

Совет пещиссуна
Думарка № 4 от 31.08.2018

Утверждаю

Директор

Е.С. Тимофеева



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

на базе среднего общего образования

форма обучения

Зачная

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 ОГЭС

от 22.04.2014

№ 384

№ п/п	Наименование работ, услуг	Единица измерения	Количество	Стоимость работ, услуг		Итого	№ п/п	Наименование работ, услуг	Единица измерения	Количество	Стоимость работ, услуг		Итого	№ п/п	Наименование работ, услуг	Единица измерения	Количество	Стоимость работ, услуг		Итого	№ п/п	Наименование работ, услуг	Единица измерения	Количество	Стоимость работ, услуг		Итого	№ п/п	Наименование работ, услуг	Единица измерения	Количество	Стоимость работ, услуг		Итого	№ п/п	Наименование работ, услуг	Единица измерения	Количество	Стоимость работ, услуг		Итого																																																										
				Федеральный бюджет	Региональный бюджет						Федеральный бюджет	Региональный бюджет						Федеральный бюджет	Региональный бюджет						Федеральный бюджет	Региональный бюджет						Федеральный бюджет	Региональный бюджет						Федеральный бюджет	Региональный бюджет		Федеральный бюджет	Региональный бюджет	Федеральный бюджет	Региональный бюджет	Федеральный бюджет	Региональный бюджет	Федеральный бюджет	Региональный бюджет																																																		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79	80	81	82	83	84	85	86	87	88	89	90	91	92	93	94	95	96	97	98	99	100
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79	80	81	82	83	84	85	86	87	88	89	90	91	92	93	94	95	96	97	98	99	100

Индекс	Содержание
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОГС.01	Основы философии
ОГС.02	История
ОГС.03	Иностранный язык
ОГС.05	Культура речи
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.16	Безопасность жизнедеятельности
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Биология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Профессиональные основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Товароведение продовольственных товаров
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности
ОП.11	Организация производства
ОП.12	Основы финансового дела
ОП.13	Эстетика и дизайн в профессиональной деятельности
ОП.14	Профессиональная подготовка
ОП.15	Бухгалтерский учет в общественном питании
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.02.01	Технология приготовления и приготовления сложной холодной кулинарной продукции
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.03.01	Технология приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
МДК.06.02	Документационное обеспечение управления
УП.06.01	Учебная практика
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.07.01	Организация производственной деятельности повара
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОГС.06	Финансовая культура
ОГС.01	Основы философии
ОГС.02	История
ОГС.03	Иностранный язык
ОГС.04	Чувашская литература
ОГС.05	Культура речи
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.16	Безопасность жизнедеятельности
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Биология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Профессиональные основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Товароведение продовольственных товаров
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности
ОП.11	Организация производства
ОП.12	Основы финансового дела
ОП.13	Эстетика и дизайн в профессиональной деятельности
ОП.14	Профессиональная подготовка
ОП.15	Бухгалтерский учет в общественном питании
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной и кулинарной продукции
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.02.01	Технология приготовления и приготовления сложной холодной кулинарной продукции
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.03.01	Технология приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
МДК.06.02	Документационное обеспечение управления
УП.06.01	Учебная практика
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.07.01	Организация производственной деятельности повара
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОГС.06	Финансовая культура
ОГС.01	Основы философии
ОГС.02	История
ОГС.03	Иностранный язык
ОГС.04	Чувашская литература
ОГС.05	Культура речи
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.16	Безопасность жизнедеятельности

ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правила основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Товароведение продовольственных товаров
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности
ОП.11	Организация производства
ОП.12	Основы барного дела
ОП.13	Эстетика и дизайн в профессиональной деятельности
ОП.14	Целевая подготовка
ОП.15	Бухгалтерский учет в общественном питании
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.02.01	Технология приготовления и приотопление сложной холодной кулинарной продукции
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.03.01	Технология приготовления и приотопление сложной горячей кулинарной продукции
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.06.01	Управленческие структуры подразделений организации
МДК.06.02	Документационное обеспечение управления
УП.06.01	Учебная практика
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.07.01	Организация производственной деятельности повара
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)
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
ОГСЭ.04	Чувашская литература
ОГСЭ.05	Культура речи
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.16	Безопасность жизнедеятельности
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правила основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Товароведение продовольственных товаров
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности
ОП.11	Организация производства
ОП.12	Основы барного дела
ОП.13	Эстетика и дизайн в профессиональной деятельности
ОП.14	Целевая подготовка
ОП.15	Бухгалтерский учет в общественном питании
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.02.01	Технология приготовления и приотопление сложной холодной кулинарной продукции
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.03.01	Технология приготовления и приотопление сложной горячей кулинарной продукции
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.06.01	Управленческие структуры подразделений организации
МДК.06.02	Документационное обеспечение управления
УП.06.01	Учебная практика
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.07.01	Организация производственной деятельности повара
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)
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.16	Безопасность жизнедеятельности
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правила основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Товароведение продовольственных товаров
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности
ОП.11	Организация производства
ОП.12	Основы барного дела
ОП.13	Эстетика и дизайн в профессиональной деятельности
ОП.14	Целевая подготовка

ОП.15	Букалетский умет в общественном питании
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.02.01	Технология приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.03.01	Технология приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
МДК.06.02	Документационное обеспечение управления
УП.06.01	Учебная практика
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.07.01	Организация производственной деятельности повара
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОГСЭ.06	Бизнес-этика
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Музыкальная литература
ОГСЭ.05	Культура речи
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экономические основы прикладных специальностей
ЕН.03	Химия
ОП.16	Безопасность жизнедеятельности
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль качества сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Практические основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Товароведение продовольственных товаров
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности
ОП.11	Организация производства
ОП.12	Основы бухгалтерского учета
ОП.13	Эстетика и дизайн в профессиональной деятельности
ОП.14	Профессия педагога
ОП.15	Букалетский умет в общественном питании
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.02.01	Технология приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.03.01	Технология приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
МДК.06.02	Документационное обеспечение управления
УП.06.01	Учебная практика
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.07.01	Организация производственной деятельности повара
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)
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	Экономические основы прикладных специальностей
ЕН.03	Химия
ОП.16	Безопасность жизнедеятельности
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль качества сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Практические основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Товароведение продовольственных товаров
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности
ОП.11	Организация производства
ОП.12	Основы бухгалтерского учета
ОП.13	Эстетика и дизайн в профессиональной деятельности
ОП.14	Профессия педагога
ОП.15	Букалетский умет в общественном питании
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.02.01	Технология приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.03.01	Технология приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов

	УП.05.01	Учебная практика
	ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
	МДК.06.02	Документационное обеспечение управления
	УП.06.01	Учебная практика
	ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.07.01	Организация производственной деятельности персонала
	УП.07.01	Учебная практика
	ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ОК 8		Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
	ОГСЭ.01	Основы философии
	ОГСЭ.02	История
	ОГСЭ.03	Иностранный язык
	ОГСЭ.05	Культура речи
	ЕН.01	Математика
	ЕН.02	Экологические основы природопользования
	ЕН.03	Химия
	ОП.16	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.01	Микроэкономика, санитария и гигиена в пищевом производстве
	ОП.02	Физиология питания
	ОП.03	Организация хранения и контроль запасов сырья
	ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.05	Метрология и стандартизация
	ОП.06	Приемы основы профессиональной деятельности
	ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.08	Охрана труда
	ОП.09	Товароведение продовольственных товаров
	ОП.10	Основы предпринимательской деятельности
	ОП.11	Организация производства
	ОП.12	Основы быстрого дела
	ОП.13	Эстетика и дизайн в профессиональной деятельности
	ОП.14	Процесса подготовки
	ОП.15	Бухгалтерский учет в общественном питании
	МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
	УП.01.01	Учебная практика
	ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.02.01	Технология приготовления и приготовления сложной холодной кулинарной продукции
	УП.02.01	Учебная практика
	ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.03.01	Технология приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции
	УП.03.01	Учебная практика
	ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий
	УП.04.01	Учебная практика
	ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
	УП.05.01	Учебная практика
	ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
	МДК.06.02	Документационное обеспечение управления
	УП.06.01	Учебная практика
	ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.07.01	Организация производственной деятельности персонала
	УП.07.01	Учебная практика
	ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ОК 9		Ориентироваться в условиях частой смены технологий 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.16	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.01	Микроэкономика, санитария и гигиена в пищевом производстве
	ОП.02	Физиология питания
	ОП.03	Организация хранения и контроль запасов сырья
	ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.05	Метрология и стандартизация
	ОП.06	Приемы основы профессиональной деятельности
	ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.08	Охрана труда
	ОП.09	Товароведение продовольственных товаров
	ОП.10	Основы предпринимательской деятельности
	ОП.11	Организация производства
	ОП.12	Основы быстрого дела
	ОП.13	Эстетика и дизайн в профессиональной деятельности
	ОП.14	Процесса подготовки
	ОП.15	Бухгалтерский учет в общественном питании
	МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
	УП.01.01	Учебная практика
	ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.02.01	Технология приготовления и приготовления сложной холодной кулинарной продукции
	УП.02.01	Учебная практика
	ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.03.01	Технология приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции
	УП.03.01	Учебная практика
	ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий
	УП.04.01	Учебная практика
	ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
	УП.05.01	Учебная практика
	ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
	МДК.06.02	Документационное обеспечение управления
	УП.06.01	Учебная практика
	ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.07.01	Организация производственной деятельности персонала
	УП.07.01	Учебная практика
	ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 1.1		Организовать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
	ЕН.01	Математика
	ЕН.02	Экологические основы природопользования
	ЕН.03	Химия
	ОП.16	Безопасность жизнедеятельности

ПК 2.3	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.16	Безопасность жизнедеятельности
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Биология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов 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.10	Основы предпринимательской деятельности
ОП.11	Организация производства
ОП.13	Эстетика и дизайн в профессиональной деятельности
ОП.14	Целевая подготовка
МДК.02.01	Технология приготовления и приготовления сложной холодной кулинарной продукции
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.16	Безопасность жизнедеятельности
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Биология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов 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.10	Основы предпринимательской деятельности
ОП.11	Организация производства
ОП.13	Эстетика и дизайн в профессиональной деятельности
ОП.14	Целевая подготовка
МДК.03.01	Технология приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 3.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.16	Безопасность жизнедеятельности
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Биология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов 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.10	Основы предпринимательской деятельности
ОП.11	Организация производства
ОП.13	Эстетика и дизайн в профессиональной деятельности
ОП.14	Целевая подготовка
МДК.03.01	Технология приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 3.3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.16	Безопасность жизнедеятельности
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Биология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов 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.10	Основы предпринимательской деятельности
ОП.11	Организация производства
ОП.13	Эстетика и дизайн в профессиональной деятельности
ОП.14	Целевая подготовка
МДК.03.01	Технология приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 3.4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.16	Безопасность жизнедеятельности
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Биология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов 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.10	Основы предпринимательской деятельности
ОП.11	Организация производства
ОП.13	Эстетика и дизайн в профессиональной деятельности
ОП.14	Целевая подготовка
МДК.03.01	Технология приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)

	МДК.07.01	Организация производственной деятельности повара
	УП.07.01	Учебная практика
	П.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 4.1		Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
	ЕН.01	Математика
	ЕН.02	Экологические основы природопользования
	ЕН.03	Химия
	ОП.16	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
	ОП.02	Физиология питания
	ОП.03	Организация хранения и контроль запасов сырья
	ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.05	Метрология и стандартизация
	ОП.06	Привлечение основ профессиональной деятельности
	ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.08	Охрана труда
	ОП.10	Основы предпринимательской деятельности
	ОП.11	Организация производства
	ОП.13	Эстетика и дизайн в профессиональной деятельности
	ОП.14	Целевая подготовка
	МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий
	УП.04.01	Учебная практика
	П.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 4.2		Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
	ЕН.01	Математика
	ЕН.02	Экологические основы природопользования
	ЕН.03	Химия
	ОП.16	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
	ОП.02	Физиология питания
	ОП.03	Организация хранения и контроль запасов сырья
	ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.05	Метрология и стандартизация
	ОП.06	Привлечение основ профессиональной деятельности
	ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.08	Охрана труда
	ОП.10	Основы предпринимательской деятельности
	ОП.11	Организация производства
	ОП.13	Эстетика и дизайн в профессиональной деятельности
	ОП.14	Целевая подготовка
	МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий
	УП.04.01	Учебная практика
	П.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 4.3		Организовывать и проводить приготовление мажоритовых кондитерских изделий.
	ЕН.01	Математика
	ЕН.02	Экологические основы природопользования
	ЕН.03	Химия
	ОП.16	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
	ОП.02	Физиология питания
	ОП.03	Организация хранения и контроль запасов сырья
	ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.05	Метрология и стандартизация
	ОП.06	Привлечение основ профессиональной деятельности
	ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.08	Охрана труда
	ОП.10	Основы предпринимательской деятельности
	ОП.11	Организация производства
	ОП.13	Эстетика и дизайн в профессиональной деятельности
	ОП.14	Целевая подготовка
	МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий
	УП.04.01	Учебная практика
	П.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 4.4		Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
	ЕН.01	Математика
	ЕН.02	Экологические основы природопользования
	ЕН.03	Химия
	ОП.16	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
	ОП.02	Физиология питания
	ОП.03	Организация хранения и контроль запасов сырья
	ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.05	Метрология и стандартизация
	ОП.06	Привлечение основ профессиональной деятельности
	ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.08	Охрана труда
	ОП.10	Основы предпринимательской деятельности
	ОП.11	Организация производства
	ОП.12	Основы бухгалтерского учета
	ОП.13	Эстетика и дизайн в профессиональной деятельности
	ОП.14	Целевая подготовка
	МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий
	УП.04.01	Учебная практика
	П.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 5.1		Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
	ЕН.01	Математика
	ЕН.02	Экологические основы природопользования
	ЕН.03	Химия
	ОП.16	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
	ОП.02	Физиология питания
	ОП.03	Организация хранения и контроль запасов сырья
	ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.05	Метрология и стандартизация
	ОП.06	Привлечение основ профессиональной деятельности
	ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.08	Охрана труда
	ОП.10	Основы предпринимательской деятельности
	ОП.11	Организация производства
	ОП.12	Основы бухгалтерского учета
	ОП.13	Эстетика и дизайн в профессиональной деятельности
	ОП.14	Целевая подготовка
	МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов

	УП.05.01	Учебная практика
	ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 5.2		Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
	ЕН.01	Математика
	ЕН.02	Экологические основы природопользования
	ЕН.03	Химия
	ОП.16	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
	ОП.02	Биология питания
	ОП.03	Организация хранения и контроль запасов сырья
	ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.05	Метрология и стандартизация
	ОП.06	Профессиональные основы профессиональной деятельности
	ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.08	Охрана труда
	ОП.10	Основы предпринимательской деятельности
	ОП.11	Организация производства
	ОП.12	Основы барного дела
	ОП.13	Эстетика и дизайн в профессиональной деятельности
	ОП.14	Целевая подготовка
	ИДК.05.01	Управление структурным подразделением организации
	УП.05.01	Учебная практика
	ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 6.1		Участковать в планировании основных показателей производства.
	ЕН.01	Математика
	ЕН.02	Экологические основы природопользования
	ЕН.03	Химия
	ОП.16	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
	ОП.02	Биология питания
	ОП.03	Организация хранения и контроль запасов сырья
	ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.05	Метрология и стандартизация
	ОП.06	Профессиональные основы профессиональной деятельности
	ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.08	Охрана труда
	ОП.10	Основы предпринимательской деятельности
	ОП.13	Эстетика и дизайн в профессиональной деятельности
	ОП.14	Целевая подготовка
	ОП.15	Бухгалтерский учет в общественном питании
	ИДК.05.01	Управление структурным подразделением организации
	ИДК.05.02	Документационное обеспечение управления
	УП.05.01	Учебная практика
	ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 6.2		Планировать выполнение работ исполнителями.
	ЕН.01	Математика
	ЕН.02	Экологические основы природопользования
	ЕН.03	Химия
	ОП.16	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
	ОП.02	Биология питания
	ОП.03	Организация хранения и контроль запасов сырья
	ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.05	Метрология и стандартизация
	ОП.06	Профессиональные основы профессиональной деятельности
	ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.08	Охрана труда
	ОП.10	Основы предпринимательской деятельности
	ОП.13	Эстетика и дизайн в профессиональной деятельности
	ОП.14	Целевая подготовка
	ИДК.05.01	Управление структурным подразделением организации
	ИДК.05.02	Документационное обеспечение управления
	УП.05.01	Учебная практика
	ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 6.3		Организовывать работу трудового коллектива.
	ЕН.01	Математика
	ЕН.02	Экологические основы природопользования
	ЕН.03	Химия
	ОП.16	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
	ОП.02	Биология питания
	ОП.03	Организация хранения и контроль запасов сырья
	ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.05	Метрология и стандартизация
	ОП.06	Профессиональные основы профессиональной деятельности
	ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.08	Охрана труда
	ОП.10	Основы предпринимательской деятельности
	ОП.13	Эстетика и дизайн в профессиональной деятельности
	ОП.14	Целевая подготовка
	ИДК.05.01	Управление структурным подразделением организации
	ИДК.05.02	Документационное обеспечение управления
	УП.05.01	Учебная практика
	ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 6.4		Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
	ЕН.01	Математика
	ЕН.02	Экологические основы природопользования
	ЕН.03	Химия
	ОП.16	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
	ОП.02	Биология питания
	ОП.03	Организация хранения и контроль запасов сырья
	ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.05	Метрология и стандартизация
	ОП.06	Профессиональные основы профессиональной деятельности
	ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.08	Охрана труда
	ОП.10	Основы предпринимательской деятельности
	ОП.13	Эстетика и дизайн в профессиональной деятельности
	ОП.14	Целевая подготовка
	ИДК.05.01	Управление структурным подразделением организации
	ИДК.05.02	Документационное обеспечение управления
	УП.05.01	Учебная практика

ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 6.5	Вести утверждённую учётно-отчётную документацию.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экономические основы предпринимательства
ЕН.03	Химия
ОП.16	Безопасность жизнедеятельности
ОП.01	Микроэкономика, санитария и гигиена в пищевой промышленности
ОП.02	Биологические питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов 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.10	Основы предпринимательской деятельности
ОП.13	Эстетика и дизайн в профессиональной деятельности
ОП.14	Процесс подготовки
ОП.15	Бухгалтерский учёт в общепитовых предприятиях
ИДК.06.01	Управленческие структуры подразделений организации
ИДК.06.02	Документационное обеспечение управления
УП.06.01	Учебная практика
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)

№	Наименование
	Кабинеты:
1	Истории
2	Иностранного языка
3	Русского языка, литературы и культуры речи
4	Математики
5	Социально-экономических дисциплин
6	Правового обеспечения профессиональной деятельности
7	Документационного обеспечения управления
8	Экономики организации
9	Технологического оборудования
10	Промышленной безопасности и охраны труда
11	Организации производства
12	Метрологии и стандартизации
13	Безопасности жизнедеятельности
	Лаборатории:
1	Химии
2	Информационных технологий в профессиональной деятельности
3	Микробиологии, санитарии и гигиены
4	Технологии пищевых производств
5	Кулинарный цех
6	Учебный ресторан
7	Лаборатория хлебопекарного производства
8	Производственно-технологического и технического контроля
	Спортивный комплекс:
1	Спортивный зал
2	Открытый стадион
3	Тренажерные залы
4	Стрелковый тир
	Залы:
1	Библиотека, читальные залы с выходом в Интернет
2	Актовые залы