

Министерство образования и молодежной политики Чувашской
Республики

Утверждаю

Директор

Е. С. Тимофеева

Согласно инструкции
Протокол № 4 от 31.08.2018



31.08.2018

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Чебоксарский техникум
технологии питания и коммерции» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики

наименование образовательного учреждения (организации)

среднего профессионального образования

19.02.10

Технология продукции общественного питания

код

наименование специальности

по программе базовой подготовки

основного общего образования

на базе

квалификация:

техник-технолог

форма обучения

Очная

Нормативный срок освоения ОПОП

3г 10м

год начала подготовки по УП

2018

профиль получаемого профессионального образования

естественнонаучный

при реализации программы среднего общего образования

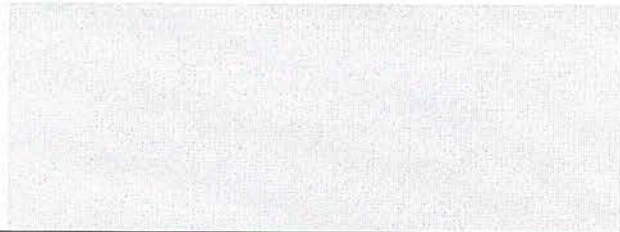
Приказ об утверждении ФГОС

от 22.04.2014

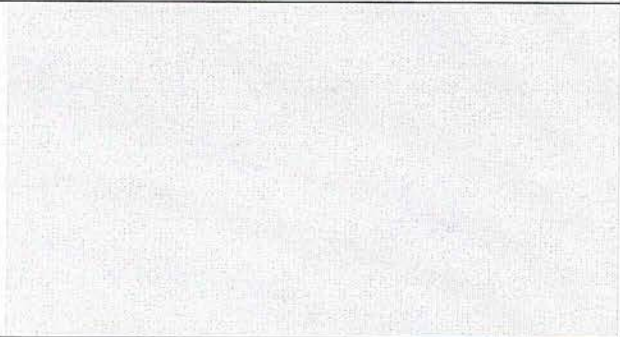
№ 384

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК
1	Экз	Комплексный экзамен	2	[2] ДБУ.01 Русский язык [2] ДБУ.02 Литература
2				
3				
4				
5				

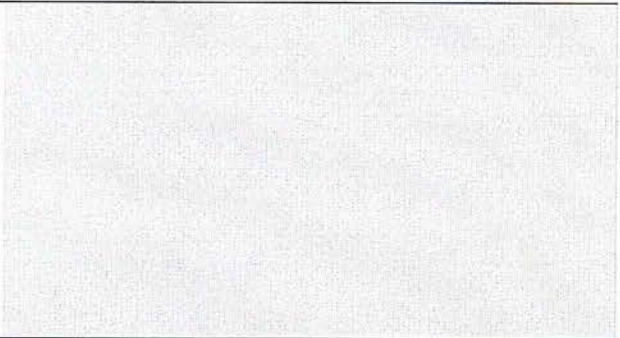
17



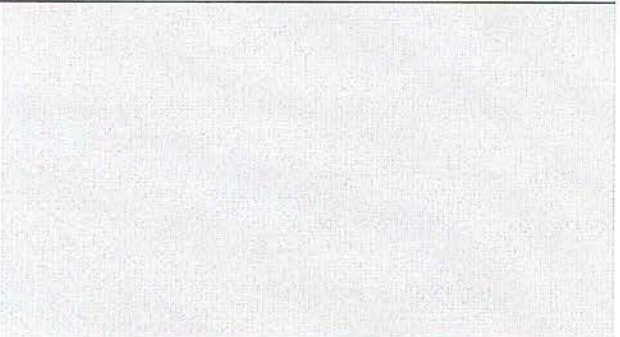
18



19



20



Индекс	Содержание
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.11	Организация обслуживания потребителей организаций общественного питания
ОП.12	Техническое оснащение и организация рабочего места
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
ПП.05.01	Производственная практика
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
ПП.06.01	Производственная практика
МДК.07.01	Приготовление простых и основных кулинарных блюд и изделий
ПП.07.01	Производственная практика
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Физическая культура
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.11	Организация обслуживания потребителей организаций общественного питания
ОП.12	Техническое оснащение и организация рабочего места
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
ПП.05.01	Производственная практика
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
ПП.06.01	Производственная практика
МДК.07.01	Приготовление простых и основных кулинарных блюд и изделий
ПП.07.01	Производственная практика
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.11	Организация обслуживания потребителей организаций общественного питания
ОП.12	Техническое оснащение и организация рабочего места
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
ПП.05.01	Производственная практика
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
ПП.06.01	Производственная практика
МДК.07.01	Приготовление простых и основных кулинарных блюд и изделий
ПП.07.01	Производственная практика
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья

ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.11	Организация обслуживания потребителей организаций общественного питания
ОП.12	Техническое оснащение и организация рабочего места
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
ПП.05.01	Производственная практика
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
ПП.06.01	Производственная практика
МДК.07.01	Приготовление простых и основных кулинарных блюд и изделий
ПП.07.01	Производственная практика
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.11	Организация обслуживания потребителей организаций общественного питания
ОП.12	Техническое оснащение и организация рабочего места
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
ПП.05.01	Производственная практика
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
ПП.06.01	Производственная практика
МДК.07.01	Приготовление простых и основных кулинарных блюд и изделий
ПП.07.01	Производственная практика
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Физическая культура
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.11	Организация обслуживания потребителей организаций общественного питания
ОП.12	Техническое оснащение и организация рабочего места
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
ПП.05.01	Производственная практика
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
ПП.06.01	Производственная практика
МДК.07.01	Приготовление простых и основных кулинарных блюд и изделий
ПП.07.01	Производственная практика
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.11	Организация обслуживания потребителей организаций общественного питания
ОП.12	Техническое оснащение и организация рабочего места
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
ПП.03.01	Производственная практика

МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
ПП.05.01	Производственная практика
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
ПП.06.01	Производственная практика
МДК.07.01	Приготовление простых и основных кулинарных блюд и изделий
ПП.07.01	Производственная практика
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОГС.01	Основы философии
ОГС.02	История
ОГС.03	Иностранный язык
ОГС.04	Физическая культура
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.11	Организация обслуживания потребителей организаций общественного питания
ОП.12	Техническое оснащение и организация рабочего места
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
ПП.05.01	Производственная практика
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
ПП.06.01	Производственная практика
МДК.07.01	Приготовление простых и основных кулинарных блюд и изделий
ПП.07.01	Производственная практика
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ОГС.01	Основы философии
ОГС.02	История
ОГС.03	Иностранный язык
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.11	Организация обслуживания потребителей организаций общественного питания
ОП.12	Техническое оснащение и организация рабочего места
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
ПП.05.01	Производственная практика
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
ПП.06.01	Производственная практика
МДК.07.01	Приготовление простых и основных кулинарных блюд и изделий
ПП.07.01	Производственная практика
ПК 1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.11	Организация обслуживания потребителей организаций общественного питания
ОП.12	Техническое оснащение и организация рабочего места
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПП.01.01	Производственная практика
ПК 1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.11	Организация обслуживания потребителей организаций общественного питания
ОП.12	Техническое оснащение и организация рабочего места
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПП.01.01	Производственная практика

	ПП.04.01	Производственная практика
ПК 5.1		Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
	ЕН.01	Математика
	ЕН.02	Экологические основы природопользования
	ЕН.03	Химия
	ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
	ОП.02	Физиология питания
	ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.05	Метрология и стандартизация
	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.08	Охрана труда
	ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.11	Организация обслуживания потребителей организаций общественного питания
	ОП.12	Техническое оснащение и организация рабочего места
	МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
	ПП.05.01	Производственная практика
ПК 5.2		Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
	ЕН.01	Математика
	ЕН.02	Экологические основы природопользования
	ЕН.03	Химия
	ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
	ОП.02	Физиология питания
	ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.05	Метрология и стандартизация
	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.08	Охрана труда
	ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.11	Организация обслуживания потребителей организаций общественного питания
	ОП.12	Техническое оснащение и организация рабочего места
	МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
	ПП.05.01	Производственная практика
ПК 6.1		Участвовать в планировании основных показателей производства.
	ЕН.01	Математика
	ЕН.02	Экологические основы природопользования
	ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
	ОП.02	Физиология питания
	ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.05	Метрология и стандартизация
	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.08	Охрана труда
	ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.11	Организация обслуживания потребителей организаций общественного питания
	ОП.12	Техническое оснащение и организация рабочего места
	МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
	ПП.06.01	Производственная практика
ПК 6.2		Планировать выполнение работ исполнителями.
	ЕН.01	Математика
	ЕН.02	Экологические основы природопользования
	ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
	ОП.02	Физиология питания
	ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.05	Метрология и стандартизация
	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.08	Охрана труда
	ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.11	Организация обслуживания потребителей организаций общественного питания
	ОП.12	Техническое оснащение и организация рабочего места
	МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
	ПП.06.01	Производственная практика
ПК 6.3		Организовывать работу трудового коллектива.
	ЕН.01	Математика
	ЕН.02	Экологические основы природопользования
	ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
	ОП.02	Физиология питания
	ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.05	Метрология и стандартизация
	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.08	Охрана труда
	ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.11	Организация обслуживания потребителей организаций общественного питания
	ОП.12	Техническое оснащение и организация рабочего места
	МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
	ПП.06.01	Производственная практика
ПК 6.4		Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
	ЕН.01	Математика
	ЕН.02	Экологические основы природопользования
	ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
	ОП.02	Физиология питания
	ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.05	Метрология и стандартизация
	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.08	Охрана труда
	ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.11	Организация обслуживания потребителей организаций общественного питания
	ОП.12	Техническое оснащение и организация рабочего места
	МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
	ПП.06.01	Производственная практика
ПК 6.5		Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
	ЕН.01	Математика

ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.11	Организация обслуживания потребителей организаций общественного питания
ОП.12	Техническое оснащение и организация рабочего места
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
ПП.06.01	Производственная практика
ПК 7.1	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.11	Организация обслуживания потребителей организаций общественного питания
ОП.12	Техническое оснащение и организация рабочего места
МДК.07.01	Приготовление простых и основных кулинарных блюд и изделий
ПП.07.01	Производственная практика
ПК 7.2	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.11	Организация обслуживания потребителей организаций общественного питания
ОП.12	Техническое оснащение и организация рабочего места
МДК.07.01	Приготовление простых и основных кулинарных блюд и изделий
ПП.07.01	Производственная практика
ПК 7.3	Готовить простые супы
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.11	Организация обслуживания потребителей организаций общественного питания
ОП.12	Техническое оснащение и организация рабочего места
МДК.07.01	Приготовление простых и основных кулинарных блюд и изделий
ПП.07.01	Производственная практика
ПК 7.4	Готовить простые холодные и горячие соусы
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.11	Организация обслуживания потребителей организаций общественного питания
ОП.12	Техническое оснащение и организация рабочего места
МДК.07.01	Приготовление простых и основных кулинарных блюд и изделий
ПП.07.01	Производственная практика
ПК 7.5	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.11	Организация обслуживания потребителей организаций общественного питания
ОП.12	Техническое оснащение и организация рабочего места
МДК.07.01	Приготовление простых и основных кулинарных блюд и изделий
ПП.07.01	Производственная практика
ПК 7.6	Готовить и оформлять простые блюда из мяса, мясных продуктов, домашней птицы
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования

ЕН.03	Химия
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.11	Организация обслуживания потребителей организаций общественного питания
ОП.12	Техническое оснащение и организация рабочего места
МДК.07.01	Приготовление простых и основных кулинарных блюд и изделий
ПП.07.01	Производственная практика
ПК 7.7	Готовить и оформлять простые холодные блюда и закуски
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.11	Организация обслуживания потребителей организаций общественного питания
ОП.12	Техническое оснащение и организация рабочего места
МДК.07.01	Приготовление простых и основных кулинарных блюд и изделий
ПП.07.01	Производственная практика
ПК 7.8	Готовить и оформлять простые сладкие блюда и напитки
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.11	Организация обслуживания потребителей организаций общественного питания
ОП.12	Техническое оснащение и организация рабочего места
МДК.07.01	Приготовление простых и основных кулинарных блюд и изделий
ПП.07.01	Производственная практика
ПК 7.9	Готовить и оформлять хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.11	Организация обслуживания потребителей организаций общественного питания
ОП.12	Техническое оснащение и организация рабочего места