
ОП.3	Организация хранения и контроль запасов сырья
ОП.4	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.5	Метрология и стандартизация
ОП.6	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.7	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.8	Охрана труда
ОП.9	Профессиональная эстетика и дизайн
ОП.10	Контроль качества продукции в общественном питании
ОП.11	Применение компьютерных программ при проектировании
ОП.12	Организация обслуживания в общественном питании
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
МДК.8.1	Технология подготовки сырья для кулинарного использования
УП.8.01	Организация процесса подготовки сырья для кулинарного использования
ПК 8.2	Организовывать хранение подготовленного сырья для кулинарного использования
ЕН.1	Математика
ЕН.2	Экологические основы природопользования
ЕН.3	Химия
ОП.1	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.2	Физиология питания
ОП.3	Организация хранения и контроль запасов сырья
ОП.4	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.5	Метрология и стандартизация
ОП.6	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.7	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.8	Охрана труда
ОП.9	Профессиональная эстетика и дизайн
ОП.10	Контроль качества продукции в общественном питании
ОП.11	Применение компьютерных программ при проектировании
ОП.12	Организация обслуживания в общественном питании
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
МДК.8.1	Технология подготовки сырья для кулинарного использования
УП.8.01	Организация процесса подготовки сырья для кулинарного использования
ПК 9.1	Организовывать и проводить приготовление блюд на основе кулинарных традиций стран Европы
ЕН.1	Математика
ЕН.2	Экологические основы природопользования
ЕН.3	Химия
ОП.1	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.2	Физиология питания
ОП.3	Организация хранения и контроль запасов сырья
ОП.4	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.5	Метрология и стандартизация
ОП.6	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.7	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.8	Охрана труда
ОП.9	Профессиональная эстетика и дизайн
ОП.10	Контроль качества продукции в общественном питании
ОП.11	Применение компьютерных программ при проектировании
ОП.12	Организация обслуживания в общественном питании
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
МДК.9.1	Технология приготовления блюд на основе кулинарных традиций мира
УП.9.01	Организация процесса приготовления блюд на основе кулинарных традиций мира
ПП.9.01	Организация процесса приготовления блюд на основе кулинарных традиций мира
ПК 9.2	Организовывать и проводить приготовление блюд на основе кулинарных традиций стран Азии
ЕН.1	Математика
ЕН.2	Экологические основы природопользования

ЕН.3	Химия
ОП.1	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.2	Физиология питания
ОП.3	Организация хранения и контроль запасов сырья
ОП.4	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.5	Метрология и стандартизация
ОП.6	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.7	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.8	Охрана труда
ОП.9	Профессиональная эстетика и дизайн
ОП.10	Контроль качества продукции в общественном питании
ОП.11	Применение компьютерных программ при проектировании
ОП.12	Организация обслуживания в общественном питании
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
МДК.9.1	Технология приготовления блюд на основе кулинарных традиций мира
УП.9.01	Организация процесса приготовления блюд на основе кулинарных традиций мира
ПП.9.01	Организация процесса приготовления блюд на основе кулинарных традиций мира
ПК 9.3	Организовывать и проводить приготовление блюд на основе кулинарных традиций стран Американского континента
ЕН.1	Математика
ЕН.2	Экологические основы природопользования
ЕН.3	Химия
ОП.1	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.2	Физиология питания
ОП.3	Организация хранения и контроль запасов сырья
ОП.4	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.5	Метрология и стандартизация
ОП.6	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.7	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.8	Охрана труда
ОП.9	Профессиональная эстетика и дизайн
ОП.10	Контроль качества продукции в общественном питании
ОП.11	Применение компьютерных программ при проектировании
ОП.12	Организация обслуживания в общественном питании
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
МДК.9.1	Технология приготовления блюд на основе кулинарных традиций мира
УП.9.01	Организация процесса приготовления блюд на основе кулинарных традиций мира
ПП.9.01	Организация процесса приготовления блюд на основе кулинарных традиций мира
ПК 9.4	Организовывать и проводить приготовление блюд на основе кулинарных традиций стран СНГ
ЕН.1	Математика
ЕН.2	Экологические основы природопользования
ЕН.3	Химия
ОП.1	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.2	Физиология питания
ОП.3	Организация хранения и контроль запасов сырья
ОП.4	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.5	Метрология и стандартизация
ОП.6	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.7	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.8	Охрана труда
ОП.9	Профессиональная эстетика и дизайн
ОП.10	Контроль качества продукции в общественном питании
ОП.11	Применение компьютерных программ при проектировании
ОП.12	Организация обслуживания в общественном питании
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
МДК.9.1	Технология приготовления блюд на основе кулинарных традиций мира
УП.9.01	Организация процесса приготовления блюд на основе кулинарных традиций мира
ПП.9.01	Организация процесса приготовления блюд на основе кулинарных традиций мира

<b>НО</b>	<b>Начальное общее образование</b>												
<b>ОО</b>	<b>Основное общее образование</b>												
<b>БД</b>	<b>Базовые дисциплины</b>												
БД.01	Русский язык												
БД.02	Иностранный язык												
БД.03	Математика												
БД.04	История												
БД.05	Физическая культура												
БД.06	Основы безопасности жизнедеятельности												
БД.07	Литература/Родной (нерусский) язык и литература												
БД.08	Астрономия												
<b>ПД</b>	<b>Профильные дисциплины</b>												
ПД.01	Информатика												
ПД.03	Химия												
ПД.05	Биология												
<b>ПОО</b>	<b>Предлагаемые ОО</b>												
ПОО.1	Проектная деятельность/История Кузбасса												
<b>ОГСЭ</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>	<b>ОК 1</b>	<b>ОК 2</b>	<b>ОК 3</b>	<b>ОК 4</b>	<b>ОК 5</b>	<b>ОК 6</b>	<b>ОК 7</b>	<b>ОК 8</b>	<b>ОК 9</b>			
ОГСЭ.1	Основы философии	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
ОГСЭ.2	История	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
ОГСЭ.3	Иностранный язык	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
ОГСЭ.4	Культура речи	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
ОГСЭ.5	Физическая культура	ОК 2	ОК 3	ОК 6									
<b>ЕН</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>	<b>ОК 1</b>	<b>ОК 2</b>	<b>ОК 3</b>	<b>ОК 4</b>	<b>ОК 5</b>	<b>ОК 6</b>	<b>ОК 7</b>	<b>ОК 8</b>	<b>ОК 9</b>	<b>ПК 1.1</b>	<b>ПК 1.2</b>	<b>ПК 1.3</b>
		<b>ПК 2.1</b>	<b>ПК 2.2</b>	<b>ПК 2.3</b>	<b>ПК 3.1</b>	<b>ПК 3.2</b>	<b>ПК 3.3</b>	<b>ПК 3.4</b>	<b>ПК 4.1</b>	<b>ПК 4.2</b>	<b>ПК 4.3</b>	<b>ПК 4.4</b>	<b>ПК 5.1</b>
		<b>ПК 5.2</b>	<b>ПК 5.3</b>	<b>ПК 5.4</b>	<b>ПК 6.1</b>	<b>ПК 6.2</b>	<b>ПК 6.3</b>	<b>ПК 6.4</b>	<b>ПК 6.5</b>	<b>ПК 7.1</b>	<b>ПК 7.2</b>	<b>ПК 8.1</b>	<b>ПК 8.2</b>
		<b>ПК 9.1</b>	<b>ПК 9.2</b>	<b>ПК 9.3</b>	<b>ПК 9.4</b>								
		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

ЕН.1	Математика	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 5.3	ПК 5.4	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5	ПК 7.1	ПК 7.2	ПК 8.1	ПК 8.2
		ПК 9.1	ПК 9.2	ПК 9.3	ПК 9.4								
ЕН.2	Экологические основы природопользования	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 5.3	ПК 5.4	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5	ПК 7.1	ПК 7.2	ПК 8.1	ПК 8.2
		ПК 9.1	ПК 9.2	ПК 9.3	ПК 9.4								
ЕН.3	Химия	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 5.3	ПК 5.4	ПК 7.1	ПК 7.2	ПК 8.1	ПК 8.2	ПК 9.1	ПК 9.2	ПК 9.3	ПК 9.4	
<b>ОП</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>	<b>ОК 1</b>	<b>ОК 2</b>	<b>ОК 3</b>	<b>ОК 4</b>	<b>ОК 5</b>	<b>ОК 6</b>	<b>ОК 7</b>	<b>ОК 8</b>	<b>ОК 9</b>	<b>ПК 1.1</b>	<b>ПК 1.2</b>	<b>ПК 1.3</b>
		<b>ПК 2.1</b>	<b>ПК 2.2</b>	<b>ПК 2.3</b>	<b>ПК 3.1</b>	<b>ПК 3.2</b>	<b>ПК 3.3</b>	<b>ПК 3.4</b>	<b>ПК 4.1</b>	<b>ПК 4.2</b>	<b>ПК 4.3</b>	<b>ПК 4.4</b>	<b>ПК 5.1</b>
		<b>ПК 5.2</b>	<b>ПК 5.3</b>	<b>ПК 5.4</b>	<b>ПК 6.1</b>	<b>ПК 6.2</b>	<b>ПК 6.3</b>	<b>ПК 6.4</b>	<b>ПК 6.5</b>	<b>ПК 7.1</b>	<b>ПК 7.2</b>	<b>ПК 8.1</b>	<b>ПК 8.2</b>
		<b>ПК 9.1</b>	<b>ПК 9.2</b>	<b>ПК 9.3</b>	<b>ПК 9.4</b>								
ОП.1	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 5.3	ПК 5.4	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5	ПК 7.1	ПК 7.2	ПК 8.1	ПК 8.2
		ПК 9.1	ПК 9.2	ПК 9.3	ПК 9.4								
ОП.2	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 5.3	ПК 5.4	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5	ПК 7.1	ПК 7.2	ПК 8.1	ПК 8.2
		ПК 9.1	ПК 9.2	ПК 9.3	ПК 9.4								
ОП.3	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 5.3	ПК 5.4	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5	ПК 7.1	ПК 7.2	ПК 8.1	ПК 8.2
		ПК 9.1	ПК 9.2	ПК 9.3	ПК 9.4								
ОП.4	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 5.3	ПК 5.4	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5	ПК 7.1	ПК 7.2	ПК 8.1	ПК 8.2
		ПК 9.1	ПК 9.2	ПК 9.3	ПК 9.4								
		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



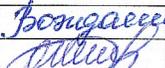
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5	ПК 7.1	ПК 7.2	ПК 8.1	ПК 8.2
		ПК 9.1	ПК 9.2	ПК 9.3	ПК 9.4								
<b>ПМ</b>	<b>Профессиональные модули</b>												
<b>ПМ.1</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>	<b>ОК 1</b>	<b>ОК 2</b>	<b>ОК 3</b>	<b>ОК 4</b>	<b>ОК 5</b>	<b>ОК 6</b>	<b>ОК 7</b>	<b>ОК 8</b>	<b>ОК 9</b>	<b>ПК 1.1</b>	<b>ПК 1.2</b>	<b>ПК 1.3</b>
МДК.1.1	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	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
УП.1.01	<i>Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</i>	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
ПП.1.01	<i>Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</i>	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
<b>ПМ.2</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</b>	<b>ОК 1</b>	<b>ОК 2</b>	<b>ОК 3</b>	<b>ОК 4</b>	<b>ОК 5</b>	<b>ОК 6</b>	<b>ОК 7</b>	<b>ОК 8</b>	<b>ОК 9</b>	<b>ПК 2.1</b>	<b>ПК 2.2</b>	<b>ПК 2.3</b>
МДК.2.1	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3
УП.2.01	<i>Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</i>	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3
ПП.2.01	<i>Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</i>	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3
<b>ПМ.3</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</b>	<b>ОК 1</b>	<b>ОК 2</b>	<b>ОК 3</b>	<b>ОК 4</b>	<b>ОК 5</b>	<b>ОК 6</b>	<b>ОК 7</b>	<b>ОК 8</b>	<b>ОК 9</b>	<b>ПК 3.1</b>	<b>ПК 3.2</b>	<b>ПК 3.3</b>
		<b>ПК 3.4</b>											
МДК.3.1	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3
		ПК 3.4											
УП.3.01	<i>Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</i>	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3

УП.3.01	приготовление сложной горячей кулинарной продукции	ПК 3.4											
ПП.3.01	Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3
		ПК 3.4											
ПМ.4	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>	<b>ОК 1</b>	<b>ОК 2</b>	<b>ОК 3</b>	<b>ОК 4</b>	<b>ОК 5</b>	<b>ОК 6</b>	<b>ОК 7</b>	<b>ОК 8</b>	<b>ОК 9</b>	<b>ПК 4.1</b>	<b>ПК 4.2</b>	<b>ПК 4.3</b>
		<b>ПК 4.4</b>											
МДК.4.1	Технология 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											
УП.4.01	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											
ПП.4.01	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											
ПМ.5	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов</b>	<b>ОК 1</b>	<b>ОК 2</b>	<b>ОК 3</b>	<b>ОК 4</b>	<b>ОК 5</b>	<b>ОК 6</b>	<b>ОК 7</b>	<b>ОК 8</b>	<b>ОК 9</b>	<b>ПК 5.1</b>	<b>ПК 5.2</b>	<b>ПК 5.3</b>
		<b>ПК 5.4</b>											
МДК.5.1	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	ПК 5.3
		ПК 5.4											
МДК.5.2	Технология приготовления сложных холодных и горячих напитков	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3
		ПК 5.4											
УП.5.01	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	ПК 5.3
		ПК 5.4											
ПП.5.01	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	ПК 5.3
		ПК 5.4											
ПМ.6	<b>Организация работы структурного подразделения</b>	<b>ОК 1</b>	<b>ОК 2</b>	<b>ОК 3</b>	<b>ОК 4</b>	<b>ОК 5</b>	<b>ОК 6</b>	<b>ОК 7</b>	<b>ОК 8</b>	<b>ОК 9</b>	<b>ПК 6.1</b>	<b>ПК 6.2</b>	<b>ПК 6.3</b>
		<b>ПК 6.4</b>	<b>ПК 6.5</b>										
МДК.6.1	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										
УП.6.01	Организация работы структурного	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



	№	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
	4	Учебный кулинарный цех
	5	Учебный кондитерский цех
		Спортивный комплекс:
	1	Спортивный зал
	2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
	3	Стрелковый тир
		Залы:
	1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
	2	Актовый зал

## ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

Учебный план составлен в соответствии со следующими документами:	
1. Федеральный закон РФ от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";	
2. Приказ Минобрнауки России от 22 апреля 2014 г. № 384 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания";	
3. Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013г. №464 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам профессионального образования";	
4.Профессиональный стандарт "Кондитер", утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 г. № 597н	
5.Профессиональный стандарт "Повар", утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. № 610н	
6.Профессиональный стандарт "Руководитель предприятия питания", утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 г. № 281н	
7. Приказ Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования";	
8. Письмо Минобрнауки России от 17 марта 2015г. № 06-259 "Рекомендации по организации получения среднего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования"	
9. Приказ Минобрнауки России от 31.12.2015г. № 1578 "О внесении изменений в федеральный государственный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Минобрнауки России от 17.05.2012 г. № 413".	
10. Приказ Минобрнауки России от 29.12.2014 № 1645 " О внесении изменений в федеральный государственный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Минобрнауки России от 17.05.2012 г. № 413".	
11. Приказ Минобрнауки России от 29.06.2017 № 613 " О внесении изменений в федеральный государственный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Минобрнауки России от 17.05.2012 г. № 413".	
7.Письмо Минобрнауки РФ от 20.07.2015 года № 06-846 "Методические рекомендации по организации учебного процесса по очно-заочной и заочной формам обучения в образовательных организациях, реализующих основные образовательные программы среднего профессионального образования".	
Формами промежуточной аттестации являются: дифференцированный зачет, зачет, контрольная работа, домашняя контрольная работа, экзамен, экзамен квалификационный, курсовая работа и курсовой проект. Периодичность промежуточной аттестации определяется графиком учебного процесса. При освоении программ профессиональных модулей формой промежуточной аттестации является экзамен квалификационный как оценка профессиональных компетенций, сформированных у студентов в ходе усвоения МДК, учебной и производственной практик;	
Начало учебного года предусмотрено не позднее 1 ноября. Окончание учебного года определено рабочим учебным планом.	
Основной формой образовательного процесса является лабораторно-экзаменационная сессия. Она включает: обязательные учебные занятия (обзорные, установочные, практические занятия, лабораторные работы), курсовые проекты, промежуточную аттестацию, консультации, дни отдыха. На обязательные занятия а учебном году отводится не менее 160 часов. На сессии отводится 40 календарных дней на курс.	
По дисциплине "Физическая культура" предусмотрены занятия в объеме 2-х часов на группу, которые проводятся как установочные. Программа данной дисциплины реализуется в течение всего периода обучения и выполняется обучающимся самостоятельно. Для контроля ее проведения планируется проведение контрольной работы.	
Программа дисциплины "Иностранный язык" реализуется в течение всего периода обучения.	
Учебная, производственная и преддипломная практики реализуются в объеме, предусмотренном для очной формы обучения.	
Консультации могут быть групповыми, индивидуальными, письменными, могут проводиться как в период сессии, так и в межсессионный период. Консультации по всем дисциплинам и профессиональным модулям, изучаемым в данном учебном году, планируются из расчета 4 часа в год на одного обучающегося.	
В рамках освоения ПМ.07. "Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих" студентами осваивается профессия- повар.	
<b>Согласовано</b>	
Декан СТФ "КемГУ"	 Л.И. Вожаева
Зам.декана по УМ и НР СТФ "КемГУ"	 О.А. Шейфель