

ОУД Общие учебные дисциплины

- ОУД.01 Русский язык
- ОУД.02 Литература
- ОУД.03 Иностранный язык
- ОУД.04 Математика
- ОУД.05 История
- ОУД.06 Физическая культура
- ОУД.07 Основы безопасности жизнедеятельности
- ОУД.08 Астрономия

ОУД Учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей

- ОУД.09 Информатика
- ОУД.10 Естествознание
- ОУД.11 Родная литература

УД Дополнительные учебные дисциплины

- УД.01 Основы проектной деятельности / Технология

ОП Общепрофессиональный цикл

- ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
- ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров
- ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места
- ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
- ОП.05 Основы калькуляции и учета
- ОП.06 Охрана труда
- ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности
- ОП.08 Безопасность жизнедеятельности
- ОП.09 Физическая культура
- ОП.10 Информационные технологии в профессиональной деятельности / Социальная адаптация лиц с ограниченными возможностями здоровья в условиях профессиональной деятельности

ПЦ Профессиональный цикл

ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

- 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
- ПП.01.01 Производственная практика
- ПМ.01.ЭК Экзамен по модулю

ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

- 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
- ПП.02.01 Производственная практика
- ПМ.02.ЭК Экзамен по модулю

ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

- МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
- МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
- УП.03.01 Учебная практика
- ПП.03.01 Производственная практика
- ПМ.03.ЭК Экзамен по модулю

ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

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

УП.04.01 Учебная практика

ПП.04.01 Производственная практика

ПМ.04.ЭК Экзамен по модулю

ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

УП.05.01 Учебная практика

ПП.05.01 Производственная практика

ПМ.05.ЭК Экзамен по модулю

Итоговая аттестация в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена