

ОГСЭ.00 Общий гуманитарный и социально-экономический цикл

ОГСЭ.01 Основы философии

ОГСЭ.02 История

ОГСЭ.03 Иностранный язык

ОГСЭ.04 Физическая культура

ОГСЭ.05 Русский язык и культура речи

ОГСЭ.06 Основы социологии и политологии

ЕН.00 Математический и общий естественнонаучный цикл

ЕН.01 Математика

ЕН.02 Экологические основы природопользования

ЕН.03 Химия

П.00 Профессиональный учебный цикл

ОП.00 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, стандартизация

ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности

ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

ОП.08 Охрана труда

ОП.09 Безопасность жизнедеятельности

ОП.10 Товароведение продовольственных товаров

ОП.11 Оборудование предприятий общественного питания

ОП.12 Организация производства предприятий общественного питания

ОП.13 Организация обслуживания

ОП.14 Бухгалтерский учет в общественном питании

ОП.15 Экономика отрасли и предприятия

ОП.16 Организация ресторанного дела

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 продукции

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 профессиям: повар, код 16675

МДК.07.01 Технологические процессы обработки и подготовки сырья, приготовления полуфабрикатов и блюд массового спроса, их отпуск