

Департамент образования Белгородской области

Утверждаю

Директор ОГАОУ "Белгородский техникум  
промышленности и сферы услуг"  
Шелудченко Александр Васильевич

Педагогическим советом  
Протокол № 5 от 28.05.2021

30.06.2021

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих  
Областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение "Белгородский техникум  
промышленности и сферы услуг"

наименование образовательного учреждения (организации)

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09 Повар, кондитер  
код наименование профессии

основное 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 Уг 2021

профиль получаемого профессионального образования естественно-научный  
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 и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
Приготовление 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 сен.- 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 мая	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29 июн.- 5 июля	6-12	13-19	20-26	27 июля- 2 авг	3-9	10-16	17-23	24-31													
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52												
I																																																																
II																																																																
III																																																																
IV																																																																

Обозначения:

<input type="checkbox"/>	Обучение по циклам	<input type="checkbox"/>	учебная практика	<input type="checkbox"/>	ГИА
<input type="checkbox"/>	Промежуточная аттестация	<input type="checkbox"/>	Производственная практика	<input type="checkbox"/>	Государственная итоговая аттестация
<input type="checkbox"/>	Каникулы	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	Неделя отсутствия

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по циклам						Промежуточная аттестация						Практики						ГИА	Каникулы	Всего	Студентов	Групп
	Всего		1 сем		2 сем		Всего	1 сем	2 сем	Учебная практика (Производственное обучение)			Производственная практика			Проведение							
	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.				нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.		нед.						
I	39	17	22	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	4	4	4	11	52	25	1	
II	28	15	13	2	1	1	7	1	6	4	7	6	4	4	4	11	52	25	1				
III	19	8	11	2	1	1	7	1	6	13	7	6	15	15	15	2	2	2	11	52	25	1	
IV	14	8	6	1	1	1	2	2	2	22	7	15	2	2	2	2	2	2	14	43	25	1	
<b>Всего</b>	<b>100</b>	<b>48</b>	<b>52</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>17</b>	<b>4</b>	<b>13</b>	<b>39</b>	<b>14</b>	<b>25</b>	<b>2</b>	<b>35</b>	<b>199</b>								











			нед		чбс			нед		чбс		252	нед	7		чбс		540	нед	15		7	720	72	
																6							6		6

		288	нед		8		чбс			432	нед		12		чбс			324	нед		9		чбс		540	нед		15
		36	нед		1		чбс			216	нед		6		чбс			72	нед		2		чбс				нед	
		36	нед		1		чбс			216	нед		6		чбс			72	нед		2		чбс				нед	
			нед				чбс				нед				чбс				нед				чбс				нед	
		252	нед		7		чбс			216	нед		6		чбс			252	нед		7		чбс		540	нед		15
		252	нед		7		чбс			216	нед		6		чбс			252	нед		7		чбс		540	нед		15
			нед				чбс				нед				чбс				нед				чбс				нед	
			нед				чбс				нед				чбс				нед				чбс		72	нед		2
			нед				чбс				нед				чбс				нед				чбс		72	нед		2
			нед				чбс				нед				чбс				нед				чбс		нед			

8				6				4																								
18	8	286	66	220		12	864	19	6	395	99	296		12	612		288	48	240			864	26	4	216	24	192		6		4504	1400
2				2				1																								
5				4				2																								



№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК
1	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6] МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
				[6] МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
2	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6] ПП.05 Производственная практика
				[6] УП.05 Учебная практика
3	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6] МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
				[6] МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
4	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6] УП.04 Учебная практика
				[6] ПП.04 Производственная практика

5	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	5	<p>[5] ПП.03 Производственная практика</p> <p>[5] УП.03 Учебная практика</p>
6	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	<p>[4] МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</p> <p>[4] МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>
7	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	<p>[4] МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>[4] УП.02 Учебная практика</p>
8	Экс	Комплексный экзамен	3	<p>[3] ОУП.01 Русский язык</p> <p>[3] ОУП.02 Литература</p>

					[3] ОП.13 Основы бережливого производства [3] ОП.14 Основы финансовой грамотности
9	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	3		
10	Экз	Комплексный экзамен	2		[2] ОП.10 Химия [2] ОП.11 Биология
11					
12					

13		
14		
15		
16		
17		

18	
19	
20	

Индекс	Содержание
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
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 учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.11	Организация обслуживания в ресторане
ОП.12	Психология личности и профессиональное самоопределение
ОП.13	Основы бережливого производства
ОП.14	Основы финансовой грамотности
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
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.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.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.06.01	Процессы приготовления, оформления и презентации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента
	Демонстрационный экзамен
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
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 учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.11	Организация обслуживания в ресторане
ОП.12	Психология личности и профессиональное самоопределение
ОП.13	Основы бережливого производства
ОП.14	Основы финансовой грамотности
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
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.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.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.06.01	Процессы приготовления, оформления и презентации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента
	Демонстрационный экзамен
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
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 учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.11	Организация обслуживания в ресторане
ОП.12	Психология личности и профессиональное самоопределение
ОП.13	Основы бережливого производства
ОП.14	Основы финансовой грамотности
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов

МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
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.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.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.06.01	Процессы приготовления, оформления и презентации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента
	Демонстрационный экзамен
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
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 учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.11	Организация обслуживания в ресторане
ОП.12	Психология личности и профессиональное самоопределение
ОП.13	Основы бережливого производства
ОП.14	Основы финансовой грамотности
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
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.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.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.06.01	Процессы приготовления, оформления и презентации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента
	Демонстрационный экзамен
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
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 учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.11	Организация обслуживания в ресторане
ОП.12	Психология личности и профессиональное самоопределение
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
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.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.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.06.01	Процессы приготовления, оформления и презентации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента
	Демонстрационный экзамен
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.12	Психология личности и профессиональное самоопределение
ОП.13	Основы бережливого производства
ОП.14	Основы финансовой грамотности
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок





	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	МДК.06.01	Процессы приготовления, оформления и презентации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента
		Демонстрационный экзамен
ОК 11.		Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
	ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.05	Основы калькуляции и учета
	ОП.14	Основы финансовой грамотности
	МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов
	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
	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.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.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
	МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	МДК.06.01	Процессы приготовления, оформления и презентации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента
		Демонстрационный экзамен
ПК 1.1.		Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
	МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов
	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
	УП.01	Учебная практика
	ПП.01	Производственная практика
		Демонстрационный экзамен
ПК 1.2.		Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
	МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов
	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
	УП.01	Учебная практика
	ПП.01	Производственная практика
		Демонстрационный экзамен
ПК 1.3.		Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
	МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов
	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
	УП.01	Учебная практика
	ПП.01	Производственная практика
		Демонстрационный экзамен
ПК 1.4.		Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
	МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов
	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
	УП.01	Учебная практика
	ПП.01	Производственная практика
		Демонстрационный экзамен
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.
	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
	УП.02	Учебная практика
	ПП.02	Производственная практика
		Демонстрационный экзамен
ПК 2.2.		Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров 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
	УП.02	Учебная практика
	ПП.02	Производственная практика
		Демонстрационный экзамен
ПК 2.3.		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов 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
	УП.02	Учебная практика
	ПП.02	Производственная практика





	Демонстрационный экзамен
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика
	Демонстрационный экзамен
ПК 6.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления кулинарной и кондитерской продукции на оборудовании региональной кухни в соответствии с инструкциями и регламентом.
МДК.06.01	Процессы приготовления, оформления и презентации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента
УП.06	Учебная практика
ПП.06	Производственная практика
	Демонстрационный экзамен
ПК 6.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента региональной кухни.
МДК.06.01	Процессы приготовления, оформления и презентации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента
УП.06	Учебная практика
ПП.06	Производственная практика
	Демонстрационный экзамен
ПК 6.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд разнообразного ассортимента региональной кухни.
МДК.06.01	Процессы приготовления, оформления и презентации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента
УП.06	Учебная практика
ПП.06	Производственная практика
	Демонстрационный экзамен
ПК 6.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение, творческое оформление и подготовку к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента региональной кухни.
МДК.06.01	Процессы приготовления, оформления и презентации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента
УП.06	Учебная практика
ПП.06	Производственная практика
	Демонстрационный экзамен
ПК 6.5.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение, творческое оформление и подготовку к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента региональной кухни.
МДК.06.01	Процессы приготовления, оформления и презентации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента
УП.06	Учебная практика
ПП.06	Производственная практика
	Демонстрационный экзамен