

СО Среднее (полное) общее образование

БД Базовые дисциплины

- БД.01 Русский язык
- БД.02 Литература
- БД.03 Иностранный язык
- БД.04 Математика
- БД.05 История
- БД.06 Физическая культура
- БД.07 ОБЖ
- БД.08 Физика

ПД Профильные дисциплины

- ПД.01 Информатика
- ПД.02 Химия
- ПД.03 Биология

ПОО Предлагаемые ОО

- ПОО.1 Астрономия

Профессиональная подготовка

ОГСЭ Общий гуманитарный и социально-экономический цикл

- ОГСЭ.01 Основы философии
- ОГСЭ.02 История
- ОГСЭ.03 Иностранный язык
- ОГСЭ.04 Основы исследовательской деятельности
- ОГСЭ.05 Физическая культура

ЕН Математический и общий естественнонаучный цикл

- ЕН.01 Математика
- ЕН.02 Экологические основы природопользования
- ЕН.03 Химия

П Профессиональный цикл

ОП Общепрофессиональные дисциплины

- ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
- ОП.02 Физиология питания
- ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья
- ОП.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности
- ОП.05 Метрология и стандартизация
- ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности
- ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга
- ОП.08 Охрана труда
- ОП.09 Техническое оснащение предприятий общественного питания
- ОП.10 Организация производства
- ОП.11 Организация обслуживания
- ОП.12 Бухгалтерский учет в общественном питании
- ОП.13 Безопасность жизнедеятельности

ПМ.00 Профессиональные модули

ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

- МДК.01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

- МДК.02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции

ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

- МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной

ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

- МДК.04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

- МДК.05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов

ПМ.06 Организация работы структурного подразделения

- МДК.06.01 Управление структурным подразделением организации

ПМ.07 Выполнение работ по профессии «Повар»

- МДК.07.01 Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса
- МДК.07.02 Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск