

решением педагогического совета от  
15.06.2023, протокол № 11  
Протокол №

приказ № 532 от 19.06.2023

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Мурманской области "Оленегорский  
горнопромышленный колледж"

*наименование образовательного учреждения (организации)*

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09

Повар, кондитер

*код*

*наименование профессии*

среднее общее образование

*Уровень образования, необходимый для приема на обучение*

квалификация:

повар - кондитер

форма обучения

Очная

Срок получения образования по ОП

3г 10м

год начала подготовки по УП 2023

профиль получаемого профессионального образования

естественнонаучный

*при реализации программы среднего общего образования*

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016

№ 1569

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

### 1 Календарный учебный график

Курс	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август																		
	1-7	8-14	15-21	22-28	29 сент - 5 окт	6-12	13-19	20-26	27 окт - 2 ноя	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29 дек - 4 янв	5-11	12-18	19-25	26 янв - 1 фев	2-8	9-15	16-22	23 фев - 1 мар	2-8	9-15	16-22	23 мар - 5 апр	6-12	13-19	20-26	27 апр - 3 май	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29 июл - 5 авг	6-12	13-19	20-26	27 июл - 2 авг	3-9	10-16	17-23	24-31												
I																																																															
II																																																															
III																																																															
IV																																																															

- Обозначения:
- Обучение по циклам
  - Промежуточная аттестация
  - Каникулы
  - Учебная практика
  - Производственная практика
  - 
  - Государственная итоговая аттестация
  - Неделя отсутствует

### 2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по циклам			Промежуточная аттестация			Практики						ГИА	Каникулы	Всего	Студентов	Групп
	Всего	1 сем		Всего	1 сем		Учебная практика (Производственное обучение)		Производственная практика		Проведение						
		нед.	1 сем		2 сем	нед.	1 сем	2 сем	Всего	1 сем		2 сем					
I	40	17	23	1	1	1	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	11	52		
II	26	12	14	2	1	1	8	4	4	5		5		11	52		
III	24	9	15	2	1	1	3		3	12	7	5		11	52		
IV	15	8	7	2	1	1	8	3	5	14	5	9	2	2	43		
<b>Всего</b>	<b>105</b>	<b>46</b>	<b>59</b>	<b>7</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>19</b>	<b>7</b>	<b>12</b>	<b>31</b>	<b>12</b>	<b>19</b>	<b>2</b>	<b>35</b>	199		



Индекс	Содержание
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОП.1	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.2	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.3	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.4	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.5	Основы калькуляции и учёта
ОП.6	Охрана труда
ОП.7	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.8	Безопасность жизнедеятельности
ОП.9	Физическая культура
ОП.11	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии
МДК.1.1	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.1.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.1.01	Учебная практика
ПП.1.01	Производственная практика
МДК.2.1	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.2.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.2.01	Учебная практика
ПП.2.01	Производственная практика
МДК.3.1	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.3.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.3.01	Учебная практика
ПП.3.01	Производственная практика
МДК.4.1	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.4.2	Процессы приготовления и подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.4.01	Учебная практика
ПП.4.01	Производственная практика
МДК.5.1	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.5.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебулочных, мучных кондитерских изделий
УП.5.01	Учебная практика
ПП.5.01	Производственная практика
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОП.1	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.2	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.3	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.4	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.5	Основы калькуляции и учёта
ОП.6	Охрана труда
ОП.7	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.8	Безопасность жизнедеятельности
ОП.9	Физическая культура
ОП.11	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии
МДК.1.1	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.1.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.1.01	Учебная практика
ПП.1.01	Производственная практика
МДК.2.1	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.2.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.2.01	Учебная практика
ПП.2.01	Производственная практика
МДК.3.1	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.3.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.3.01	Учебная практика
ПП.3.01	Производственная практика
МДК.4.1	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.4.2	Процессы приготовления и подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.4.01	Учебная практика

ПП.4.01	Производственная практика
МДК.5.1	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.5.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебулочных, мучных кондитерских изделий
УП.5.01	Учебная практика
ПП.5.01	Производственная практика
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОП.1	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.2	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.3	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.4	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.5	Основы калькуляции и учёта
ОП.6	Охрана труда
ОП.7	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.8	Безопасность жизнедеятельности
ОП.9	Физическая культура
ОП.11	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии
МДК.1.1	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.1.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.1.01	Учебная практика
ПП.1.01	Производственная практика
МДК.2.1	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.2.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.2.01	Учебная практика
ПП.2.01	Производственная практика
МДК.3.1	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.3.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.3.01	Учебная практика
ПП.3.01	Производственная практика
МДК.4.1	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.4.2	Процессы приготовления и подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.4.01	Учебная практика
ПП.4.01	Производственная практика
МДК.5.1	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.5.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебулочных, мучных кондитерских изделий
УП.5.01	Учебная практика
ПП.5.01	Производственная практика
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОП.1	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.2	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.3	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.4	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.5	Основы калькуляции и учёта
ОП.6	Охрана труда
ОП.7	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.8	Безопасность жизнедеятельности
ОП.9	Физическая культура
ОП.11	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии
МДК.1.1	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.1.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.1.01	Учебная практика
ПП.1.01	Производственная практика
МДК.2.1	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.2.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.2.01	Учебная практика
ПП.2.01	Производственная практика
МДК.3.1	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.3.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.3.01	Учебная практика

ПП.3.01	Производственная практика
МДК.4.1	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.4.2	Процессы приготовления и подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.4.01	Учебная практика
ПП.4.01	Производственная практика
МДК.5.1	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.5.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.5.01	Учебная практика
ПП.5.01	Производственная практика
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОП.1	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.2	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.3	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.4	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.5	Основы калькуляции и учёта
ОП.6	Охрана труда
ОП.7	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.8	Безопасность жизнедеятельности
ОП.9	Физическая культура
ОП.11	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии
МДК.1.1	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.1.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.1.01	Учебная практика
ПП.1.01	Производственная практика
МДК.2.1	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.2.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.2.01	Учебная практика
ПП.2.01	Производственная практика
МДК.3.1	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.3.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.3.01	Учебная практика
ПП.3.01	Производственная практика
МДК.4.1	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.4.2	Процессы приготовления и подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.4.01	Учебная практика
ПП.4.01	Производственная практика
МДК.5.1	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.5.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.5.01	Учебная практика
ПП.5.01	Производственная практика
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОП.1	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.2	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.3	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.4	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.5	Основы калькуляции и учёта
ОП.6	Охрана труда
ОП.8	Безопасность жизнедеятельности
ОП.9	Физическая культура
ОП.11	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии
МДК.1.1	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.1.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.1.01	Учебная практика
ПП.1.01	Производственная практика
МДК.2.1	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.2.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.2.01	Учебная практика
ПП.2.01	Производственная практика

МДК.3.1	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.3.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.3.01	Учебная практика
ПП.3.01	Производственная практика
МДК.4.1	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.4.2	Процессы приготовления и подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.4.01	Учебная практика
ПП.4.01	Производственная практика
МДК.5.1	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.5.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.5.01	Учебная практика
ПП.5.01	Производственная практика
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОП.1	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.2	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.3	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.4	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.5	Основы калькуляции и учёта
ОП.6	Охрана труда
ОП.8	Безопасность жизнедеятельности
МДК.1.1	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.1.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.1.01	Учебная практика
ПП.1.01	Производственная практика
МДК.2.1	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.2.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.2.01	Учебная практика
ПП.2.01	Производственная практика
МДК.3.1	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.3.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.3.01	Учебная практика
ПП.3.01	Производственная практика
МДК.4.1	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.4.2	Процессы приготовления и подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.4.01	Учебная практика
ПП.4.01	Производственная практика
МДК.5.1	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.5.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.5.01	Учебная практика
ПП.5.01	Производственная практика
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОП.1	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.8	Безопасность жизнедеятельности
ОП.9	Физическая культура
МДК.1.1	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.1.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.1.01	Учебная практика
ПП.1.01	Производственная практика
МДК.2.1	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.2.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.2.01	Учебная практика
ПП.2.01	Производственная практика
МДК.3.1	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.3.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.3.01	Учебная практика
ПП.3.01	Производственная практика
МДК.4.1	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.4.2	Процессы приготовления и подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.4.01	Учебная практика

ПП.4.01	Производственная практика
МДК.5.1	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.5.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.5.01	Учебная практика
ПП.5.01	Производственная практика
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОП.1	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.2	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.3	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.4	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.5	Основы калькуляции и учёта
ОП.6	Охрана труда
ОП.7	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.8	Безопасность жизнедеятельности
ОП.9	Физическая культура
ОП.11	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии
МДК.1.1	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.1.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.1.01	Учебная практика
ПП.1.01	Производственная практика
МДК.2.1	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.2.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.2.01	Учебная практика
ПП.2.01	Производственная практика
МДК.3.1	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.3.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.3.01	Учебная практика
ПП.3.01	Производственная практика
МДК.4.1	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.4.2	Процессы приготовления и подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.4.01	Учебная практика
ПП.4.01	Производственная практика
МДК.5.1	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.5.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.5.01	Учебная практика
ПП.5.01	Производственная практика
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОП.1	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.2	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.3	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.4	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.5	Основы калькуляции и учёта
ОП.6	Охрана труда
ОП.7	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.8	Безопасность жизнедеятельности
ОП.9	Физическая культура
ОП.11	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии
МДК.1.1	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.1.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.1.01	Учебная практика
ПП.1.01	Производственная практика
МДК.2.1	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.2.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.2.01	Учебная практика
ПП.2.01	Производственная практика
МДК.3.1	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.3.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.3.01	Учебная практика



ПП.3.01	Производственная практика
МДК.4.1	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.4.2	Процессы приготовления и подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.4.01	Учебная практика
ПП.4.01	Производственная практика
МДК.5.1	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.5.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебулочных, мучных кондитерских изделий
УП.5.01	Учебная практика
ПП.5.01	Производственная практика
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
ОП.1	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.2	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.4	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.5	Основы калькуляции и учёта
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ОП.1	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.2	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.3	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.5	Основы калькуляции и учёта
ОП.6	Охрана труда
ОП.7	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.8	Безопасность жизнедеятельности
МДК.1.1	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.1.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.1.01	Учебная практика
ПП.1.01	Производственная практика
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ОП.1	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.2	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.3	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.5	Основы калькуляции и учёта
ОП.6	Охрана труда
ОП.7	Иностранный язык в профессиональной деятельности
МДК.1.1	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.1.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.1.01	Учебная практика
ПП.1.01	Производственная практика
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
ОП.1	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.2	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.3	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.5	Основы калькуляции и учёта
ОП.6	Охрана труда
ОП.7	Иностранный язык в профессиональной деятельности
МДК.1.1	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.1.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.1.01	Учебная практика
ПП.1.01	Производственная практика
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ОП.1	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.2	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.3	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.5	Основы калькуляции и учёта
ОП.6	Охрана труда
ОП.7	Иностранный язык в профессиональной деятельности
МДК.1.1	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.1.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

	УП.1.01	Учебная практика
	ПП.1.01	Производственная практика
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	
	ОП.1	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	ОП.2	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОП.3	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.5	Основы калькуляции и учёта
	ОП.6	Охрана труда
	ОП.7	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОП.8	Безопасность жизнедеятельности
	МДК.2.1	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	МДК.2.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	УП.2.01	Учебная практика
	ПП.2.01	Производственная практика
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.	
	ОП.1	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	ОП.2	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОП.3	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.5	Основы калькуляции и учёта
	ОП.6	Охрана труда
	ОП.7	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	МДК.2.1	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	МДК.2.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	УП.2.01	Учебная практика
	ПП.2.01	Производственная практика
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.	
	ОП.1	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	ОП.2	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОП.3	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.5	Основы калькуляции и учёта
	ОП.6	Охрана труда
	ОП.7	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	МДК.2.1	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	МДК.2.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	УП.2.01	Учебная практика
	ПП.2.01	Производственная практика
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.	
	ОП.1	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	ОП.2	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОП.3	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.5	Основы калькуляции и учёта
	ОП.6	Охрана труда
	ОП.7	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	МДК.2.1	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	МДК.2.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	УП.2.01	Учебная практика
	ПП.2.01	Производственная практика
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.	
	ОП.1	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	ОП.2	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОП.3	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.5	Основы калькуляции и учёта
	ОП.6	Охрана труда
	ОП.7	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	МДК.2.1	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	МДК.2.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	УП.2.01	Учебная практика

	ПП.2.01	Производственная практика
ПК 2.6.		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
	ОП.1	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	ОП.2	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОП.3	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.5	Основы калькуляции и учёта
	ОП.6	Охрана труда
	ОП.7	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	МДК.2.1	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	МДК.2.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	УП.2.01	Учебная практика
	ПП.2.01	Производственная практика
ПК 2.7.		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
	ОП.1	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	ОП.2	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОП.3	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.5	Основы калькуляции и учёта
	ОП.6	Охрана труда
	ОП.7	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	МДК.2.1	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	МДК.2.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	УП.2.01	Учебная практика
	ПП.2.01	Производственная практика
ПК 2.8.		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.
	ОП.1	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	ОП.2	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОП.3	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.5	Основы калькуляции и учёта
	ОП.6	Охрана труда
	ОП.7	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	МДК.2.1	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	МДК.2.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	УП.2.01	Учебная практика
	ПП.2.01	Производственная практика
ПК 3.1.		Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
	ОП.1	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	ОП.2	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОП.3	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.5	Основы калькуляции и учёта
	ОП.6	Охрана труда
	ОП.7	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОП.8	Безопасность жизнедеятельности
	МДК.3.1	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	МДК.3.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	УП.3.01	Учебная практика
	ПП.3.01	Производственная практика
ПК 3.2.		Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
	ОП.1	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	ОП.2	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОП.3	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.5	Основы калькуляции и учёта
	ОП.6	Охрана труда
	ОП.7	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	МДК.3.1	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	МДК.3.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	УП.3.01	Учебная практика
	ПП.3.01	Производственная практика

ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
ОП.1	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.2	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.3	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.5	Основы калькуляции и учёта
ОП.6	Охрана труда
ОП.7	Иностранный язык в профессиональной деятельности
МДК.3.1	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.3.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.3.01	Учебная практика
ПП.3.01	Производственная практика
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
ОП.1	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.2	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.3	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.5	Основы калькуляции и учёта
ОП.6	Охрана труда
ОП.7	Иностранный язык в профессиональной деятельности
МДК.3.1	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.3.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.3.01	Учебная практика
ПП.3.01	Производственная практика
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ОП.1	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.2	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.3	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.5	Основы калькуляции и учёта
ОП.6	Охрана труда
ОП.7	Иностранный язык в профессиональной деятельности
МДК.3.1	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.3.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.3.01	Учебная практика
ПП.3.01	Производственная практика
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
ОП.1	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.2	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.3	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.5	Основы калькуляции и учёта
ОП.6	Охрана труда
ОП.7	Иностранный язык в профессиональной деятельности
МДК.3.1	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.3.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.3.01	Учебная практика
ПП.3.01	Производственная практика
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ОП.1	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.2	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.3	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.5	Основы калькуляции и учёта
ОП.6	Охрана труда
ОП.7	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.8	Безопасность жизнедеятельности
МДК.4.1	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.4.2	Процессы приготовления и подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.4.01	Учебная практика
ПП.4.01	Производственная практика

ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ОП.1	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.2	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.3	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.5	Основы калькуляции и учёта
ОП.6	Охрана труда
ОП.7	Иностранный язык в профессиональной деятельности
МДК.4.1	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.4.2	Процессы приготовления и подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.4.01	Учебная практика
ПП.4.01	Производственная практика
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ОП.1	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.2	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.3	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.5	Основы калькуляции и учёта
ОП.6	Охрана труда
ОП.7	Иностранный язык в профессиональной деятельности
МДК.4.1	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.4.2	Процессы приготовления и подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.4.01	Учебная практика
ПП.4.01	Производственная практика
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
ОП.1	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.2	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.3	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.5	Основы калькуляции и учёта
ОП.6	Охрана труда
ОП.7	Иностранный язык в профессиональной деятельности
МДК.4.1	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.4.2	Процессы приготовления и подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.4.01	Учебная практика
ПП.4.01	Производственная практика
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.
ОП.1	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.2	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.3	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.5	Основы калькуляции и учёта
ОП.6	Охрана труда
ОП.7	Иностранный язык в профессиональной деятельности
МДК.4.1	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.4.2	Процессы приготовления и подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.4.01	Учебная практика
ПП.4.01	Производственная практика
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
ОП.1	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.2	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.3	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.5	Основы калькуляции и учёта
ОП.6	Охрана труда
ОП.7	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.8	Безопасность жизнедеятельности
МДК.5.1	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.5.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.5.01	Учебная практика
ПП.5.01	Производственная практика

ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ОП.1	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.2	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.3	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.5	Основы калькуляции и учёта
ОП.6	Охрана труда
ОП.7	Иностранный язык в профессиональной деятельности
МДК.5.1	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.5.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.5.01	Учебная практика
ПП.5.01	Производственная практика
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
ОП.1	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.2	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.3	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.5	Основы калькуляции и учёта
ОП.6	Охрана труда
ОП.7	Иностранный язык в профессиональной деятельности
МДК.5.1	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.5.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.5.01	Учебная практика
ПП.5.01	Производственная практика
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ОП.1	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.2	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.3	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.5	Основы калькуляции и учёта
ОП.6	Охрана труда
ОП.7	Иностранный язык в профессиональной деятельности
МДК.5.1	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.5.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.5.01	Учебная практика
ПП.5.01	Производственная практика
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.
ОП.1	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.2	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.3	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.5	Основы калькуляции и учёта
ОП.6	Охрана труда
ОП.7	Иностранный язык в профессиональной деятельности
МДК.5.1	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.5.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.5.01	Учебная практика
ПП.5.01	Производственная практика



