

Министерство образования и науки Астраханской области

Утверждаю

Директор
Кузнецова Вера Георгиевна
31.05.2019



Протокол №5

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Енотаевский филиал государственного автономного образовательного учреждения Астраханской области высшего образования "Астраханский государственный архитектурно-строительный университет"

наименование образовательного учреждения (организации)

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09

Повар, кондитер

код

наименование профессии

уровень образования основное общее образование

квалификация: Повар. Кондитер.

форма обучения

Очная

Срок получения СПО по ППКРС:

3г 10м

год начала подготовки по УГ 2019

профиль получаемого профессионального образования

естественнонаучный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016

№ 1569

Министерство образования и науки Астраханской области

Утверждаю

Директор

Кузнецова Вера Георгиевна

Протокол №5

5/31/2019

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
Енотаевский филиал государственного автономного образовательного учреждения Астраханской области высшего
образования "Астраханский государственный архитектурно-строительный университет"

наименование образовательного учреждения (организации)

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09

Повар, кондитер

код

наименование профессии

уровень образования основное общее образование

квалификация:

Повар. Кондитер.

форма обучения

Очная

Срок получения СПО по ППКРС:

3г 10м

год начала подготовки по У 2019

профиль получаемого профессионального образования

естественнонаучный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016

№ 1569

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.		
I	41	17	24											11	52	25	1
II	30	14	16	4		4	3	3		4		4		11	52	25	1
III	19	10 1/3	8 2/3	1		1	9	4	5	12	2 2/3	9 1/3		11	52	25	1
IV	19	10	9	2	1	1	8	2	6	10	4	6	2	2	43	25	1
сег	109	2448	3456	7			20			26			2	35	199		

2;1	Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы контроля				Учебная нагрузка обучающихся, ч.										Семестр 1												
			Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Другие формы контроля	Максимальная	Самост. (с.р.-т.п.)	Консультации	Обязательная						Индивид. проект (входит в с.р.)	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	17 нед								
										в том числе					Лекции, уроки						Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Промежут. аттестация	в том числе				
										Всего	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия											Промежут. аттестация	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия
1	2	3	4	5	6	8	10	11	13	14	15	16	17	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	30					
2	Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)														36			36											
3	ОД	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ	5		8		2160			2160	1251	758	43		108		550			550	270	273	7						
4	ОУД	Базовые дисциплины	3		5		1364			1364	757	535			72		329			329	138	191							
5	ОУД.01	Русский язык	4				184			184	127	39			18		26			26	13	13							
6	ОУД.02	Литература	4				213			213	162	33			18		42			42	21	21							
7	ОУД.03	Иностранный язык			5		171			171		171					34			34		34							
8	ОУД.04	Математика	4				300			300	217	47			36		64			64	32	32							
9	ОУД.05	История			4		179			179	137	42					52			52	26	26							
10	ОУД.06	Физическая культура			4		185			185	8	177					51			51	2	49							
11	ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности			2		72			72	56	16					34			34	24	10							
12	ОУД.08	Астрономия			2		60			60	50	10					26			26	20	6							
13	*																												
14																													
15																													
16	ОДП	Профильные дисциплины	2		1		640			640	410	151	43		36		189			189	122	60	7						
17	ОДП.01	Информатика			3		168			168	100	68					66			66	36	30							
18	ОДП.02	Химия	4				279			279	171	47	43		18		61			61	40	14	7						
19	ОДП.03	Биология	4				193			193	139	36			18		62			62	46	16							
20	*																												
21																													
22	ПОО	Предлагаемые ОО			2		156			156	84	72					32			32	10	22							
23	ПОО.01	Технология			13		156			156	84	72					32			32	10	22							
24	*																												
25																													
26																													
27	ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	5		32		3672			3672	1420	452			144		62			62	50	12							
28	ОПЦ	Общепрофессиональный цикл			11		526			526	338	188					30			30	24	6							

30	ОПЦ.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены			12		48			48	36	12					30			30	24	6				
31	ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров			2		48			48	32	16														
32	ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места			2		48			48	36	12														
33	ОПЦ.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности			8		60			60	52	8														
34	ОПЦ.05	Основы калькуляции и учета			3		66			66	54	12														
35	ОПЦ.06	Охрана труда			7		60			60	50	10														
36	ОПЦ.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности			5		60			60		60														
37	ОПЦ.08	Безопасность жизнедеятельности			4		60			60	42	18														
38	ОПЦ.09	Физическая культура			6		40			40		40														
39	ОПЦ.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Социальная адаптация лиц с ограниченными возможностями здоровья в условиях			2		36			36	36															
40	*																									
41																										
42	ПЦ	Профессиональный цикл	5		21		3146			3146	1082	264					144			32			32	26	6	
43																										
44	ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	1		5		466			466	130	48					36			32			32	26	6	
46	МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов			12		106			106	88	18								32			32	26	6	
47	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			2		72			72	42	30														
50	УП.01.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента			4	РП	час			108	нед	3								час				нед		

Распределение по курсам и сем

Курс 1												Курс 2																					
Семестр 2 24 нед												Семестр 3 14 (3) нед								Семестр 4 16 (4) нед													
Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе						Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе						Индивид. проект	Максим.	Самост.									
					Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Промежут. аттестация	Лекции, уроки						Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Промежут. аттестация	Лекции, уроки	Пр. занятия				Лаб. занятия	Семинар. занятия	Промежут. аттестация						
31	32	33	34	35	36	37	38	39	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	52	53	54	55	56	57	58	59	60	61	63	64	65	66	
	36			36							36			36							36			36							36		
	568			568	348	212	8				438			438	290	137	11				548			548	325	98	17		108		20		
	407			407	252	155					222			222	133	89					386			386	234	80			72		20		
	50			50	40	10					54			54	38	16					54			54	36				18				
	68			68	60	8					26			26	22	4					77			77	59				18				
	34			34		34					26			26		26					57			57		57					20		
	56			56	50	6					49			49	40	9					131			131	95				36				
	50			50	38	12					35			35	31	4					42			42	42								
	77			77	2	75					32			32	2	30					25			25	2	23							
	38			38	32	6																											
	34			34	30	4																											
	133			133	82	43	8				156			156	115	30	11				162			162	91	18	17		36				
	66			66	46	20					36			36	18	18																	
	31			31	16	7	8				77			77	56	10	11				110			110	59	16	17		18				
	36			36	20	16					43			43	41	2					52			52	32	2		18					
	28			28	14	14					60			60	42	18																	
	28			28	14	14					60			60	42	18																	
	296			296	220	76					174			174	54	12					316			316	110	26			36		592		
	150			150	116	34					66			66	54	12					60			60	42	18					78		

	час				нед					час				нед					час				нед				час					
	864			864	568	288	8				612			612	344	149	11				864			864	435	124	17		144		612	
																				6												
7										3										4												

эстрам

Курс 3																		Курс 4															
Семестр 5									Семестр 6									Семестр 7						Семес									
10 1/3 (6 2/3) нед									8 2/3 (14 1/3) нед									10 (6) нед						9 (12)									
Консульт.	Обязательная	в том числе					Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе					Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе					Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	
		Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Промежут. аттестация						Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Промежут. аттестация						Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Промежут. аттестация							
67	68	69	70	71	72	74	75	76	77	78	79	80	81	82	83	85	86	87	88	89	90	91	92	93	94	96	97	98	99	100	101	102	
	36							36			36							36			36								36			36	
	20		20																										36			36	18
	20		20																														
	592	206	146					864			864	248	64			36		612			612	302	58			36		756			756	230	
	78		78					22			22		22				60			60	50	10					60			60	52		

		нед				час				нед				час				нед				час				нед								
	612	206	166					864			864	248	64			36			612			612	302	58			36			864			864	248
												2						1						1										
4												6						5						5										

					ЦМК	Максимальная учебная нагрузка	
гр 8						Обяз. часть	Вар. часть
1 нед							
в том числе							
Пр.занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Промежут. аттестация	Индивид. проект			
103	104	105	107	108	131	132	133

18						
					1	
					1	
					1	
					1	
					1	
					1	

18						156
18					1	156

58			36			2304	1368
8						324	202

					2	36	12
					2	36	12
					2	36	12
8					2	36	24
					2	32	34
					2	36	24
					2	36	24
					2	36	24
					2	40	
							36

50			36			1980	1166
						284	182
					2	32	74
					2	72	
					2	72	36

		2	72	72
--	--	---	----	----

			36	
--	--	--	----	--

							574	84
					2		32	84
					2		128	
					2		144	
					2		252	

							18	
--	--	--	--	--	--	--	----	--

							326	338
					2		32	48

					2	96	146
					2	72	72
					2	108	72
						18	

						258	208
					2	32	82
					2	64	
					2	72	36
					2	72	72
						18	18

50			36			538	354
					2	32	264
50					2	128	
6					2	144	72
6					2	216	
			36			18	18

12							
6							
6							
6							
6							
						72	
2						72	

--	--	--	--	--

--

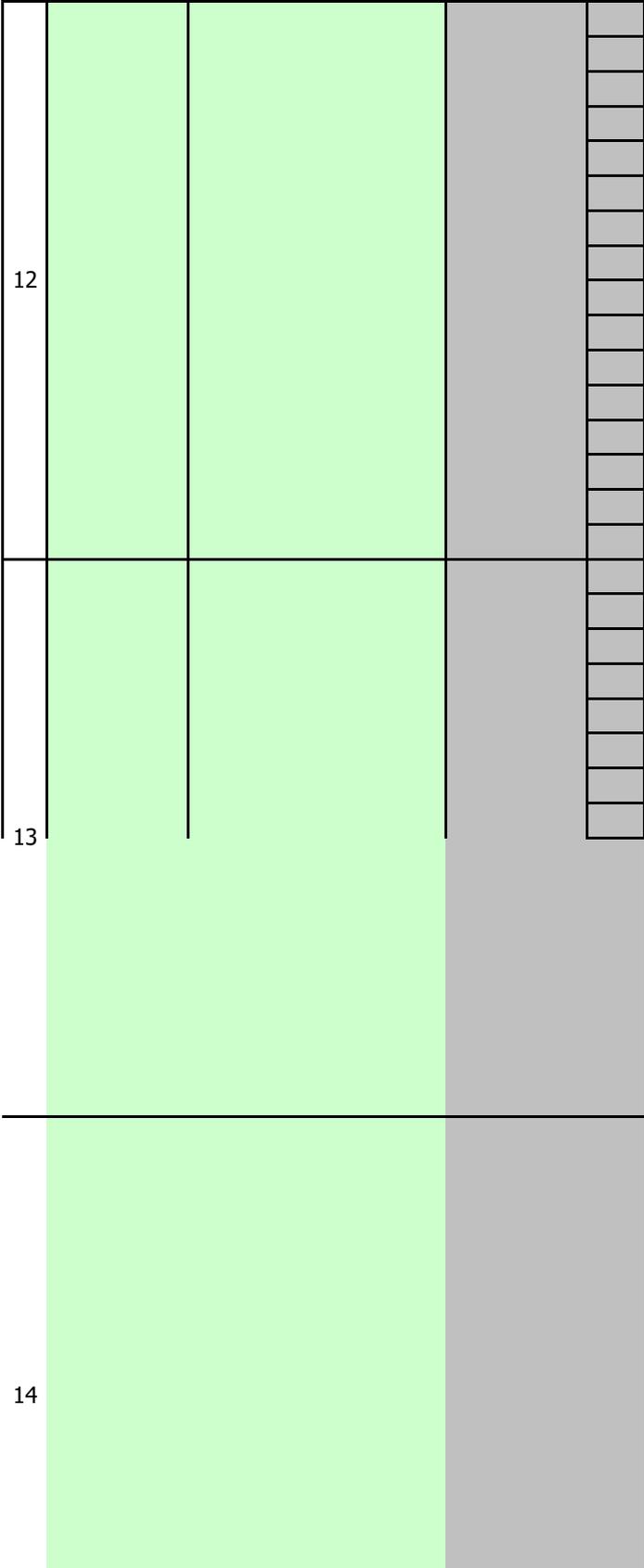
--

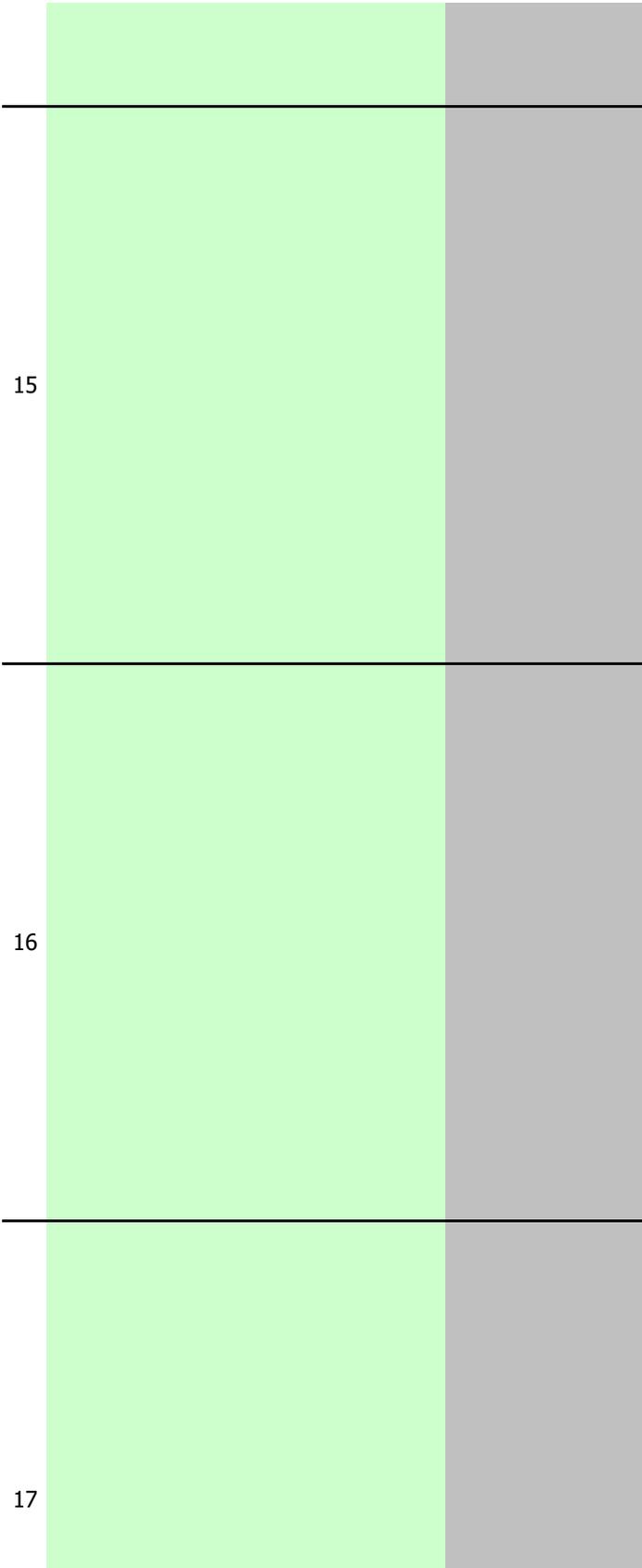
76			36	
----	--	--	----	--

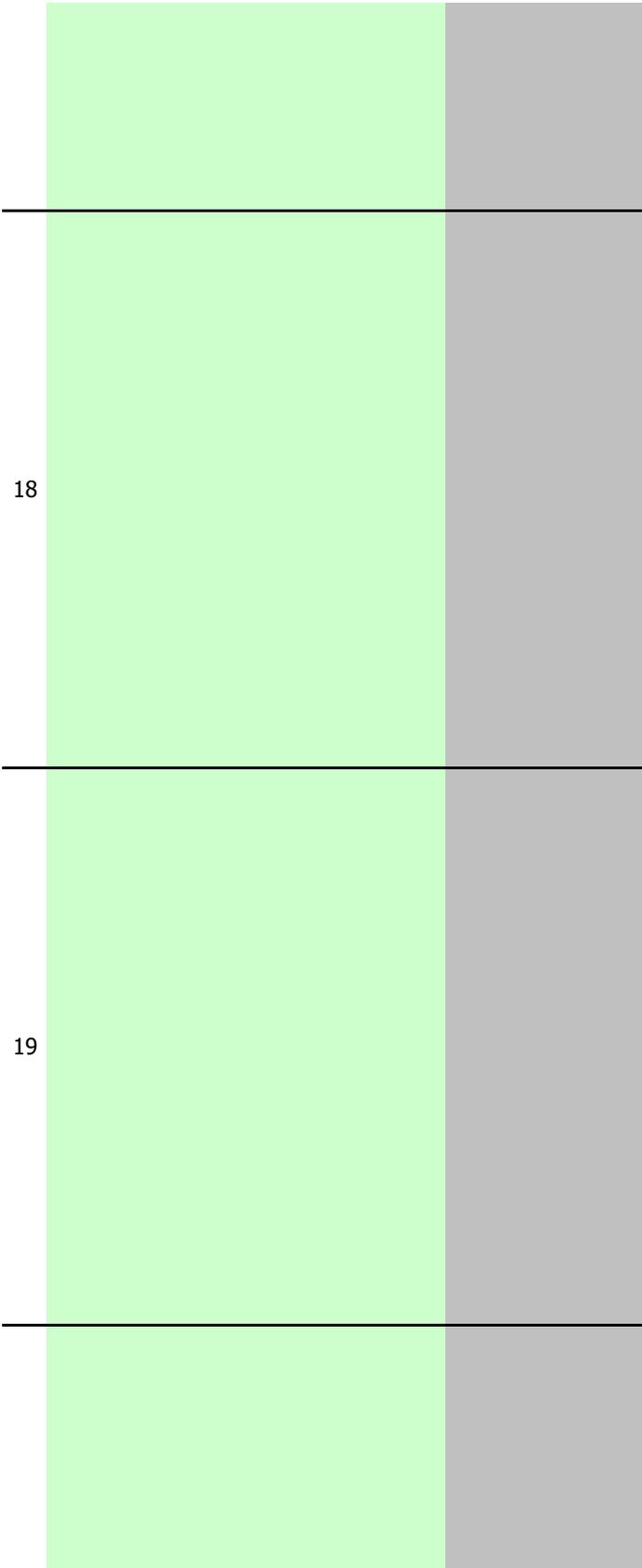
4536	1368
------	------

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	
1	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	2	[2]
				[2]
2				
3				

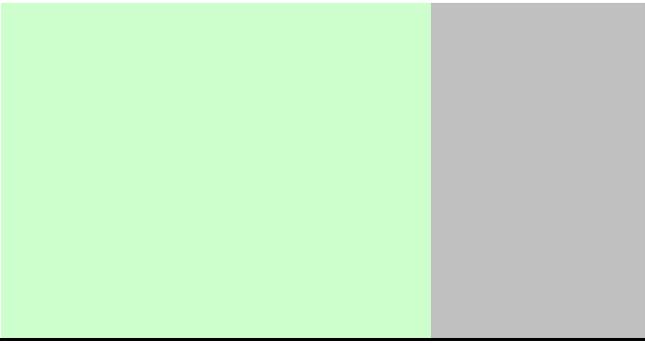
4				
5				

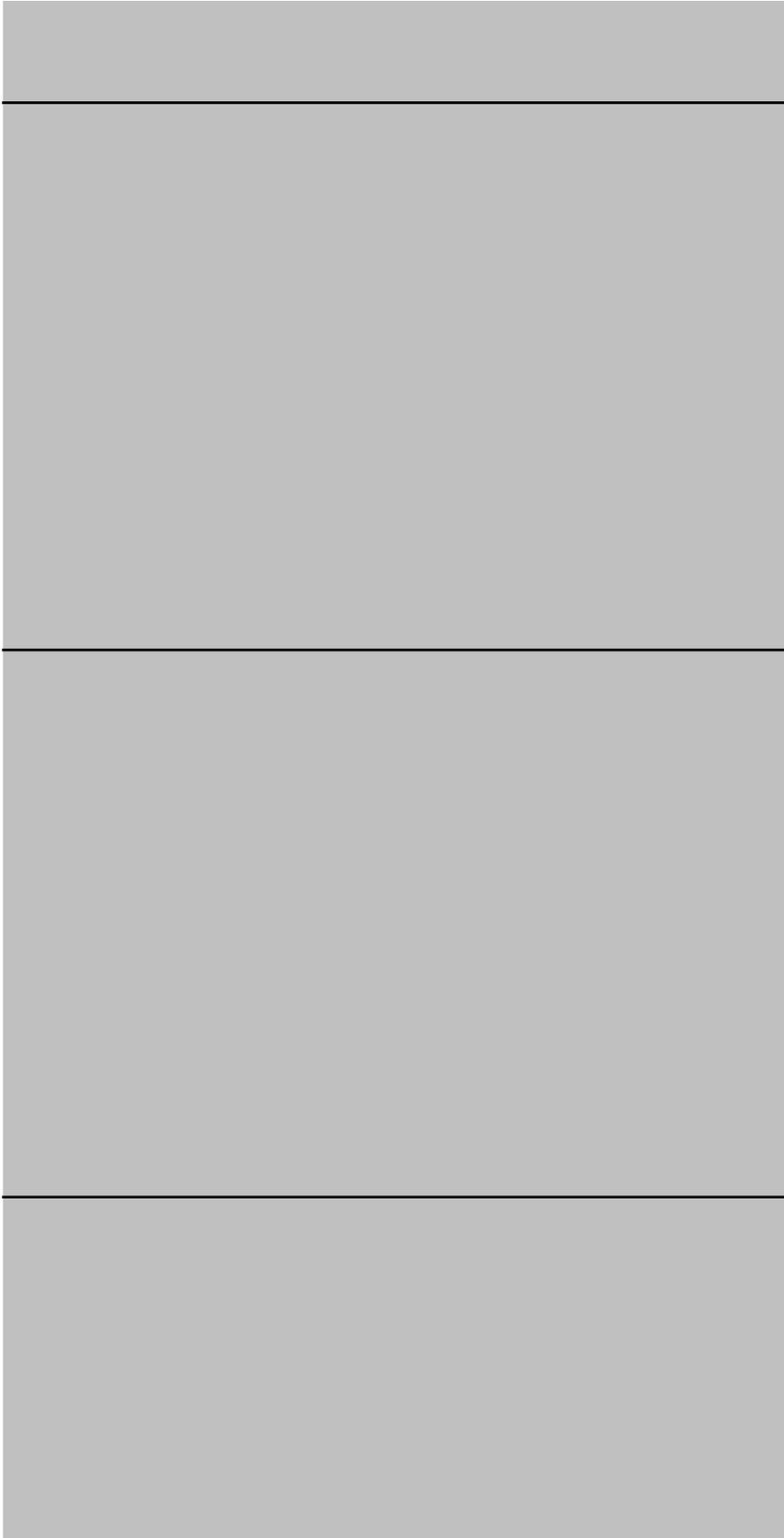






20









Индекс
ОК 01
ОПЦ.01
ОПЦ.02
ОПЦ.03
ОПЦ.04
ОПЦ.05
ОПЦ.06
ОПЦ.07
ОПЦ.08
ОПЦ.09
ОПЦ.10
МДК.01.01
МДК.01.02
УП.01.01
ПП.01.01
МДК.02.01
МДК.02.02
УП.02.01
ПП.02.01
МДК.03.01
МДК.03.02
УП.03.01
ПП.03.01
МДК.04.01
МДК.04.02
УП.04.01
ПП.04.01
МДК.05.01
МДК.05.02
УП.05.01
ПП.05.01
ОК 02
ОПЦ.01
ОПЦ.02

ОПЦ.03
ОПЦ.04
ОПЦ.05
ОПЦ.06
ОПЦ.07
ОПЦ.08
ОПЦ.09
ОПЦ.10
МДК.01.01
МДК.01.02
УП.01.01
ПП.01.01
МДК.02.01
МДК.02.02
УП.02.01
ПП.02.01
МДК.03.01
МДК.03.02
УП.03.01
ПП.03.01
МДК.04.01
МДК.04.02
УП.04.01
ПП.04.01
МДК.05.01
МДК.05.02
УП.05.01
ПП.05.01

ОК 03

ОПЦ.01
ОПЦ.02
ОПЦ.03
ОПЦ.04
ОПЦ.05
ОПЦ.06
ОПЦ.07
ОПЦ.08

ОПЦ.09
ОПЦ.10
МДК.01.01
МДК.01.02
УП.01.01
ПП.01.01
МДК.02.01
МДК.02.02
УП.02.01
ПП.02.01
МДК.03.01
МДК.03.02
УП.03.01
ПП.03.01
МДК.04.01
МДК.04.02
УП.04.01
ПП.04.01
МДК.05.01
МДК.05.02
УП.05.01
ПП.05.01

ОК 04

ОПЦ.01
ОПЦ.02
ОПЦ.03
ОПЦ.04
ОПЦ.05
ОПЦ.06
ОПЦ.07
ОПЦ.08
ОПЦ.09
ОПЦ.10
МДК.01.01
МДК.01.02
УП.01.01

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

ОК 05

ОПЦ.01
ОПЦ.02
ОПЦ.03
ОПЦ.04
ОПЦ.05
ОПЦ.06
ОПЦ.07
ОПЦ.08
ОПЦ.09
ОПЦ.10
МДК.01.01
МДК.01.02
УП.01.01
ПП.01.01
МДК.02.01
МДК.02.02
УП.02.01

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

ОК 06

ОПЦ.01
ОПЦ.02
ОПЦ.03
ОПЦ.04
ОПЦ.05
ОПЦ.06
ОПЦ.07
ОПЦ.08
ОПЦ.09
ОПЦ.10
МДК.01.01
МДК.01.02
УП.01.01
ПП.01.01
МДК.02.01
МДК.02.02
УП.02.01
ПП.02.01
МДК.03.01
МДК.03.02
УП.03.01

ПП.03.01

МДК.04.01

МДК.04.02

УП.04.01

ПП.04.01

МДК.05.01

МДК.05.02

УП.05.01

ПП.05.01

OK 07

ОПЦ.01

ОПЦ.02

ОПЦ.03

ОПЦ.04

ОПЦ.05

ОПЦ.06

ОПЦ.07

ОПЦ.08

ОПЦ.09

ОПЦ.10

МДК.01.01

МДК.01.02

УП.01.01

ПП.01.01

МДК.02.01

МДК.02.02

УП.02.01

ПП.02.01

МДК.03.01

МДК.03.02

УП.03.01

ПП.03.01

МДК.04.01

МДК.04.02

УП.04.01

ПП.04.01

МДК.05.01

МДК.05.02

УП.05.01

ПП.05.01

ОК 08

ОПЦ.10

ОК 09

ОПЦ.01

ОПЦ.02

ОПЦ.03

ОПЦ.05

ОПЦ.06

ОПЦ.07

ОПЦ.08

ОПЦ.10

МДК.01.01

МДК.01.02

УП.01.01

ПП.01.01

МДК.02.01

МДК.02.02

УП.02.01

ПП.02.01

МДК.03.01

МДК.03.02

УП.03.01

ПП.03.01

МДК.04.01

МДК.04.02

УП.04.01

ПП.04.01

МДК.05.01

МДК.05.02

УП.05.01

ПП.05.01

ОК 10

ОПЦ.01

ОПЦ.02

ОПЦ.03

ОПЦ.05

ОПЦ.06

ОПЦ.07

ОПЦ.08

ОПЦ.10

МДК.01.01

МДК.01.02

УП.01.01

ПП.01.01

МДК.02.01

МДК.02.02

УП.02.01

ПП.02.01

МДК.03.01

МДК.03.02

УП.03.01

ПП.03.01

МДК.04.01

МДК.04.02

УП.04.01

ПП.04.01

МДК.05.01

МДК.05.02

УП.05.01

ПП.05.01

ОК 11

ОПЦ.04

ПК 1.1

ОПЦ.01

ОПЦ.02

ОПЦ.03

ОПЦ.05

ОПЦ.06

ОПЦ.10

МДК.01.01

МДК.01.02

УП.01.01

ПП.01.01

ПК 1.2

ОПЦ.01

ОПЦ.02

ОПЦ.03

ОПЦ.05

ОПЦ.06

ОПЦ.10

МДК.01.01

МДК.01.02

УП.01.01

ПП.01.01

ПК 1.3

ОПЦ.01

ОПЦ.02

ОПЦ.03

ОПЦ.05

ОПЦ.06

ОПЦ.10

МДК.01.01

МДК.01.02

УП.01.01

ПП.01.01

ПК 1.4

ОПЦ.01
ОПЦ.02
ОПЦ.03
ОПЦ.05
ОПЦ.06
ОПЦ.10
МДК.01.01
МДК.01.02
УП.01.01
ПП.01.01

ПК 2.1

ОПЦ.01
ОПЦ.02
ОПЦ.03
ОПЦ.05
ОПЦ.06
ОПЦ.10
МДК.02.01
МДК.02.02
УП.02.01
ПП.02.01

ПК 2.2

ОПЦ.01
ОПЦ.02
ОПЦ.03
ОПЦ.05
ОПЦ.06
ОПЦ.10
МДК.02.01
МДК.02.02
УП.02.01
ПП.02.01

ПК 2.3.

ОПЦ.01

ОПЦ.02
ОПЦ.03
ОПЦ.05
ОПЦ.06
ОПЦ.10
МДК.02.01
МДК.02.02
УП.02.01
ПП.02.01

ПК 2.4.

ОПЦ.01
ОПЦ.02
ОПЦ.03
ОПЦ.05
ОПЦ.06
ОПЦ.10
МДК.02.01
МДК.02.02
УП.02.01
ПП.02.01

ПК 2.5.

ОПЦ.01
ОПЦ.02
ОПЦ.03
ОПЦ.05
ОПЦ.06
ОПЦ.10
МДК.02.01
МДК.02.02
УП.02.01
ПП.02.01

ПК 2.6.

ОПЦ.01

ОПЦ.02
ОПЦ.03
ОПЦ.05
ОПЦ.06
ОПЦ.10
МДК.02.01
МДК.02.02
УП.02.01
ПП.02.01

ПК 2.7.

ОПЦ.01
ОПЦ.02
ОПЦ.03
ОПЦ.05
ОПЦ.06
ОПЦ.10
МДК.02.01
МДК.02.02
УП.02.01
ПП.02.01

ПК 2.8.

ОПЦ.01
ОПЦ.02
ОПЦ.03
ОПЦ.05
ОПЦ.06
ОПЦ.10
МДК.02.01
МДК.02.02
УП.02.01
ПП.02.01

ПК 3.2

ОПЦ.01

ОПЦ.02
ОПЦ.03
ОПЦ.05
ОПЦ.06
ОПЦ.10
МДК.03.01
МДК.03.02
УП.03.01
ПП.03.01

ПК 3.1.

ОПЦ.01
ОПЦ.02
ОПЦ.03
ОПЦ.05
ОПЦ.06
ОПЦ.10
МДК.03.01
МДК.03.02
УП.03.01
ПП.03.01

ПК 3.3.

ОПЦ.01
ОПЦ.02
ОПЦ.03
ОПЦ.05
ОПЦ.06
ОПЦ.10
МДК.03.01
МДК.03.02
УП.03.01
ПП.03.01

ПК 3.4.

ОПЦ.01

ОПЦ.02
ОПЦ.03
ОПЦ.05
ОПЦ.06
ОПЦ.10
МДК.03.01
МДК.03.02
УП.03.01
ПП.03.01

ПК 3.5.

ОПЦ.01
ОПЦ.02
ОПЦ.03
ОПЦ.05
ОПЦ.06
ОПЦ.10
МДК.03.01
МДК.03.02
УП.03.01
ПП.03.01

ПК 3.6.

ОПЦ.01
ОПЦ.02
ОПЦ.03
ОПЦ.05
ОПЦ.06
ОПЦ.10
МДК.03.01
МДК.03.02
УП.03.01
ПП.03.01

ПК 4.1.

ОПЦ.01

ОПЦ.02
ОПЦ.03
ОПЦ.05
ОПЦ.06
ОПЦ.10
МДК.04.01
МДК.04.02
УП.04.01
ПП.04.01

ПК 4.2.

ОПЦ.01
ОПЦ.02
ОПЦ.03
ОПЦ.05
ОПЦ.06
ОПЦ.10
МДК.04.01
МДК.04.02
УП.04.01
ПП.04.01

ПК 4.3.

ОПЦ.01
ОПЦ.02
ОПЦ.03
ОПЦ.05
ОПЦ.06
ОПЦ.10
МДК.04.01
МДК.04.02
УП.04.01
ПП.04.01

ПК 4.4.

ОПЦ.01

ОПЦ.02
ОПЦ.03
ОПЦ.05
ОПЦ.06
ОПЦ.10
МДК.04.01
МДК.04.02
УП.04.01
ПП.04.01

ПК 4.5.

ОПЦ.01
ОПЦ.02
ОПЦ.03
ОПЦ.05
ОПЦ.06
ОПЦ.10
МДК.04.01
МДК.04.02
УП.04.01
ПП.04.01

ПК 5.1.

ОПЦ.01
ОПЦ.02
ОПЦ.03
ОПЦ.05
ОПЦ.06
ОПЦ.10
МДК.05.01
МДК.05.02
УП.05.01
ПП.05.01

ПК 5.2.

ОПЦ.01

ОПЦ.02
ОПЦ.03
ОПЦ.05
ОПЦ.06
ОПЦ.10
МДК.05.01
МДК.05.02
УП.05.01
ПП.05.01

ПК 5.3.

ОПЦ.01
ОПЦ.02
ОПЦ.03
ОПЦ.05
ОПЦ.06
ОПЦ.10
МДК.05.01
МДК.05.02
УП.05.01
ПП.05.01

ПК 5.4.

ОПЦ.01
ОПЦ.02
ОПЦ.03
ОПЦ.05
ОПЦ.06
ОПЦ.10
МДК.05.01
МДК.05.02
УП.05.01
ПП.05.01

ПК 5.5.

ОПЦ.01

ОПЦ.02
ОПЦ.03
ОПЦ.05
ОПЦ.06
ОПЦ.10
МДК.05.01
МДК.05.02
УП.05.01
ПП.05.01

Содержание
Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
Основы калькуляции и учета
Охрана труда
Иностранный язык в профессиональной деятельности
Безопасность жизнедеятельности
Физическая культура
Информационные технологии в профессиональной деятельности / Социальная адаптация лиц с ограниченными возможностями здоровья в условиях профессиональной деятельности
Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для олюдов, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для олюдов, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
Государственная итоговая аттестация в виде демонстрационного экзамена
Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров

Техническое оснащение и организация рабочего места
Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
Основы калькуляции и учета
Охрана труда
Иностранный язык в профессиональной деятельности
Безопасность жизнедеятельности
Физическая культура
Информационные технологии в профессиональной деятельности / Социальная адаптация лиц с ограниченными возможностями здоровья в условиях профессиональной деятельности
Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для олюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для олюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
Государственная итоговая аттестация в виде демонстрационного экзамена
Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
Основы калькуляции и учета
Охрана труда
Иностранный язык в профессиональной деятельности
Безопасность жизнедеятельности

Физическая культура
Информационные технологии в профессиональной деятельности / Социальная адаптация лиц с ограниченными возможностями здоровья в условиях профессиональной деятельности
Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
Государственная итоговая аттестация в виде демонстрационного экзамена
Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
Основы калькуляции и учета
Охрана труда
Иностранный язык в профессиональной деятельности
Безопасность жизнедеятельности
Физическая культура
Информационные технологии в профессиональной деятельности / Социальная адаптация лиц с ограниченными возможностями здоровья в условиях профессиональной деятельности
Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
Государственная итоговая аттестация в виде демонстрационного экзамена
Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
Основы калькуляции и учета
Охрана труда
Иностранный язык в профессиональной деятельности
Безопасность жизнедеятельности
Физическая культура
Информационные технологии в профессиональной деятельности / Социальная адаптация лиц с ограниченными возможностями здоровья в условиях профессиональной деятельности
Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
Государственная итоговая аттестация в виде демонстрационного экзамена
Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
Основы калькуляции и учета
Охрана труда
Иностранный язык в профессиональной деятельности
Безопасность жизнедеятельности
Физическая культура
Информационные технологии в профессиональной деятельности / Социальная адаптация лиц с ограниченными возможностями здоровья в условиях профессиональной деятельности
Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
Государственная итоговая аттестация в виде демонстрационного экзамена
Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
Основы калькуляции и учета
Охрана труда
Иностранный язык в профессиональной деятельности
Безопасность жизнедеятельности
Физическая культура
Информационные технологии в профессиональной деятельности / Социальная адаптация лиц с ограниченными возможностями здоровья в условиях профессиональной деятельности
Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блинов, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блинов, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
Государственная итоговая аттестация в виде демонстрационного экзамена
Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
Информационные технологии в профессиональной деятельности / Социальная адаптация лиц с ограниченными возможностями здоровья в условиях профессиональной деятельности
Государственная итоговая аттестация в виде демонстрационного экзамена
Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Основы калькуляции и учета
Охрана труда
Иностранный язык в профессиональной деятельности
Безопасность жизнедеятельности
Информационные технологии в профессиональной деятельности / Социальная адаптация лиц с ограниченными возможностями здоровья в условиях профессиональной деятельности
Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блинов, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блинов, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
Государственная итоговая аттестация в виде демонстрационного экзамена
Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Основы калькуляции и учета
Охрана труда
Иностранный язык в профессиональной деятельности
Безопасность жизнедеятельности
Информационные технологии в профессиональной деятельности / Социальная адаптация лиц с ограниченными возможностями здоровья в условиях профессиональной деятельности
Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для олюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для олюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
Государственная итоговая аттестация в виде демонстрационного экзамена
Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
Государственная итоговая аттестация в виде демонстрационного экзамена
Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Основы калькуляции и учета
Охрана труда
Информационные технологии в профессиональной деятельности / Социальная адаптация лиц с ограниченными возможностями здоровья в условиях профессиональной деятельности
Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
Государственная итоговая аттестация в виде демонстрационного экзамена
Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Основы калькуляции и учета
Охрана труда
Информационные технологии в профессиональной деятельности / Социальная адаптация лиц с ограниченными возможностями здоровья в условиях профессиональной деятельности
Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
Государственная итоговая аттестация в виде демонстрационного экзамена
Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Основы калькуляции и учета
Охрана труда
Информационные технологии в профессиональной деятельности / Социальная адаптация лиц с ограниченными возможностями здоровья в условиях профессиональной деятельности
Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
Государственная итоговая аттестация в виде демонстрационного экзамена
Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Основы калькуляции и учета
Охрана труда
Информационные технологии в профессиональной деятельности / Социальная адаптация лиц с ограниченными возможностями здоровья в условиях профессиональной деятельности
Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
Государственная итоговая аттестация в виде демонстрационного экзамена
Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентам
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Основы калькуляции и учета
Охрана труда
Информационные технологии в профессиональной деятельности / Социальная адаптация лиц с ограниченными возможностями здоровья в условиях профессиональной деятельности
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Государственная итоговая аттестация в виде демонстрационного экзамена
Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Основы калькуляции и учета
Охрана труда
Информационные технологии в профессиональной деятельности / Социальная адаптация лиц с ограниченными возможностями здоровья в условиях профессиональной деятельности
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Государственная итоговая аттестация в виде демонстрационного экзамена
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Основы калькуляции и учета
Охрана труда
Информационные технологии в профессиональной деятельности / Социальная адаптация лиц с ограниченными возможностями здоровья в условиях профессиональной деятельности
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Государственная итоговая аттестация в виде демонстрационного экзамена
Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Основы калькуляции и учета
Охрана труда
Информационные технологии в профессиональной деятельности / Социальная адаптация лиц с ограниченными возможностями здоровья в условиях профессиональной деятельности
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Государственная итоговая аттестация в виде демонстрационного экзамена
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Основы калькуляции и учета
Охрана труда
Информационные технологии в профессиональной деятельности / Социальная адаптация лиц с ограниченными возможностями здоровья в условиях профессиональной деятельности
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Государственная итоговая аттестация в виде демонстрационного экзамена
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Основы калькуляции и учета
Охрана труда
Информационные технологии в профессиональной деятельности / Социальная адаптация лиц с ограниченными возможностями здоровья в условиях профессиональной деятельности
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Государственная итоговая аттестация в виде демонстрационного экзамена
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Основы калькуляции и учета
Охрана труда
Информационные технологии в профессиональной деятельности / Социальная адаптация лиц с ограниченными возможностями здоровья в условиях профессиональной деятельности
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Государственная итоговая аттестация в виде демонстрационного экзамена
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Основы калькуляции и учета
Охрана труда
Информационные технологии в профессиональной деятельности / Социальная адаптация лиц с ограниченными возможностями здоровья в условиях профессиональной деятельности
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Государственная итоговая аттестация в виде демонстрационного экзамена
Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Основы калькуляции и учета
Охрана труда
Информационные технологии в профессиональной деятельности / Социальная адаптация лиц с ограниченными возможностями здоровья в условиях профессиональной деятельности
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Государственная итоговая аттестация в виде демонстрационного экзамена
Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Основы калькуляции и учета
Охрана труда
Информационные технологии в профессиональной деятельности / Социальная адаптация лиц с ограниченными возможностями здоровья в условиях профессиональной деятельности
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Государственная итоговая аттестация в виде демонстрационного экзамена
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Основы калькуляции и учета
Охрана труда
Информационные технологии в профессиональной деятельности / Социальная адаптация лиц с ограниченными возможностями здоровья в условиях профессиональной деятельности
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Государственная итоговая аттестация в виде демонстрационного экзамена
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Основы калькуляции и учета
Охрана труда
Информационные технологии в профессиональной деятельности / Социальная адаптация лиц с ограниченными возможностями здоровья в условиях профессиональной деятельности
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Государственная итоговая аттестация в виде демонстрационного экзамена
Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Основы калькуляции и учета
Охрана труда
Информационные технологии в профессиональной деятельности / Социальная адаптация лиц с ограниченными возможностями здоровья в условиях профессиональной деятельности
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Государственная итоговая аттестация в виде демонстрационного экзамена
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Основы калькуляции и учета
Охрана труда
Информационные технологии в профессиональной деятельности / Социальная адаптация лиц с ограниченными возможностями здоровья в условиях профессиональной деятельности
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Государственная итоговая аттестация в виде демонстрационного экзамена
Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Основы калькуляции и учета
Охрана труда
Информационные технологии в профессиональной деятельности / Социальная адаптация лиц с ограниченными возможностями здоровья в условиях профессиональной деятельности
Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
Государственная итоговая аттестация в виде демонстрационного экзамена
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Основы калькуляции и учета
Охрана труда
Информационные технологии в профессиональной деятельности / Социальная адаптация лиц с ограниченными возможностями здоровья в условиях профессиональной деятельности
Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
Государственная итоговая аттестация в виде демонстрационного экзамена
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Основы калькуляции и учета
Охрана труда
Информационные технологии в профессиональной деятельности / Социальная адаптация лиц с ограниченными возможностями здоровья в условиях профессиональной деятельности
Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
Государственная итоговая аттестация в виде демонстрационного экзамена
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Основы калькуляции и учета
Охрана труда
Информационные технологии в профессиональной деятельности / Социальная адаптация лиц с ограниченными возможностями здоровья в условиях профессиональной деятельности
Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
Государственная итоговая аттестация в виде демонстрационного экзамена
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Основы калькуляции и учета
Охрана труда
Информационные технологии в профессиональной деятельности / Социальная адаптация лиц с ограниченными возможностями здоровья в условиях профессиональной деятельности
Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
Государственная итоговая аттестация в виде демонстрационного экзамена
Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Основы калькуляции и учета
Охрана труда
Информационные технологии в профессиональной деятельности / Социальная адаптация лиц с ограниченными возможностями здоровья в условиях профессиональной деятельности
Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
Государственная итоговая аттестация в виде демонстрационного экзамена
Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Основы калькуляции и учета
Охрана труда
Информационные технологии в профессиональной деятельности / Социальная адаптация лиц с ограниченными возможностями здоровья в условиях профессиональной деятельности
Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
Государственная итоговая аттестация в виде демонстрационного экзамена
Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Основы калькуляции и учета
Охрана труда
Информационные технологии в профессиональной деятельности / Социальная адаптация лиц с ограниченными возможностями здоровья в условиях профессиональной деятельности
Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
Государственная итоговая аттестация в виде демонстрационного экзамена
Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Основы калькуляции и учета
Охрана труда
Информационные технологии в профессиональной деятельности / Социальная адаптация лиц с ограниченными возможностями здоровья в условиях профессиональной деятельности
Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
Государственная итоговая аттестация в виде демонстрационного экзамена
Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Основы калькуляции и учета
Охрана труда
Информационные технологии в профессиональной деятельности / Социальная адаптация лиц с ограниченными возможностями здоровья в условиях профессиональной деятельности
Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
Государственная итоговая аттестация в виде демонстрационного экзамена

ОУД	Базовые 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				
ОДП	Профильные дисциплины				
ОДП.01	Информатика				
ОДП.02	Химия				
ОДП.03	Биология				
ПОО	Предлагаемые ОО				
ПОО.01	Технология				
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04
		ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 2.1
		ПК 3.1.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.
		ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	
ОПЦ.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04
		ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3.
		ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.
		ПК 5.5.			
ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04
		ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3.
		ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.
		ПК 5.5.			
ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04
		ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3.
		ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.
		ПК 5.5.			
ОПЦ.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04
ОПЦ.05	Основы калькуляции и учета	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04
		ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3.
		ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.
		ПК 5.5.			
ОПЦ.06	Охрана труда	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04
		ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3.
		ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.
		ПК 5.5.			
ОПЦ.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04
ОПЦ.08	Безопасность жизнедеятельности	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04
ОПЦ.09	Физическая культура	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04

ОПЦ.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Социальная адаптация лиц с ограниченными возможностями здоровья в условиях профессиональной деятельности	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04
		ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2
		ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.
		ПК 5.4.	ПК 5.5.		
ПЦ	Профессиональный цикл	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04
		ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3.
		ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.
		ПК 5.5.			
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04
		ПК 1.4			
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04
		ПК 1.4			
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04
		ПК 1.4			
УП.01.01	<i>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</i>	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04
		ПК 1.4			
ПП.01.01	<i>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</i>	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04
		ПК 1.4			
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04
		ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04
		ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04
		ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.
УП.02.01	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</i>	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04
		ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.
ПП.02.01	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</i>	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04
		ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04
		ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04
		ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04
		ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	
УП.03.01	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</i>	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04
		ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	
ПП.03.01	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</i>	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04
		ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	

ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04
		ПК 4.4.	ПК 4.5.		
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04
		ПК 4.4.	ПК 4.5.		
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04
		ПК 4.4.	ПК 4.5.		
УП.04.01	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</i>	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04
		ПК 4.4.	ПК 4.5.		
ПП.04.01	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</i>	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04
		ПК 4.4.	ПК 4.5.		
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04
		ПК 5.4.	ПК 5.5.		
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04
		ПК 5.4.	ПК 5.5.		
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04
		ПК 5.4.	ПК 5.5.		
УП.05.01	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</i>	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04
		ПК 5.4.	ПК 5.5.		
ПП.05.01	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</i>	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04
		ПК 5.4.	ПК 5.5.		
	Государственная итоговая аттестация	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04
		ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 2.1
		ПК 3.1.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.
		ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	
	<i>Государственная итоговая аттестация в виде демонстрационного экзамена</i>	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04
		ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 2.1
		ПК 3.1.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.
		ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	
	<i>Проведение государственных экзаменов</i>				

OK 05	OK 06	OK 07	OK 08	OK 09	OK 10	ПК 1.1	ПК 1.2
ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.2	ПК 3.1.
ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.

OK 05	OK 06	OK 07	OK 09	OK 10	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.2	ПК 3.1.	ПК 3.3.
ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.

OK 05	OK 06	OK 07	OK 09	OK 10	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
OK 05	OK 06	OK 07	OK 09	OK 10	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
OK 05	OK 06	OK 07	OK 09	OK 10	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
OK 05	OK 06	OK 07	OK 09	OK 10	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
OK 05	OK 06	OK 07	OK 09	OK 10	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3

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

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

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

Наименование
Кабинеты:
Русского языка и литературы
Иностранного языка
Психологии общения
Истории
Химии,
Социально – экономических дисциплин
Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Биологии, экологии, географии
Обществознания
Математики
информатики, информационных технологии в профессиональной деятельности, документационное обеспечение управления
Физики
Основы безопасности жизнедеятельности и охраны труда
Технологии кулинарного производства, товароведения продовольственных товаров, организации хранения и контроля запасов сырья
Лаборатории:
Учебная кухня ресторана
Учебный кондитерский цех
Спортивный комплекс:
Спортивный зал
Залы:
Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
Актовый зал

Пояснения	
<p>1.1. Нормативная база реализации ППКРС ОУ Настоящий учебный план программы подготовки к среднего профессионального образования разработан на основе ФГОС по профессии среднего п СПО), утвержденного Министерства образования и науки Российской Федерации №1569 от 9 декабря реализуемого в пределах ППКРС. Нормативные документы: -Устав ГАПОУ СО «Марковский поли образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. ст.68; -ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер Министерства образования и науки РФ №1569 от 9 декабря 2016 г.; -Приказ Министер Федерации от 25.06.2014 г. №632 «Об установления соответствия профессий и специальностей перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федера и дополнениями): -Письмо Минобрнауки России от 17.03.2015 г. №06-259 «О направлении допа</p> <p>1.2. Организация учебного процесса и режим занятий -максимальная учебная нагрузка обучающ учебной нагрузки и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы; максимальный объем уче академических часа в неделю; -объем обязательной аудиторной нагрузки в неделю при освоени программы среднего (полного) общего образования для лиц, обучающихся на базе основного об учебной недели 36 часов в неделю; -продолжительность учебной недели составляет 6 учебных академический час (45 мин); - с целью оценки и контроля результатов подготовки и учета инди обучающихся применяются: входной контроль, текущий и итоговый контроль; -при реализации кондитер предусматриваются учебная и производственная практика. Учебная практика (произвс мастерских лабораториях. Производственная практика проводится в организациях и на предпр</p> <p>1.3. Формирование вариативной части ППКРС Объем часов при формировании вариативной час 43.01.09 Повар, кондитер, в количестве 1368 часов распределен следующим образом: на усиление и расширение общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей дл компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности: - на общ междисциплинарные курсы – 698 часа; - на учебную и производственную практику – 432 часов,</p> <p>1.4. Порядок аттестации обучающихся При освоении ППКРС СПО по профессии 43.01.09 Повар, аттестации применяются: дифференцированные зачеты, экзамены, экзамены квалификационны квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена</p> <p>1.5. Расчет вариативной части: 5904-2052(общеобр.цикл)-108(ПА)-324(ОП по ФГОС)-1980(ПМ по Вариативная часть включает 202 часа общепрофессионального цикла, 1166 часов профессионал</p>	
Согласовано	
Директор профессионального училища АГАСУ ГАОУ АО ВО "Астраханский государственный архитектурно-строительный университет"	
Директор Енотаевского филиала ГАОУ АО ВО "Астраханский государственный архитектурно-строительный университет"	
Директор Харабалинского филиала ГАОУ АО ВО "Астраханский государственный архитектурно-строительный университет"	

<p>квалифицированных рабочих, служащих профессионального образования (далее – с августа 2016 г. 43.01.09 Повар, кондитер, технический колледж»; -273-ФЗ «Об 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.10.2013 г.№1199 (с изменениями <u>ботанных рекомендаций по организации</u> которых включает все виды обязательной учебной нагрузки обучающихся составляет 54 часа в ППКРС СПО в период реализации среднего образования в условиях 6-дневной рабочей недели; -продолжительность занятий – 1 год индивидуальными образовательными достижениями ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (дистанционное обучение) проводится в соответствии с условиями на основе заключенных договоров: с работодателями, согласно ФГОС СПО по профессии Повар, кондитер -</p> <p>для овладения профессиональными компетенциями профессиональный цикл - 202 часа; - на подготовку к экзаменам -36 часов на квалификационные экзамены. Повар, кондитер в качестве форм промежуточной аттестации. ГИА включает защиту выпускной квалификационной работы.</p> <p>ФГОС=МДК+УП+ПП+ПА)-72(ГИА)=1368. часов учебного цикла.</p>
О.А. Коваленко
В.Г. Кузнецова
О.В. Аншакова

	Код
--	-----

Наименование ЦМК