

Учебные предметы, курсы, дисциплины (модули), практики, предусмотренные образовательной программой:

ОУД.01 Русский язык
ОУД.02 Литература
ОУД.03 Родная литература
ОУД.04 Иностранный язык
ОУД.05 История
ОУД.06 Информатика
ОУД.07 Физическая культура
ОУД.08 ОБЖ
ОУД.09 Астрономия
ОУД.10 Химия
ОУД.11 Математика
ОУД.12 Биология
ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05 Основы калькуляции и учёта
ОП.06 Охрана труда
ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08 Безопасность жизнедеятельности
ОП.09 Физическая культура
ОП.10 Рисование и лепка
ОП.11 Информационные технологии в профессиональной деятельности
ПМ. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП 01.01 Учебная практика
ПП 01.01 Производственная практика
ПМ.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.03 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд из птицы, творога, яиц
УП 02.01 Учебная практика
ПП 02.01 Производственная практика
ПМ.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.03 Технология приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

УП 03.01 Учебная практика

ПП 03.01 Производственная практика

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

МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

УП 04.01 Учебная практика

ПП 04.01 Производственная практика

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

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

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

МДК.05.03 Технология приготовления, оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента

УП 05.01 Учебная практика

ПП 05.01 Производственная практика

ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала

УП 06.01 Учебная практика