

Комитет общего и профессионального образования Ленинградской области

Утверждаю

Директор ГБПОУ ЛО «Бегуницкий агротехнологический техникум»

Н.А. Романова

28.08.2025

Педагогический совет

Протокол № 1 от 28.08.2025

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ленинградской области "Бегуницкий агротехнологический техникум"

наименование образовательного учреждения (организации)

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09

Повар, кондитер

код

наименование профессии

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация:

Повар Кондитер

форма обучения

Очная

Срок получения образования по ОП

2г 10м

год начала подготовки по УП

2025

профиль получаемого профессионального образования

Естественно-научный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016

№ 1569

Виды деятельности
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

1 Календарный учебный график

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

Обозначения:

Обучение по циклам

А

Промежуточная аттестация

К

Каникулы

У

Учебная практика

П

Производственная практика

Г

Государственная итоговая аттестация

*

Неделя отсутствует

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по циклам			Промежуточная аттестация			Практики						ГИА	Каникулы	Всего	Студентов	Групп
							Учебная практика (Производственное обучение)			Производственная практика							
	Проведение																
		Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем				
нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.		
I	37 5/6	16 5/6	21	1 1/6	1/6	1	2		2					11	52		
II	27 2/3	12 1/3	15 1/3	1 1/3	2/3	2/3	8	2	6	4	2	2		11	52		
III	23 2/3	12 1/2	11 1/6	1 1/3	1/2	5/6	9	2	7	6	2	4	1	2	43		
Всего	89 1/6	41 2/3	47 1/2	3 5/6	1 1/3	2 1/2	19	4	15	10	4	6	1	24	147		

	Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации							Учебная нагрузка обучающихся, ч.							Курс 1																													
			Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные работы	Другие	Объём ОП	Самост.	Консультации	С преподавателем				Промежуточная аттестация	Семестр 1									Семестр 2																			
													в том числе					16 5/6 нед									21 (2) нед																			
													Всего	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия		Курсовая работа	Объём ОП	Самост.	Консульт.	С препод.	в том числе				Промежуточная аттестация	Объём ОП	Самост.	Консульт.	С препод.	в том числе				Промежуточная аттестация										
																							Лабораторные работы	СРС	МДК	ПР						Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Курсовая работа											
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	12	14	15	17	18	19	20	25	27	28	29	30	31	32	33	34	39	41	42	43	44	45	46	47	48	53											
2	Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)																		36			33.98					36					34														
3	ОД	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ	4		9	1			12	1476	78	12	1347	803	544			39	540	30	2	502	300	202			6	792	36	10	714	410	304			32										
5	ОУП	Обязательные учебные предметы	4		9				11	1394	76	10	1275	755	520			33	540	30	2	502	300	202			6	746	36	8	676	388	288			26										
6	ОУП.01	Русский язык	1						72	4	2	60	42	18			6	72	4	2	60	42	18			6										1										
7	ОУП.02	Литература			2			1	108			107	79	28			1	34			34	26	8				74			73	53	20				1										
8	ОУП.03	Иностранный язык			2			1	72			71		71			1	34			34		34				38			37		37				1										
9	ОУП.04	Математика	2					1	232	16	4	206	142	64			6	90	12		78	58	20				142	4	4	128	84	44				6										
10	ОУП.05	Информатика			2			1	108			107	43	64			1	34			34	14	20				74			73	29	44				1										
11	ОУП.06	История			2			1	144			143	99	44			1	34			34	24	10				110			109	75	34				1										
12	ОУП.07	Обществознание			2			1	72			71	55	16			1	34			34	26	8				38			37	29	8				1										
13	ОУП.08	География			2			1	72			71	55	16			1	34			34	26	8				38			37	29	8				1										
14	ОУП.09	Физика			3				108	10		97	67	30			1																													
15	ОУП.10	Химия	2					1	144	14	2	122	80	42			6	72	14		58	38	20				72		2	64	42	22				6										
16	ОУП.11	Биология	2					1	72		2	64	42	22			6	34			34	20	14				38		2	30	22	8				6										
17	ОУП.12	Физическая культура			2			1	90			89		89			1	34			34		34				56			55		55				1										
18	ОУП.13	Основы безопасности и Защиты Родины			2			1	68			67	51	16			1	34			34	26	8				34			33	25	8				1										
19	ИП	Индивидуальный проект							32	32																	32	32																		
20	*																																													
22	ОДП	Профильные дисциплины				1			46		2	38	22	16			6										46		2	38	22	16				6										
23	ПД.01	Основы проектной деятельности			2				46		2	38	22	16			6										46		2	38	22	16														
24	*																																													
26	ВОПО	По выбору из обязательных предметных областей						1	36	2		34	26	8																																
27	ВОПО.01	Родной язык / Родная литература						3	36	2		34	26	8																																
28	*																																													
31	ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	7		27		1		24	2916	70	34	1684	755	765	144	20	84	72		2	70	30	28	12			72																		
33	ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	2		12			7	804	12	8	760	339	421			24																													
34	ОП.01	История России			4				48			47	29	18			1																													
35	ОП.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности			4			3	72			71		71			1																													
36	ОП.03	Безопасность жизнедеятельности			5				48			47	11	36			1																													
37	ОП.04	Физическая культура / Адаптивная физическая культура			46			35	144			142		142			2																													
38	ОП.05	Основы финансовой грамотности*			6				32			31	21	10			1																													
39	ОП.06	Основы бережливого производства*			4				32			31	23	8			1																													
40	ОП.07	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	3						68	6	4	52	36	16			6																													

[illegible]

[illegible]

268		2	110	54	44	12		12	476	18	6	152	64	52	36		12	530	22	8	344	160	128	36	20	12	694	18	8	248	108	92	48		24		1764	348
-----	--	---	-----	----	----	----	--	----	-----	----	---	-----	----	----	----	--	----	-----	----	---	-----	-----	-----	----	----	----	-----	----	---	-----	-----	----	----	--	----	--	------	-----

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

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

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

[illegible][illegible]

час				нед			час				нед				час				нед				час			36	нед	1			36	
час				нед			час				нед				час				нед				час			72	нед	2			72	

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

[illegible]

час			144	нед	4	час			288	нед	8	час			144	нед	4	час			396	нед	11
-----	--	--	-----	-----	---	-----	--	--	-----	-----	---	-----	--	--	-----	-----	---	-----	--	--	-----	-----	----

час			72	нед	2	час			216	нед	6	час			72	нед	2	час			252	нед	7
-----	--	--	----	-----	---	-----	--	--	-----	-----	---	-----	--	--	----	-----	---	-----	--	--	-----	-----	---

час		72	нед	2	час		216	нед	6	час		72	нед	2	час		252	нед	7
-----	--	----	-----	---	-----	--	-----	-----	---	-----	--	----	-----	---	-----	--	-----	-----	---

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

час		72	нед	2	час		72	нед	2	час		72	нед	2	час		144	нед	4
		72	нед	2			72	нед	2			72	нед	2			144	нед	4

час			72	нед	2	час			72	нед	2	час			72	нед	2	час			144	нед	4
час				нед		час				нед		час				нед		час				нед	

час				нед				час				нед				час				нед				час				нед			
час				нед				час				нед				час				нед				час				нед	1		

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

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

--	--	--	--

6	10	8	8
---	----	---	---

612	22	6	419	221	186	12		21	864	20	10	522	254	232	36		24	612	22	8	425	171	198	36	20	13	864	18	8	379	172	159	48		27
-----	----	---	-----	-----	-----	----	--	----	-----	----	----	-----	-----	-----	----	--	----	-----	----	---	-----	-----	-----	----	----	----	-----	----	---	-----	-----	-----	----	--	----

[illegible]

1		1	
---	--	---	--

		4	

		1	

[illegible]

[illegible]

[illegible]

7	Экз	Комплексный экзамен	4	[4]	ОП.08 Основы калькуляции и учёта
8	ЭкзМод	Комплексный экзамен по модулю	4	[4]	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
				[4]	ОП.01 История России

[illegible]

13	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6]	ОП.04 Физическая культура / Адаптивная физическая культура
				[6]	ОП.05 Основы финансовой грамотности*
				[6]	ОП.15 Правовые основы профессиональной деятельности/Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний*
				[6]	УП.04.01 Учебная практика
				[6]	УП.04.02 Учебная практика
				[6]	УП.05.01 Учебная практика
				[6]	УП.05.02 Учебная практика
				[6]	ПП.04 Производственная практика
				[6]	ПП.05 Производственная практика
14					

Индекс	Содержание
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОУП.01	Русский язык
ОУП.02	Литература
ОУП.03	Иностранный язык
ОУП.04	Математика
ОУП.05	Информатика
ОУП.06	История
ОУП.07	Обществознание
ОУП.08	География
ОУП.09	Физика
ОУП.10	Химия
ОУП.11	Биология
ОУП.12	Физическая культура
ОУП.13	Основы безопасности и Защиты Родины
ИП	Индивидуальный проект
ПД.01	Основы проектной деятельности
ВОПО.01	Родной язык / Родная литература
ОП.01	История России
ОП.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.03	Безопасность жизнедеятельности
ОП.04	Физическая культура / Адаптивная физическая культура
ОП.05	Основы финансовой грамотности*
ОП.06	Основы бережливого производства*
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОУП.01	Русский язык
ОУП.02	Литература
ОУП.03	Иностранный язык
ОУП.04	Математика

ОУП.05	Информатика
ОУП.06	История
ОУП.07	Обществознание
ОУП.08	География
ОУП.09	Физика
ОУП.10	Химия
ОУП.11	Биология
ОУП.12	Физическая культура
ОУП.13	Основы безопасности и Защиты Родины
ИП	Индивидуальный проект
ПД.01	Основы проектной деятельности
ВОПО.01	Родной язык / Родная литература
ОП.01	История России
ОП.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.03	Безопасность жизнедеятельности
ОП.04	Физическая культура / Адаптивная физическая культура
ОП.05	Основы финансовой грамотности*
ОП.06	Основы бережливого производства*
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОУП.01	Русский язык
ОУП.02	Литература
ОУП.03	Иностранный язык
ОУП.04	Математика
ОУП.05	Информатика
ОУП.06	История
ОУП.07	Обществознание
ОУП.08	География
ОУП.09	Физика
ОУП.10	Химия
ОУП.11	Биология

ОУП.12	Физическая культура
ОУП.13	Основы безопасности и Защиты Родины
ИП	Индивидуальный проект
ПД.01	Основы проектной деятельности
ВОПО.01	Родной язык / Родная литература
ОП.01	История России
ОП.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.03	Безопасность жизнедеятельности
ОП.04	Физическая культура / Адаптивная физическая культура
ОП.05	Основы финансовой грамотности*
ОП.06	Основы бережливого производства*
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОУП.01	Русский язык
ОУП.02	Литература
ОУП.03	Иностранный язык
ОУП.04	Математика
ОУП.05	Информатика
ОУП.06	История
ОУП.07	Обществознание
ОУП.08	География
ОУП.09	Физика
ОУП.10	Химия
ОУП.11	Биология
ОУП.12	Физическая культура
ОУП.13	Основы безопасности и Защиты Родины
ИП	Индивидуальный проект
ПД.01	Основы проектной деятельности
ВОПО.01	Родной язык / Родная литература
ОП.01	История России
ОП.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности

ОП.03	Безопасность жизнедеятельности
ОП.04	Физическая культура / Адаптивная физическая культура
ОП.05	Основы финансовой грамотности*
ОП.06	Основы бережливого производства*
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОУП.01	Русский язык
ОУП.02	Литература
ОУП.03	Иностранный язык
ОУП.04	Математика
ОУП.05	Информатика
ОУП.06	История
ОУП.07	Обществознание
ОУП.08	География
ОУП.09	Физика
ОУП.10	Химия
ОУП.11	Биология
ОУП.12	Физическая культура
ОУП.13	Основы безопасности и Защиты Родины
ИП	Индивидуальный проект
ПД.01	Основы проектной деятельности
ВОПО.01	Родной язык / Родная литература
ОП.01	История России
ОП.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.03	Безопасность жизнедеятельности
ОП.04	Физическая культура / Адаптивная физическая культура
ОП.05	Основы финансовой грамотности*
ОП.06	Основы бережливого производства*
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения

ОУП.01	Русский язык
ОУП.02	Литература
ОУП.03	Иностранный язык
ОУП.04	Математика
ОУП.05	Информатика
ОУП.06	История
ОУП.07	Обществознание
ОУП.08	География
ОУП.09	Физика
ОУП.10	Химия
ОУП.11	Биология
ОУП.12	Физическая культура
ОУП.13	Основы безопасности и Защиты Родины
ИП	Индивидуальный проект
ПД.01	Основы проектной деятельности
ВОПО.01	Родной язык / Родная литература
ОП.01	История России
ОП.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.03	Безопасность жизнедеятельности
ОП.04	Физическая культура / Адаптивная физическая культура
ОП.05	Основы финансовой грамотности*
ОП.06	Основы бережливого производства*
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОУП.01	Русский язык
ОУП.02	Литература
ОУП.03	Иностранный язык
ОУП.04	Математика
ОУП.05	Информатика
ОУП.06	История
ОУП.07	Обществознание

ОУП.08	География
ОУП.09	Физика
ОУП.10	Химия
ОУП.11	Биология
ОУП.12	Физическая культура
ОУП.13	Основы безопасности и Защиты Родины
ИП	Индивидуальный проект
ПД.01	Основы проектной деятельности
ВОПО.01	Родной язык / Родная литература
ОП.01	История России
ОП.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.03	Безопасность жизнедеятельности
ОП.04	Физическая культура / Адаптивная физическая культура
ОП.05	Основы финансовой грамотности*
ОП.06	Основы бережливого производства*

ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
--------	---

ОУП.01	Русский язык
ОУП.02	Литература
ОУП.03	Иностранный язык
ОУП.04	Математика
ОУП.05	Информатика
ОУП.06	История
ОУП.07	Обществознание
ОУП.08	География
ОУП.09	Физика
ОУП.10	Химия
ОУП.11	Биология
ОУП.12	Физическая культура
ОУП.13	Основы безопасности и Защиты Родины
ИП	Индивидуальный проект

ПД.01	Основы проектной деятельности
ВОПО.01	Родной язык / Родная литература
ОП.01	История России
ОП.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.03	Безопасность жизнедеятельности
ОП.04	Физическая культура / Адаптивная физическая культура
ОП.05	Основы финансовой грамотности*
ОП.06	Основы бережливого производства*
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОУП.01	Русский язык
ОУП.02	Литература
ОУП.03	Иностранный язык
ОУП.04	Математика
ОУП.05	Информатика
ОУП.06	История
ОУП.07	Обществознание
ОУП.08	География
ОУП.09	Физика
ОУП.10	Химия
ОУП.11	Биология
ОУП.12	Физическая культура
ОУП.13	Основы безопасности и Защиты Родины
ИП	Индивидуальный проект
ПД.01	Основы проектной деятельности
ВОПО.01	Родной язык / Родная литература
ОП.01	История России
ОП.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.03	Безопасность жизнедеятельности
ОП.04	Физическая культура / Адаптивная физическая культура
ОП.05	Основы финансовой грамотности*

ОП.06	Основы бережливого производства*
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ОП.07	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.08	Основы калькуляции и учёта
ОП.09	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.10	Основы обслуживания на предприятиях общественного питания
ОП.11	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.12	Контроль качества приготовления кулинарной продукции
ОП.13	Информационные технологии в профессиональной деятельности*
ОП.14	Основы предпринимательской деятельности/Психология личности и профессионального самоопределения*
ОП.15	Правовые основы профессиональной деятельности/Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний*
ОП.16	Экологические основы природопользования*
ОП.17	Охрана труда*
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика
УП.01.02	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Учебная практика
УП.02.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Выполнение работ по профессии 16675 Повар
МДК.03.02.1	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.03	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий*
УП.03.01	Учебная практика
УП.03.02	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика

МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.03	Организация приготовления, подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели*
МДК.04.04	Процессы приготовления, подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели*
УП.04.01	Учебная практика
УП.04.02	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь
МДК.05.02.1	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05.01	Учебная практика
УП.05.02	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика
	Проведение демонстрационного экзамена
	*
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ОП.07	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.08	Основы калькуляции и учёта
ОП.09	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.10	Основы обслуживания на предприятиях общественного питания
ОП.11	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.12	Контроль качества приготовления кулинарной продукции
ОП.13	Информационные технологии в профессиональной деятельности*
ОП.14	Основы предпринимательской деятельности/Психология личности и профессионального самоопределения*
ОП.15	Правовые основы профессиональной деятельности/Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний*
ОП.16	Экологические основы природопользования*
ОП.17	Охрана труда*
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика

УП.01.02	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Учебная практика
УП.02.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Выполнение работ по профессии 16675 Повар
МДК.03.02.1	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.03	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий*
УП.03.01	Учебная практика
УП.03.02	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.03	Организация приготовления, подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели*
МДК.04.04	Процессы приготовления, подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели*
УП.04.01	Учебная практика
УП.04.02	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь
МДК.05.02.1	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05.01	Учебная практика
УП.05.02	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика
	Проведение демонстрационного экзамена
	*
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ОП.07	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.08	Основы калькуляции и учёта
ОП.09	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.10	Основы обслуживания на предприятиях общественного питания
ОП.11	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.12	Контроль качества приготовления кулинарной продукции
ОП.13	Информационные технологии в профессиональной деятельности*
ОП.14	Основы предпринимательской деятельности/Психология личности и профессионального самоопределения*
ОП.15	Правовые основы профессиональной деятельности/Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний*
ОП.16	Экологические основы природопользования*
ОП.17	Охрана труда*
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика
УП.01.02	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Учебная практика
УП.02.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Выполнение работ по профессии 16675 Повар
МДК.03.02.1	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.03	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий*
УП.03.01	Учебная практика
УП.03.02	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.03	Организация приготовления, подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели*

МДК.04.04	Процессы приготовления, подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели*
УП.04.01	Учебная практика
УП.04.02	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь
МДК.05.02.1	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05.01	Учебная практика
УП.05.02	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика
	Проведение демонстрационного экзамена
	*
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ОП.07	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.08	Основы калькуляции и учёта
ОП.09	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.10	Основы обслуживания на предприятиях общественного питания
ОП.11	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.12	Контроль качества приготовления кулинарной продукции
ОП.13	Информационные технологии в профессиональной деятельности*
ОП.14	Основы предпринимательской деятельности/Психология личности и профессионального самоопределения*
ОП.15	Правовые основы профессиональной деятельности/Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний*
ОП.16	Экологические основы природопользования*
ОП.17	Охрана труда*
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика
УП.01.02	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Учебная практика
УП.02.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Выполнение работ по профессии 16675 Повар
МДК.03.02.1	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.03	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий*
УП.03.01	Учебная практика
УП.03.02	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.03	Организация приготовления, подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели*
МДК.04.04	Процессы приготовления, подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели*
УП.04.01	Учебная практика
УП.04.02	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь
МДК.05.02.1	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05.01	Учебная практика
УП.05.02	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика
	Проведение демонстрационного экзамена
	*
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ОП.07	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.08	Основы калькуляции и учёта
ОП.09	Основы товароведения продовольственных товаров

ОП.10	Основы обслуживания на предприятиях общественного питания
ОП.11	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.12	Контроль качества приготовления кулинарной продукции
ОП.13	Информационные технологии в профессиональной деятельности*
ОП.14	Основы предпринимательской деятельности/Психология личности и профессионального самоопределения*
ОП.15	Правовые основы профессиональной деятельности/Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний*
ОП.16	Экологические основы природопользования*
ОП.17	Охрана труда*
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика
УП.01.02	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Учебная практика
УП.02.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Выполнение работ по профессии 16675 Повар
МДК.03.02.1	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.03	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий*
УП.03.01	Учебная практика
УП.03.02	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.03	Организация приготовления, подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели*
МДК.04.04	Процессы приготовления, подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели*
УП.04.01	Учебная практика
УП.04.02	Учебная практика

ПП.04	Производственная практика
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь
МДК.05.02.1	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05.01	Учебная практика
УП.05.02	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика
	Проведение демонстрационного экзамена
	*
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
ОП.07	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.08	Основы калькуляции и учёта
ОП.09	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.10	Основы обслуживания на предприятиях общественного питания
ОП.11	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.12	Контроль качества приготовления кулинарной продукции
ОП.13	Информационные технологии в профессиональной деятельности*
ОП.14	Основы предпринимательской деятельности/Психология личности и профессионального самоопределения*
ОП.15	Правовые основы профессиональной деятельности/Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний*
ОП.16	Экологические основы природопользования*
ОП.17	Охрана труда*
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика
УП.01.02	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Учебная практика
УП.02.02	Учебная практика

ПП.02	Производственная практика
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Выполнение работ по профессии 16675 Повар
МДК.03.02.1	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.03	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий*
УП.03.01	Учебная практика
УП.03.02	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.03	Организация приготовления, подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели*
МДК.04.04	Процессы приготовления, подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели*
УП.04.01	Учебная практика
УП.04.02	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь
МДК.05.02.1	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05.01	Учебная практика
УП.05.02	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика
	Проведение демонстрационного экзамена
	*
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
ОП.07	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.08	Основы калькуляции и учёта
ОП.09	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.10	Основы обслуживания на предприятиях общественного питания
ОП.11	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.12	Контроль качества приготовления кулинарной продукции

ОП.13	Информационные технологии в профессиональной деятельности*
ОП.14	Основы предпринимательской деятельности/Психология личности и профессионального самоопределения*
ОП.15	Правовые основы профессиональной деятельности/Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний*
ОП.16	Экологические основы природопользования*
ОП.17	Охрана труда*
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика
УП.01.02	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Учебная практика
УП.02.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Выполнение работ по профессии 16675 Повар
МДК.03.02.1	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.03	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий*
УП.03.01	Учебная практика
УП.03.02	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.03	Организация приготовления, подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели*
МДК.04.04	Процессы приготовления, подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели*
УП.04.01	Учебная практика
УП.04.02	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь

МДК.05.02.1	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05.01	Учебная практика
УП.05.02	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика
	Проведение демонстрационного экзамена
	*
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
ОП.07	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.08	Основы калькуляции и учёта
ОП.09	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.10	Основы обслуживания на предприятиях общественного питания
ОП.11	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.12	Контроль качества приготовления кулинарной продукции
ОП.13	Информационные технологии в профессиональной деятельности*
ОП.14	Основы предпринимательской деятельности/Психология личности и профессионального самоопределения*
ОП.15	Правовые основы профессиональной деятельности/Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний*
ОП.16	Экологические основы природопользования*
ОП.17	Охрана труда*
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика
УП.01.02	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Учебная практика
УП.02.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Выполнение работ по профессии 16675 Повар

МДК.03.02.1	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.03	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий*
УП.03.01	Учебная практика
УП.03.02	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.03	Организация приготовления, подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели*
МДК.04.04	Процессы приготовления, подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели*
УП.04.01	Учебная практика
УП.04.02	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь
МДК.05.02.1	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05.01	Учебная практика
УП.05.02	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика
	Проведение демонстрационного экзамена
	*
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
ОП.07	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.08	Основы калькуляции и учёта
ОП.09	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.10	Основы обслуживания на предприятиях общественного питания
ОП.11	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.12	Контроль качества приготовления кулинарной продукции
ОП.13	Информационные технологии в профессиональной деятельности*
ОП.14	Основы предпринимательской деятельности/Психология личности и профессионального самоопределения*
ОП.15	Правовые основы профессиональной деятельности/Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний*

ОП.16	Экологические основы природопользования*
ОП.17	Охрана труда*
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика
УП.01.02	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Учебная практика
УП.02.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Выполнение работ по профессии 16675 Повар
МДК.03.02.1	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.03	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий*
УП.03.01	Учебная практика
УП.03.02	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.03	Организация приготовления, подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели*
МДК.04.04	Процессы приготовления, подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели*
УП.04.01	Учебная практика
УП.04.02	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь
МДК.05.02.1	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05.01	Учебная практика
УП.05.02	Учебная практика

ПП.05	Производственная практика
	Проведение демонстрационного экзамена
	*
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
ОП.07	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.08	Основы калькуляции и учёта
ОП.09	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.10	Основы обслуживания на предприятиях общественного питания
ОП.11	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.12	Контроль качества приготовления кулинарной продукции
ОП.13	Информационные технологии в профессиональной деятельности*
ОП.14	Основы предпринимательской деятельности/Психология личности и профессионального самоопределения*
ОП.15	Правовые основы профессиональной деятельности/Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний*
ОП.16	Экологические основы природопользования*
ОП.17	Охрана труда*
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика
УП.01.02	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Учебная практика
УП.02.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Выполнение работ по профессии 16675 Повар
МДК.03.02.1	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.03	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий*
УП.03.01	Учебная практика

УП.03.02	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.03	Организация приготовления, подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели*
МДК.04.04	Процессы приготовления, подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели*
УП.04.01	Учебная практика
УП.04.02	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь
МДК.05.02.1	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05.01	Учебная практика
УП.05.02	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика
	Проведение демонстрационного экзамена
	*
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ОП.07	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.08	Основы калькуляции и учёта
ОП.09	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.10	Основы обслуживания на предприятиях общественного питания
ОП.11	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.12	Контроль качества приготовления кулинарной продукции
ОП.13	Информационные технологии в профессиональной деятельности*
ОП.14	Основы предпринимательской деятельности/Психология личности и профессионального самоопределения*
ОП.15	Правовые основы профессиональной деятельности/Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний*
ОП.16	Экологические основы природопользования*
ОП.17	Охрана труда*
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов

МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика
УП.01.02	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Учебная практика
УП.02.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Выполнение работ по профессии 16675 Повар
МДК.03.02.1	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.03	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий*
УП.03.01	Учебная практика
УП.03.02	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.03	Организация приготовления, подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели*
МДК.04.04	Процессы приготовления, подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели*
УП.04.01	Учебная практика
УП.04.02	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь
МДК.05.02.1	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05.01	Учебная практика
УП.05.02	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика
	Проведение демонстрационного экзамена
	*

ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.
ОП.07	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.08	Основы калькуляции и учёта
ОП.09	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.10	Основы обслуживания на предприятиях общественного питания
ОП.11	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.12	Контроль качества приготовления кулинарной продукции
ОП.13	Информационные технологии в профессиональной деятельности*
ОП.14	Основы предпринимательской деятельности/Психология личности и профессионального самоопределения*
ОП.15	Правовые основы профессиональной деятельности/Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний*
ОП.16	Экологические основы природопользования*
ОП.17	Охрана труда*
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика
УП.01.02	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Учебная практика
УП.02.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Выполнение работ по профессии 16675 Повар
МДК.03.02.1	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.03	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий*
УП.03.01	Учебная практика
УП.03.02	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков

МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.03	Организация приготовления, подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели*
МДК.04.04	Процессы приготовления, подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели*
УП.04.01	Учебная практика
УП.04.02	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь
МДК.05.02.1	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05.01	Учебная практика
УП.05.02	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика
	Проведение демонстрационного экзамена
	*
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ОП.07	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.08	Основы калькуляции и учёта
ОП.09	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.10	Основы обслуживания на предприятиях общественного питания
ОП.11	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.12	Контроль качества приготовления кулинарной продукции
ОП.13	Информационные технологии в профессиональной деятельности*
ОП.14	Основы предпринимательской деятельности/Психология личности и профессионального самоопределения*
ОП.15	Правовые основы профессиональной деятельности/Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний*
ОП.16	Экологические основы природопользования*
ОП.17	Охрана труда*
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика
УП.01.02	Учебная практика

ПП.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Учебная практика
УП.02.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Выполнение работ по профессии 16675 Повар
МДК.03.02.1	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.03	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий*
УП.03.01	Учебная практика
УП.03.02	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.03	Организация приготовления, подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели*
МДК.04.04	Процессы приготовления, подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели*
УП.04.01	Учебная практика
УП.04.02	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь
МДК.05.02.1	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05.01	Учебная практика
УП.05.02	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика
	Проведение демонстрационного экзамена
	*
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
ОП.07	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

ОП.08	Основы калькуляции и учёта
ОП.09	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.10	Основы обслуживания на предприятиях общественного питания
ОП.11	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.12	Контроль качества приготовления кулинарной продукции
ОП.13	Информационные технологии в профессиональной деятельности*
ОП.14	Основы предпринимательской деятельности/Психология личности и профессионального самоопределения*
ОП.15	Правовые основы профессиональной деятельности/Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний*
ОП.16	Экологические основы природопользования*
ОП.17	Охрана труда*
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика
УП.01.02	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Учебная практика
УП.02.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Выполнение работ по профессии 16675 Повар
МДК.03.02.1	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.03	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий*
УП.03.01	Учебная практика
УП.03.02	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.03	Организация приготовления, подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели*
МДК.04.04	Процессы приготовления, подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели*

УП.04.01	Учебная практика
УП.04.02	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь
МДК.05.02.1	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05.01	Учебная практика
УП.05.02	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика
	Проведение демонстрационного экзамена
	*
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
ОП.07	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.08	Основы калькуляции и учёта
ОП.09	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.10	Основы обслуживания на предприятиях общественного питания
ОП.11	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.12	Контроль качества приготовления кулинарной продукции
ОП.13	Информационные технологии в профессиональной деятельности*
ОП.14	Основы предпринимательской деятельности/Психология личности и профессионального самоопределения*
ОП.15	Правовые основы профессиональной деятельности/Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний*
ОП.16	Экологические основы природопользования*
ОП.17	Охрана труда*
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика
УП.01.02	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

УП.02.01	Учебная практика
УП.02.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Выполнение работ по профессии 16675 Повар
МДК.03.02.1	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.03	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий*
УП.03.01	Учебная практика
УП.03.02	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.03	Организация приготовления, подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели*
МДК.04.04	Процессы приготовления, подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели*
УП.04.01	Учебная практика
УП.04.02	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь
МДК.05.02.1	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05.01	Учебная практика
УП.05.02	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика
	Проведение демонстрационного экзамена
	*
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
ОП.07	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.08	Основы калькуляции и учёта
ОП.09	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.10	Основы обслуживания на предприятиях общественного питания

ОП.11	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.12	Контроль качества приготовления кулинарной продукции
ОП.13	Информационные технологии в профессиональной деятельности*
ОП.14	Основы предпринимательской деятельности/Психология личности и профессионального самоопределения*
ОП.15	Правовые основы профессиональной деятельности/Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний*
ОП.16	Экологические основы природопользования*
ОП.17	Охрана труда*
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика
УП.01.02	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Учебная практика
УП.02.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Выполнение работ по профессии 16675 Повар
МДК.03.02.1	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.03	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий*
УП.03.01	Учебная практика
УП.03.02	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.03	Организация приготовления, подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели*
МДК.04.04	Процессы приготовления, подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели*
УП.04.01	Учебная практика
УП.04.02	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика

МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь
МДК.05.02.1	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05.01	Учебная практика
УП.05.02	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика
	Проведение демонстрационного экзамена
	*
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ОП.07	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.08	Основы калькуляции и учёта
ОП.09	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.10	Основы обслуживания на предприятиях общественного питания
ОП.11	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.12	Контроль качества приготовления кулинарной продукции
ОП.13	Информационные технологии в профессиональной деятельности*
ОП.14	Основы предпринимательской деятельности/Психология личности и профессионального самоопределения*
ОП.15	Правовые основы профессиональной деятельности/Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний*
ОП.16	Экологические основы природопользования*
ОП.17	Охрана труда*
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика
УП.01.02	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Учебная практика
УП.02.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика

МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Выполнение работ по профессии 16675 Повар
МДК.03.02.1	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.03	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий*
УП.03.01	Учебная практика
УП.03.02	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.03	Организация приготовления, подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели*
МДК.04.04	Процессы приготовления, подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели*
УП.04.01	Учебная практика
УП.04.02	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь
МДК.05.02.1	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05.01	Учебная практика
УП.05.02	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика
	Проведение демонстрационного экзамена
	*
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
ОП.07	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.08	Основы калькуляции и учёта
ОП.09	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.10	Основы обслуживания на предприятиях общественного питания
ОП.11	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.12	Контроль качества приготовления кулинарной продукции
ОП.13	Информационные технологии в профессиональной деятельности*

ОП.14	Основы предпринимательской деятельности/Психология личности и профессионального самоопределения*
ОП.15	Правовые основы профессиональной деятельности/Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний*
ОП.16	Экологические основы природопользования*
ОП.17	Охрана труда*
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика
УП.01.02	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Учебная практика
УП.02.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Выполнение работ по профессии 16675 Повар
МДК.03.02.1	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.03	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий*
УП.03.01	Учебная практика
УП.03.02	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.03	Организация приготовления, подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели*
МДК.04.04	Процессы приготовления, подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели*
УП.04.01	Учебная практика
УП.04.02	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь
МДК.05.02.1	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

УП.05.01	Учебная практика
УП.05.02	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика
	Проведение демонстрационного экзамена
	*
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ОП.07	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.08	Основы калькуляции и учёта
ОП.09	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.10	Основы обслуживания на предприятиях общественного питания
ОП.11	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.12	Контроль качества приготовления кулинарной продукции
ОП.13	Информационные технологии в профессиональной деятельности*
ОП.14	Основы предпринимательской деятельности/Психология личности и профессионального самоопределения*
ОП.15	Правовые основы профессиональной деятельности/Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний*
ОП.16	Экологические основы природопользования*
ОП.17	Охрана труда*
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика
УП.01.02	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Учебная практика
УП.02.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Выполнение работ по профессии 16675 Повар
МДК.03.02.1	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

МДК.03.03	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий*
УП.03.01	Учебная практика
УП.03.02	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.03	Организация приготовления, подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели*
МДК.04.04	Процессы приготовления, подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели*
УП.04.01	Учебная практика
УП.04.02	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь
МДК.05.02.1	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05.01	Учебная практика
УП.05.02	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика
	Проведение демонстрационного экзамена
	*
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ОП.07	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.08	Основы калькуляции и учёта
ОП.09	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.10	Основы обслуживания на предприятиях общественного питания
ОП.11	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.12	Контроль качества приготовления кулинарной продукции
ОП.13	Информационные технологии в профессиональной деятельности*
ОП.14	Основы предпринимательской деятельности/Психология личности и профессионального самоопределения*
ОП.15	Правовые основы профессиональной деятельности/Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний*
ОП.16	Экологические основы природопользования*

ОП.17	Охрана труда*
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика
УП.01.02	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Учебная практика
УП.02.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Выполнение работ по профессии 16675 Повар
МДК.03.02.1	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.03	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий*
УП.03.01	Учебная практика
УП.03.02	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.03	Организация приготовления, подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели*
МДК.04.04	Процессы приготовления, подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели*
УП.04.01	Учебная практика
УП.04.02	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь
МДК.05.02.1	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05.01	Учебная практика
УП.05.02	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика

	Проведение демонстрационного экзамена
	*
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ОП.07	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.08	Основы калькуляции и учёта
ОП.09	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.10	Основы обслуживания на предприятиях общественного питания
ОП.11	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.12	Контроль качества приготовления кулинарной продукции
ОП.13	Информационные технологии в профессиональной деятельности*
ОП.14	Основы предпринимательской деятельности/Психология личности и профессионального самоопределения*
ОП.15	Правовые основы профессиональной деятельности/Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний*
ОП.16	Экологические основы природопользования*
ОП.17	Охрана труда*
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика
УП.01.02	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Учебная практика
УП.02.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Выполнение работ по профессии 16675 Повар
МДК.03.02.1	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.03	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий*
УП.03.01	Учебная практика
УП.03.02	Учебная практика

ПП.03	Производственная практика
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.03	Организация приготовления, подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели*
МДК.04.04	Процессы приготовления, подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели*
УП.04.01	Учебная практика
УП.04.02	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь
МДК.05.02.1	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05.01	Учебная практика
УП.05.02	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика
	Проведение демонстрационного экзамена
	*
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
ОП.07	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.08	Основы калькуляции и учёта
ОП.09	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.10	Основы обслуживания на предприятиях общественного питания
ОП.11	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.12	Контроль качества приготовления кулинарной продукции
ОП.13	Информационные технологии в профессиональной деятельности*
ОП.14	Основы предпринимательской деятельности/Психология личности и профессионального самоопределения*
ОП.15	Правовые основы профессиональной деятельности/Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний*
ОП.16	Экологические основы природопользования*
ОП.17	Охрана труда*
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

УП.01.01	Учебная практика
УП.01.02	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Учебная практика
УП.02.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Выполнение работ по профессии 16675 Повар
МДК.03.02.1	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.03	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий*
УП.03.01	Учебная практика
УП.03.02	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.03	Организация приготовления, подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели*
МДК.04.04	Процессы приготовления, подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели*
УП.04.01	Учебная практика
УП.04.02	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь
МДК.05.02.1	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05.01	Учебная практика
УП.05.02	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика
	Проведение демонстрационного экзамена
	*

ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
ОП.07	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.08	Основы калькуляции и учёта
ОП.09	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.10	Основы обслуживания на предприятиях общественного питания
ОП.11	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.12	Контроль качества приготовления кулинарной продукции
ОП.13	Информационные технологии в профессиональной деятельности*
ОП.14	Основы предпринимательской деятельности/Психология личности и профессионального самоопределения*
ОП.15	Правовые основы профессиональной деятельности/Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний*
ОП.16	Экологические основы природопользования*
ОП.17	Охрана труда*
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика
УП.01.02	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Учебная практика
УП.02.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Выполнение работ по профессии 16675 Повар
МДК.03.02.1	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.03	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий*
УП.03.01	Учебная практика
УП.03.02	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков

МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.03	Организация приготовления, подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели*
МДК.04.04	Процессы приготовления, подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели*
УП.04.01	Учебная практика
УП.04.02	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь
МДК.05.02.1	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05.01	Учебная практика
УП.05.02	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика
	Проведение демонстрационного экзамена
	*
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ОП.07	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.08	Основы калькуляции и учёта
ОП.09	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.10	Основы обслуживания на предприятиях общественного питания
ОП.11	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.12	Контроль качества приготовления кулинарной продукции
ОП.13	Информационные технологии в профессиональной деятельности*
ОП.14	Основы предпринимательской деятельности/Психология личности и профессионального самоопределения*
ОП.15	Правовые основы профессиональной деятельности/Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний*
ОП.16	Экологические основы природопользования*
ОП.17	Охрана труда*
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика
УП.01.02	Учебная практика

ПП.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Учебная практика
УП.02.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Выполнение работ по профессии 16675 Повар
МДК.03.02.1	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.03	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий*
УП.03.01	Учебная практика
УП.03.02	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.03	Организация приготовления, подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели*
МДК.04.04	Процессы приготовления, подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели*
УП.04.01	Учебная практика
УП.04.02	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь
МДК.05.02.1	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05.01	Учебная практика
УП.05.02	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика
	Проведение демонстрационного экзамена
	*
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
ОП.07	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

ОП.08	Основы калькуляции и учёта
ОП.09	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.10	Основы обслуживания на предприятиях общественного питания
ОП.11	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.12	Контроль качества приготовления кулинарной продукции
ОП.13	Информационные технологии в профессиональной деятельности*
ОП.14	Основы предпринимательской деятельности/Психология личности и профессионального самоопределения*
ОП.15	Правовые основы профессиональной деятельности/Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний*
ОП.16	Экологические основы природопользования*
ОП.17	Охрана труда*
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика
УП.01.02	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Учебная практика
УП.02.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Выполнение работ по профессии 16675 Повар
МДК.03.02.1	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.03	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий*
УП.03.01	Учебная практика
УП.03.02	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.03	Организация приготовления, подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели*
МДК.04.04	Процессы приготовления, подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели*

УП.04.01	Учебная практика
УП.04.02	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь
МДК.05.02.1	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05.01	Учебная практика
УП.05.02	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика
	Проведение демонстрационного экзамена
	*
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ОП.07	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.08	Основы калькуляции и учёта
ОП.09	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.10	Основы обслуживания на предприятиях общественного питания
ОП.11	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.12	Контроль качества приготовления кулинарной продукции
ОП.13	Информационные технологии в профессиональной деятельности*
ОП.14	Основы предпринимательской деятельности/Психология личности и профессионального самоопределения*
ОП.15	Правовые основы профессиональной деятельности/Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний*
ОП.16	Экологические основы природопользования*
ОП.17	Охрана труда*
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика
УП.01.02	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

УП.02.01	Учебная практика
УП.02.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Выполнение работ по профессии 16675 Повар
МДК.03.02.1	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.03	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий*
УП.03.01	Учебная практика
УП.03.02	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.03	Организация приготовления, подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели*
МДК.04.04	Процессы приготовления, подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели*
УП.04.01	Учебная практика
УП.04.02	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь
МДК.05.02.1	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05.01	Учебная практика
УП.05.02	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика
	Проведение демонстрационного экзамена
	*
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.
ОП.07	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.08	Основы калькуляции и учёта
ОП.09	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.10	Основы обслуживания на предприятиях общественного питания

ОП.11	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.12	Контроль качества приготовления кулинарной продукции
ОП.13	Информационные технологии в профессиональной деятельности*
ОП.14	Основы предпринимательской деятельности/Психология личности и профессионального самоопределения*
ОП.15	Правовые основы профессиональной деятельности/Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний*
ОП.16	Экологические основы природопользования*
ОП.17	Охрана труда*
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика
УП.01.02	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Учебная практика
УП.02.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Выполнение работ по профессии 16675 Повар
МДК.03.02.1	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.03	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий*
УП.03.01	Учебная практика
УП.03.02	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.03	Организация приготовления, подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели*
МДК.04.04	Процессы приготовления, подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели*
УП.04.01	Учебная практика
УП.04.02	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика

МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь
МДК.05.02.1	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05.01	Учебная практика
УП.05.02	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика
	Проведение демонстрационного экзамена
	*

ОУП	Обязательные учебные предметы	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.			
ОУП.01	Русский язык	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.			
ОУП.02	Литература	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.			
ОУП.03	Иностранный язык	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.			
ОУП.04	Математика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.			
ОУП.05	Информатика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.			
ОУП.06	История	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.			
ОУП.07	Обществознание	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.			
ОУП.08	География	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.			
ОУП.09	Физика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.			
ОУП.10	Химия	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.			
ОУП.11	Биология	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.			
ОУП.12	Физическая культура	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.			
ОУП.13	Основы безопасности и Защиты Родины	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.			
ИП	Индивидуальный проект	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.			
ОДП	Профильные дисциплины	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.			
ПД.01	Основы проектной деятельности	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.			
ВОПО	По выбору из обязательных предметных областей	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.			
ВОПО.01	Родной язык / Родная литература	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.			
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.
		ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	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 5.5.
ОП.01	История России	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.			
ОП.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.			
ОП.03	Безопасность жизнедеятельности	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.			
ОП.04	Физическая культура / Адаптивная физическая культура	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.			
ОП.05	Основы финансовой грамотности*	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.			
ОП.06	Основы бережливого производства*	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.			
ОП.07	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.
		ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	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 5.5.									
ОП.08	Основы калькуляции и учёта	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.
		ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	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 5.5.									
ОП.09	Основы товароведения продовольственных товаров	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.
		ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	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 5.5.									
ОП.10	Основы обслуживания на предприятиях общественного питания	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.
		ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	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 5.5.									
ОП.11	Техническое оснащение и организация рабочего места	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.
		ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	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 5.5.									
ОП.12	Контроль качества приготовления кулинарной продукции	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.
		ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	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 5.5.									
ОП.13	Информационные технологии в профессиональной деятельности*	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.
		ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	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 5.5.									
ОП.14	Основы предпринимательской деятельности/Психология личности и профессионального самоопределения*	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.
		ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	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 5.5.									
ОП.15	Правовые основы профессиональной деятельности/Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний*	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.
		ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	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 5.5.									
ОП.16	Экологические основы природопользования*	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.
		ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	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 5.5.									
ОП.17	Охрана труда*	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.
		ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	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 5.5.									
ПЦ	Профессиональный цикл	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.
		ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	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 5.5.									
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.
		ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	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 5.5.									
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.
		ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	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 5.5.									
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.
		ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	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 5.5.									
		ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.

УП.01.01	Учебная практика	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	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 5.5.									
УП.01.02	Учебная практика	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.
		ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	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 5.5.									
ПП.01	Производственная практика	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.
		ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	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 5.5.									
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.
		ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	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 5.5.									
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.
		ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	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 5.5.									
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.
		ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	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 5.5.									
УП.02.01	Учебная практика	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.
		ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	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 5.5.									
УП.02.02	Учебная практика	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.
		ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	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 5.5.									
ПП.02	Производственная практика	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.
		ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	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 5.5.									
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.
		ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	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 5.5.									
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.
		ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	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 5.5.									
МДК.03.02	Выполнение работ по профессии 16675 Повар	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.
		ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	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 5.5.									
МДК.03.02.1	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий,	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.
		ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 5.1.	ПК 5.2.

	закусок	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.									
МДК.03.03	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий*	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.
		ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	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 5.5.									
УП.03.01	Учебная практика	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.
		ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	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 5.5.									
УП.03.02	Учебная практика	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.
		ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	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 5.5.									
ПП.03	Производственная практика	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.
		ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	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 5.5.									
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.
		ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	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 5.5.									
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.
		ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	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 5.5.									
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.
		ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	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 5.5.									
МДК.04.03	Организация приготовления, подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели*	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.
		ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	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 5.5.									
МДК.04.04	Процессы приготовления, подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели*	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.
		ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	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 5.5.									
УП.04.01	Учебная практика	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.
		ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	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 5.5.									
УП.04.02	Учебная практика	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.
		ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	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 5.5.									
ПП.04	Производственная практика	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.
		ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	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 5.5.									
	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.

ПМ.05	к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПК 3.1. ПК 5.3.	ПК 3.2. ПК 5.4.	ПК 3.3. ПК 5.5.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ПК 1.1. ПК 3.1. ПК 5.3.	ПК 1.2. ПК 3.2. ПК 5.4.	ПК 1.3. ПК 3.3. ПК 5.5.	ПК 1.4.	ПК 2.1. ПК 3.5.	ПК 2.2. ПК 3.6.	ПК 2.3. ПК 4.1.	ПК 2.4. ПК 4.2.	ПК 2.5. ПК 4.3.	ПК 2.6. ПК 4.4.	ПК 2.7. ПК 5.1.	ПК 2.8. ПК 5.2.
МДК.05.02	Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь	ПК 1.1. ПК 3.1. ПК 5.3.	ПК 1.2. ПК 3.2. ПК 5.4.	ПК 1.3. ПК 3.3. ПК 5.5.	ПК 1.4.	ПК 2.1. ПК 3.5.	ПК 2.2. ПК 3.6.	ПК 2.3. ПК 4.1.	ПК 2.4. ПК 4.2.	ПК 2.5. ПК 4.3.	ПК 2.6. ПК 4.4.	ПК 2.7. ПК 5.1.	ПК 2.8. ПК 5.2.
МДК.05.02.1	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ПК 1.1. ПК 3.1. ПК 5.3.	ПК 1.2. ПК 3.2. ПК 5.4.	ПК 1.3. ПК 3.3. ПК 5.5.	ПК 1.4.	ПК 2.1. ПК 3.5.	ПК 2.2. ПК 3.6.	ПК 2.3. ПК 4.1.	ПК 2.4. ПК 4.2.	ПК 2.5. ПК 4.3.	ПК 2.6. ПК 4.4.	ПК 2.7. ПК 5.1.	ПК 2.8. ПК 5.2.
УП.05.01	Учебная практика	ПК 1.1. ПК 3.1. ПК 5.3.	ПК 1.2. ПК 3.2. ПК 5.4.	ПК 1.3. ПК 3.3. ПК 5.5.	ПК 1.4.	ПК 2.1. ПК 3.5.	ПК 2.2. ПК 3.6.	ПК 2.3. ПК 4.1.	ПК 2.4. ПК 4.2.	ПК 2.5. ПК 4.3.	ПК 2.6. ПК 4.4.	ПК 2.7. ПК 5.1.	ПК 2.8. ПК 5.2.
УП.05.02	Учебная практика	ПК 1.1. ПК 3.1. ПК 5.3.	ПК 1.2. ПК 3.2. ПК 5.4.	ПК 1.3. ПК 3.3. ПК 5.5.	ПК 1.4.	ПК 2.1. ПК 3.5.	ПК 2.2. ПК 3.6.	ПК 2.3. ПК 4.1.	ПК 2.4. ПК 4.2.	ПК 2.5. ПК 4.3.	ПК 2.6. ПК 4.4.	ПК 2.7. ПК 5.1.	ПК 2.8. ПК 5.2.
ПП.05	Производственная практика	ПК 1.1. ПК 3.1. ПК 5.3.	ПК 1.2. ПК 3.2. ПК 5.4.	ПК 1.3. ПК 3.3. ПК 5.5.	ПК 1.4.	ПК 2.1. ПК 3.5.	ПК 2.2. ПК 3.6.	ПК 2.3. ПК 4.1.	ПК 2.4. ПК 4.2.	ПК 2.5. ПК 4.3.	ПК 2.6. ПК 4.4.	ПК 2.7. ПК 5.1.	ПК 2.8. ПК 5.2.
	Государственная итоговая аттестация	ПК 1.1. ПК 3.1. ПК 5.3.	ПК 1.2. ПК 3.2. ПК 5.4.	ПК 1.3. ПК 3.3. ПК 5.5.	ПК 1.4.	ПК 2.1. ПК 3.5.	ПК 2.2. ПК 3.6.	ПК 2.3. ПК 4.1.	ПК 2.4. ПК 4.2.	ПК 2.5. ПК 4.3.	ПК 2.6. ПК 4.4.	ПК 2.7. ПК 5.1.	ПК 2.8. ПК 5.2.
	Проведение демонстрационного экзамена	ПК 1.1. ПК 3.1. ПК 5.3.	ПК 1.2. ПК 3.2. ПК 5.4.	ПК 1.3. ПК 3.3. ПК 5.5.	ПК 1.4.	ПК 2.1. ПК 3.5.	ПК 2.2. ПК 3.6.	ПК 2.3. ПК 4.1.	ПК 2.4. ПК 4.2.	ПК 2.5. ПК 4.3.	ПК 2.6. ПК 4.4.	ПК 2.7. ПК 5.1.	ПК 2.8. ПК 5.2.
	*	ПК 1.1. ПК 3.1. ПК 5.3.	ПК 1.2. ПК 3.2. ПК 5.4.	ПК 1.3. ПК 3.3. ПК 5.5.	ПК 1.4.	ПК 2.1. ПК 3.5.	ПК 2.2. ПК 3.6.	ПК 2.3. ПК 4.1.	ПК 2.4. ПК 4.2.	ПК 2.5. ПК 4.3.	ПК 2.6. ПК 4.4.	ПК 2.7. ПК 5.1.	ПК 2.8. ПК 5.2.

	№	Наименование
		Кабинеты:
	1	социально-экономических дисциплин
	2	микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	3	товароведения продовольственных товаров
	4	технологии кулинарного и кондитерского производства
	5	иностранного языка
	6	безопасности жизнедеятельности и охраны труда
	7	технического оснащения и организации рабочего места
		Лаборатории:
	1	учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)
	2	учебный кондитерский цех
		Спортивный комплекс:
	1	спортивный зал
		Залы:
	1	библиотека, читальный зал с выходом в интернет
	2	актовый зал

	Пояснения		
	Согласовано		

	Код	Наименование ЦК
--	-----	-----------------