

Индекс	Содержание
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организации рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности (в том числе военные сборы)
ОП.06	Основы калькуляции и учета
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из общей и грибов
УП.01.01	Учебная практика (производственное обучение)
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста
УП.02.01	Учебная практика (производственное обучение)
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов
УП.03.01	Учебная практика (производственное обучение)
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы
УП.04.01	Учебная практика (производственное обучение)
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы
УП.05.01	Учебная практика (производственное обучение)
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок
УП.06.01	Учебная практика (производственное обучение)
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков
УП.07.01	Учебная практика (производственное обучение)
ПП.07.01	Производственная практика
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
УП.08.01	Учебная практика (производственное обучение)
ПП.08.01	Производственная практика
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организации рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности (в том числе военные сборы)
ОП.06	Основы калькуляции и учета
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из общей и грибов
УП.01.01	Учебная практика (производственное обучение)
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста
УП.02.01	Учебная практика (производственное обучение)
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов
УП.03.01	Учебная практика (производственное обучение)
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы
УП.04.01	Учебная практика (производственное обучение)
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы
УП.05.01	Учебная практика (производственное обучение)
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок
УП.06.01	Учебная практика (производственное обучение)
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков
УП.07.01	Учебная практика (производственное обучение)
ПП.07.01	Производственная практика
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
УП.08.01	Учебная практика (производственное обучение)
ПП.08.01	Производственная практика
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организации рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности

ОП.05	Безопасность жизнедеятельности (в том числе военные сборы)
ОП.06	Основы калькуляции и учета
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов
УП.01.01	Учебная практика (производственное обучение)
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста
УП.02.01	Учебная практика (производственное обучение)
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов
УП.03.01	Учебная практика (производственное обучение)
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы
УП.04.01	Учебная практика (производственное обучение)
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы
УП.05.01	Учебная практика (производственное обучение)
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок
УП.06.01	Учебная практика (производственное обучение)
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков
УП.07.01	Учебная практика (производственное обучение)
ПП.07.01	Производственная практика
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
УП.08.01	Учебная практика (производственное обучение)
ПП.08.01	Производственная практика

ОК 4

Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организации рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности (в том числе военные сборы)
ОП.06	Основы калькуляции и учета
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов
УП.01.01	Учебная практика (производственное обучение)
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста
УП.02.01	Учебная практика (производственное обучение)
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов
УП.03.01	Учебная практика (производственное обучение)
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы
УП.04.01	Учебная практика (производственное обучение)
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы
УП.05.01	Учебная практика (производственное обучение)
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок
УП.06.01	Учебная практика (производственное обучение)
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков
УП.07.01	Учебная практика (производственное обучение)
ПП.07.01	Производственная практика
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
УП.08.01	Учебная практика (производственное обучение)
ПП.08.01	Производственная практика

ОК 5

Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организации рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности (в том числе военные сборы)
ОП.06	Основы калькуляции и учета
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов
УП.01.01	Учебная практика (производственное обучение)
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста
УП.02.01	Учебная практика (производственное обучение)
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов

УП.03.01	Учебная практика (производственное обучение)
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы
УП.04.01	Учебная практика (производственное обучение)
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы
УП.05.01	Учебная практика (производственное обучение)
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок
УП.06.01	Учебная практика (производственное обучение)
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков
УП.07.01	Учебная практика (производственное обучение)
ПП.07.01	Производственная практика
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
УП.08.01	Учебная практика (производственное обучение)
ПП.08.01	Производственная практика

ОК 6

Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организации рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности (в том числе военные сборы)
ОП.06	Основы калькуляции и учета
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из общей и грибов
УП.01.01	Учебная практика (производственное обучение)
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста
УП.02.01	Учебная практика (производственное обучение)
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов
УП.03.01	Учебная практика (производственное обучение)
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы
УП.04.01	Учебная практика (производственное обучение)
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы
УП.05.01	Учебная практика (производственное обучение)
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок
УП.06.01	Учебная практика (производственное обучение)
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков
УП.07.01	Учебная практика (производственное обучение)
ПП.07.01	Производственная практика
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
УП.08.01	Учебная практика (производственное обучение)
ПП.08.01	Производственная практика

ОК 7

Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организации рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности (в том числе военные сборы)
ОП.06	Основы калькуляции и учета
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из общей и грибов
УП.01.01	Учебная практика (производственное обучение)
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста
УП.02.01	Учебная практика (производственное обучение)
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов
УП.03.01	Учебная практика (производственное обучение)
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы
УП.04.01	Учебная практика (производственное обучение)
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы
УП.05.01	Учебная практика (производственное обучение)
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок
УП.06.01	Учебная практика (производственное обучение)

МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков
УП.07.01	Учебная практика (производственное обучение)
ПП.07.01	Производственная практика
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
УП.08.01	Учебная практика (производственное обучение)
ПП.08.01	Производственная практика
ОК 8	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организации рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности (в том числе военные сборы)
ОП.06	Основы калькуляции и учета
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из общей и грибов
УП.01.01	Учебная практика (производственное обучение)
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста
УП.02.01	Учебная практика (производственное обучение)
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов
УП.03.01	Учебная практика (производственное обучение)
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы
УП.04.01	Учебная практика (производственное обучение)
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы
УП.05.01	Учебная практика (производственное обучение)
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок
УП.06.01	Учебная практика (производственное обучение)
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков
УП.07.01	Учебная практика (производственное обучение)
ПП.07.01	Производственная практика
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
УП.08.01	Учебная практика (производственное обучение)
ПП.08.01	Производственная практика
ПК 1.1	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организации рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности (в том числе военные сборы)
ОП.06	Основы калькуляции и учета
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из общей и грибов
УП.01.01	Учебная практика (производственное обучение)
ПП.08.01	Производственная практика
ПК 1.2	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организации рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности (в том числе военные сборы)
ОП.06	Основы калькуляции и учета
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из общей и грибов
УП.01.01	Учебная практика (производственное обучение)
ПП.08.01	Производственная практика
ПК 2.1	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров

ОП.03	Техническое оснащение и организации рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности (в том числе военные сборы)
ОП.06	Основы калькуляции и учета
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста
УП.02.01	Учебная практика (производственное обучение)
ПП.08.01	Производственная практика
ПК 2.2	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организации рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности (в том числе военные сборы)
ОП.06	Основы калькуляции и учета
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста
УП.02.01	Учебная практика (производственное обучение)
ПП.08.01	Производственная практика
ПК 2.3	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организации рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности (в том числе военные сборы)
ОП.06	Основы калькуляции и учета
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста
УП.02.01	Учебная практика (производственное обучение)
ПП.08.01	Производственная практика
ПК 2.4	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организации рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности (в том числе военные сборы)
ОП.06	Основы калькуляции и учета
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста
УП.02.01	Учебная практика (производственное обучение)
ПП.08.01	Производственная практика
ПК 2.5	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организации рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности (в том числе военные сборы)
ОП.06	Основы калькуляции и учета
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста
УП.02.01	Учебная практика (производственное обучение)
ПП.08.01	Производственная практика
ПК 3.1	Готовить бульоны и отвары.
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организации рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности (в том числе военные сборы)

ОП.06	Основы калькуляции и учета
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов
УП.03.01	Учебная практика (производственное обучение)
ПП.08.01	Производственная практика
ПК 3.2	Готовить простые супы.
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организации рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности (в том числе военные сборы)
ОП.06	Основы калькуляции и учета
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов
УП.03.01	Учебная практика (производственное обучение)
ПП.08.01	Производственная практика
ПК 3.3	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организации рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности (в том числе военные сборы)
ОП.06	Основы калькуляции и учета
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов
УП.03.01	Учебная практика (производственное обучение)
ПП.08.01	Производственная практика
ПК 3.4	Готовить простые холодные и горячие соусы.
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организации рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности (в том числе военные сборы)
ОП.06	Основы калькуляции и учета
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов
ПП.08.01	Производственная практика
ПК 4.1	Производить обработку рыбы с костным скелетом.
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организации рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности (в том числе военные сборы)
ОП.06	Основы калькуляции и учета
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы
УП.04.01	Учебная практика (производственное обучение)
ПП.08.01	Производственная практика
ПК 4.2	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организации рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности (в том числе военные сборы)
ОП.06	Основы калькуляции и учета
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы
УП.04.01	Учебная практика (производственное обучение)
ПП.08.01	Производственная практика

ПК 4.3	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организации рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности (в том числе военные сборы)
ОП.06	Основы калькуляции и учета
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы
УП.04.01	Учебная практика (производственное обучение)
ПП.08.01	Производственная практика
ПК 5.1	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организации рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности (в том числе военные сборы)
ОП.06	Основы калькуляции и учета
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы
УП.05.01	Учебная практика (производственное обучение)
ПП.08.01	Производственная практика
ПК 5.2	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясopодуKтов и домашней птицы.
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организации рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности (в том числе военные сборы)
ОП.06	Основы калькуляции и учета
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы
УП.05.01	Учебная практика (производственное обучение)
ПП.08.01	Производственная практика
ПК 5.3	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организации рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности (в том числе военные сборы)
ОП.06	Основы калькуляции и учета
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы
УП.05.01	Учебная практика (производственное обучение)
ПП.08.01	Производственная практика
ПК 5.4	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организации рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности (в том числе военные сборы)
ОП.06	Основы калькуляции и учета
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы
УП.05.01	Учебная практика (производственное обучение)
ПП.08.01	Производственная практика
ПК 6.1	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организации рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности (в том числе военные сборы)
ОП.06	Основы калькуляции и учета
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок
УП.06.01	Учебная практика (производственное обучение)
ПП.08.01	Производственная практика

ПК 6.2 Готовить и оформлять салаты.

ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организации рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности (в том числе военные сборы)
ОП.06	Основы калькуляции и учета
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок
УП.06.01	Учебная практика (производственное обучение)
ПП.08.01	Производственная практика

ПК 6.3 Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организации рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности (в том числе военные сборы)
ОП.06	Основы калькуляции и учета
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок
УП.06.01	Учебная практика (производственное обучение)
ПП.08.01	Производственная практика

ПК 6.4 Готовить и оформлять простые холодные блюда.

ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организации рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности (в том числе военные сборы)
ОП.06	Основы калькуляции и учета
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок
УП.06.01	Учебная практика (производственное обучение)
ПП.08.01	Производственная практика

ПК 7.1 Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.

ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организации рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности (в том числе военные сборы)
ОП.06	Основы калькуляции и учета
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков
УП.07.01	Учебная практика (производственное обучение)
ПП.07.01	Производственная практика
ПП.08.01	Производственная практика

ПК 7.2 Готовить простые горячие напитки.

ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организации рабочего места

ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности (в том числе военные сборы)
ОП.06	Основы калькуляции и учета
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков
УП.07.01	Учебная практика (производственное обучение)
ПП.07.01	Производственная практика
ПП.08.01	Производственная практика

ПК 7.3 Готовить и оформлять простые холодные напитки.

ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организации рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности (в том числе военные сборы)
ОП.06	Основы калькуляции и учета
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков
УП.07.01	Учебная практика (производственное обучение)
ПП.07.01	Производственная практика
ПП.08.01	Производственная практика

ПК 8.1 Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.

ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организации рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности (в том числе военные сборы)
ОП.06	Основы калькуляции и учета
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
УП.08.01	Учебная практика (производственное обучение)
ПП.08.01	Производственная практика

ПК 8.2 Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организации рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности (в том числе военные сборы)
ОП.06	Основы калькуляции и учета
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
УП.08.01	Учебная практика (производственное обучение)
ПП.08.01	Производственная практика

ПК 8.3 Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.

ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организации рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности (в том числе военные сборы)
ОП.06	Основы калькуляции и учета
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
УП.08.01	Учебная практика (производственное обучение)
ПП.08.01	Производственная практика

ПК 8.4 Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организации рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности

ОП.05	Безопасность жизнедеятельности (в том числе военные сборы)
ОП.06	Основы калькуляции и учета
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
УП.08.01	Учебная практика (производственное обучение)
ПП.08.01	Производственная практика

ПК 8.5	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.
--------	---

ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организации рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности (в том числе военные сборы)
ОП.06	Основы калькуляции и учета
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
УП.08.01	Учебная практика (производственное обучение)
ПП.08.01	Производственная практика

ПК 8.6	Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.
--------	--

ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организации рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности (в том числе военные сборы)
ОП.06	Основы калькуляции и учета
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
УП.08.01	Учебная практика (производственное обучение)
ПП.08.01	Производственная практика

GAOU MO SP

SP

МКАРК