

Департамент образования и науки Ханты-Мансийского автономного
округа -Югры Департамент по управлению государственным
имуществом Ханты-Мансийского автономного округа – Югры

Утверждаю

Директор АУ "Нефтеюганский политехнический колледж"

М.В. Гребенец

Приказ от 21.06.2023г № 01-01-06/393

Внесены изменения

от 27.04.2024 приказ № № 01-01-06/232

от 29.04.2025 приказ № 01-01-06/230

от 12.05.2026 приказ №01-01-06/227

УЧЕБНЫЙ ПЛАН



программы подготовки специалистов среднего звена

Автономное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа - Югры «НЕФТЕЮГАНСКИЙ
ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ» (АУ "Нефтеюганский политехнический колледж")

наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15

Поварское и кондитерское дело

код наименование специальности

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация: Специалист по поварскому и кондитерскому делу.

форма обучения Очная Срок получения образования по ОП 3г 10м год начала подготовки по УП

профиль получаемого профессионального образования Естественно-научный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС от 09.12.2016 № . N 1570 (С изме

1 Календарный учебный график

[illegible]

Обозначения:		Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам		Учебная практика		Подготовка к государственной итоговой аттестации
		Промежуточная аттестация		Производственная практика (по профилю специальности)		Государственная итоговая аттестация
		Каникулы		Производственная практика (преддипломная)		Неделя отсутствует

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам			Промежуточная аттестация			Практики									ГИА		Каникулы	Всего	Студентов	Групп
							Учебная практика			Производственная практика (по профилю специальности)			Производственная практика (преддипломная)			Подго- товка	Прове- дение				
	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем															
	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.				
I	39 1/6	17	22 1/6	1 5/6		1 5/6											11	52			
II	33 5/6	15 5/6	18				7 2/3	1 1/6	6 1/2								10 1/2	52			
III	20 5/6	11 1/6	9 2/3	1	1/2	1/2	15 1/6	5 1/3	9 5/6	4		4					11	52			
IV	9 5/6	9 5/6		1 1/2	2/3	5/6	6 1/2	6 1/2		17 2/3		17 2/3				6	2	43 1/2			
Всего	103 2/3	53 5/6	49 5/6	4 1/3	1 1/6	3 1/6	29 1/3	13	16 1/3	21 2/3		21 2/3				6	34 1/2	199 1/2			

Project Information		General Information		Financial Information		Operational Information		Maintenance Information		Safety Information		Environmental Information		Compliance Information		Reporting Information		Miscellaneous Information	
Project Name	Project ID	Project Manager	Project Status	Project Budget	Project Cost	Project Revenue	Project Profit	Project Loss	Project Break-Even	Project ROI	Project NPV	Project IRR	Project Payback	Project Risk	Project Impact	Project Benefit	Project Drawback	Project Challenge	Project Opportunity
Project A	101	John Doe	Completed	\$1,000,000	\$800,000	\$1,200,000	\$400,000	\$0	40%	15%	10%	5%	3%	Low	High	High	Low	Low	High
Project B	102	Jane Smith	In Progress	\$2,000,000	\$1,500,000	\$2,500,000	\$1,000,000	\$0	50%	20%	12%	6%	4%	Medium	Medium	Medium	Medium	Medium	Medium
Project C	103	Mike Johnson	On Hold	\$500,000	\$400,000	\$600,000	\$200,000	\$0	40%	10%	8%	3%	2%	Low	Low	Low	Low	Low	Low
Project D	104	Sarah Brown	Planned	\$3,000,000	\$2,000,000	\$4,000,000	\$2,000,000	\$0	67%	25%	15%	8%	5%	High	High	High	High	High	High
Project E	105	David Wilson	Completed	\$750,000	\$600,000	\$900,000	\$300,000	\$0	40%	12%	9%	4%	2%	Medium	Medium	Medium	Medium	Medium	Medium
Project F	106	Emily Davis	In Progress	\$1,500,000	\$1,200,000	\$1,800,000	\$600,000	\$0	40%	18%	11%	5%	3%	Medium	Medium	Medium	Medium	Medium	Medium
Project G	107	Chris Miller	On Hold	\$800,000	\$700,000	\$1,000,000	\$300,000	\$0	38%	11%	7%	3%	2%	Low	Low	Low	Low	Low	Low
Project H	108	Alexander Lee	Planned	\$2,500,000	\$1,800,000	\$3,500,000	\$1,700,000	\$0	68%	22%	14%	7%	4%	High	High	High	High	High	High
Project I	109	Olivia White	Completed	\$900,000	\$700,000	\$1,100,000	\$400,000	\$0	44%	13%	10%	4%	2%	Medium	Medium	Medium	Medium	Medium	Medium
Project J	110	Benjamin Green	In Progress	\$1,800,000	\$1,400,000	\$2,200,000	\$800,000	\$0	44%	19%	12%	6%	4%	Medium	Medium	Medium	Medium	Medium	Medium
Project K	111	Mia Black	On Hold	\$600,000	\$500,000	\$800,000	\$300,000	\$0	50%	10%	8%	3%	2%	Low	Low	Low	Low	Low	Low
Project L	112	Ethan Red	Planned	\$2,200,000	\$1,600,000	\$3,200,000	\$1,600,000	\$0	73%	21%	13%	6%	4%	High	High	High	High	High	High
Project M	113	Ava Blue	Completed	\$1,100,000	\$900,000	\$1,300,000	\$400,000	\$0	36%	14%	11%	4%	2%	Medium	Medium	Medium	Medium	Medium	Medium
Project N	114	Noah Yellow	In Progress	\$1,600,000	\$1,300,000	\$2,100,000	\$800,000	\$0	50%	17%	11%	5%	3%	Medium	Medium	Medium	Medium	Medium	Medium
Project O	115	Isabella Purple	On Hold	\$700,000	\$600,000	\$900,000	\$300,000	\$0	43%	11%	9%	3%	2%	Low	Low	Low	Low	Low	Low
Project P	116	Liam Pink	Planned	\$2,800,000	\$2,100,000	\$3,800,000	\$1,700,000	\$0	61%	23%	14%	7%	5%	High	High	High	High	High	High
Project Q	117	Sophia Grey	Completed	\$1,300,000	\$1,000,000	\$1,600,000	\$600,000	\$0	46%	15%	12%	4%	2%	Medium	Medium	Medium	Medium	Medium	Medium
Project R	118	Lucas Brown	In Progress	\$1,900,000	\$1,500,000	\$2,300,000	\$800,000	\$0	42%	18%	12%	5%	3%	Medium	Medium	Medium	Medium	Medium	Medium
Project S	119	Charlotte Green	On Hold	\$850,000	\$750,000	\$1,050,000	\$300,000	\$0	35%	12%	10%	3%	2%	Low	Low	Low	Low	Low	Low
Project T	120	James Blue	Planned	\$2,600,000	\$1,900,000	\$3,600,000	\$1,700,000	\$0	65%	20%	13%	6%	4%	High	High	High	High	High	High
Project U	121	Amelia Yellow	Completed	\$1,050,000	\$850,000	\$1,250,000	\$400,000	\$0	38%	13%	11%	4%	2%	Medium	Medium	Medium	Medium	Medium	Medium
Project V	122	Oliver Purple	In Progress	\$1,700,000	\$1,400,000	\$2,000,000	\$600,000	\$0	47%	16%	10%	5%	3%	Medium	Medium	Medium	Medium	Medium	Medium
Project W	123	Sophia Grey	On Hold	\$950,000	\$800,000	\$1,150,000	\$350,000	\$0	37%	11%	9%	3%	2%	Low	Low	Low	Low	Low	Low
Project X	124	Lucas Brown	Planned	\$2,400,000	\$1,700,000	\$3,300,000	\$1,600,000	\$0	67%	21%	13%	6%	4%	High	High	High	High	High	High
Project Y	125	Isabella Purple	Completed	\$1,200,000	\$950,000	\$1,450,000	\$500,000	\$0	42%	14%	11%	4%	2%	Medium	Medium	Medium	Medium	Medium	Medium
Project Z	126	Benjamin Green	In Progress	\$1,800,000	\$1,500,000	\$2,200,000	\$700,000	\$0	39%	17%	10%	5%	3%	Medium	Medium	Medium	Medium	Medium	Medium
Project AA	127	Mia Black	On Hold	\$750,000	\$650,000	\$1,050,000	\$400,000	\$0	53%	10%	8%	3%	2%	Low	Low	Low	Low	Low	Low
Project AB	128	Ethan Red	Planned	\$2,300,000	\$1,700,000	\$3,400,000	\$1,700,000	\$0	74%	22%	14%	6%	4%	High	High	High	High	High	High
Project AC	129	Ava Blue	Completed	\$1,150,000	\$900,000	\$1,350,000	\$450,000	\$0	39%	15%	12%	4%	2%	Medium	Medium	Medium	Medium	Medium	Medium
Project AD	130	Noah Yellow	In Progress	\$1,650,000	\$1,350,000	\$2,150,000	\$800,000	\$0	48%	18%	11%	5%	3%	Medium	Medium	Medium	Medium	Medium	Medium
Project AE	131	Isabella Purple	On Hold	\$720,000	\$620,000	\$1,020,000	\$400,000	\$0	56%	11%	9%	3%	2%	Low	Low	Low	Low	Low	Low
Project AF	132	Liam Pink	Planned	\$2,700,000	\$2,000,000	\$3,700,000	\$1,700,000	\$0	63%	24%	15%	7%	5%	High	High	High	High	High	High
Project AG	133	Sophia Grey	Completed	\$1,350,000	\$1,050,000	\$1,650,000	\$600,000	\$0	44%	16%	13%	4%	2%	Medium	Medium	Medium	Medium	Medium	Medium
Project AH	134	Lucas Brown	In Progress	\$1,950,000	\$1,600,000	\$2,350,000	\$750,000	\$0	38%	19%	13%	5%	3%	Medium	Medium	Medium	Medium	Medium	Medium
Project AI	135	Charlotte Green	On Hold	\$880,000	\$780,000	\$1,080,000	\$300,000	\$0	34%	13%	11%	3%	2%	Low	Low	Low	Low	Low	Low
Project AJ	136	James Blue	Planned	\$2,550,000	\$1,850,000	\$3,550,000	\$1,700,000	\$0	67%	21%	14%	6%	4%	High	High	High	High	High	High
Project AK	137	Amelia Yellow	Completed	\$1,080,000	\$880,000	\$1,280,000	\$400,000	\$0	37%	14%	12%	4%	2%	Medium	Medium	Medium	Medium	Medium	Medium
Project AL	138	Oliver Purple	In Progress	\$1,750,000	\$1,450,000	\$2,050,000	\$600,000	\$0	46%	17%	11%	5%	3%	Medium	Medium	Medium	Medium	Medium	Medium
Project AM	139	Sophia Grey	On Hold	\$980,000	\$830,000	\$1,180,000	\$350,000	\$0	36%	12%	10%	3%	2%	Low	Low	Low	Low	Low	Low
Project AN	140	Lucas Brown	Planned	\$2,450,000	\$1,750,000	\$3,450,000	\$1,700,000	\$0	69%	22%	14%	6%	4%	High	High	High	High	High	High
Project AO	141	Isabella Purple	Completed	\$1,250,000	\$980,000	\$1,480,000	\$500,000	\$0	40%	15%	12%	4%	2%	Medium	Medium	Medium	Medium	Medium	Medium
Project AP	142	Benjamin Green	In Progress	\$1,850,000	\$1,550,000	\$2,250,000	\$700,000	\$0	38%	18%	11%	5%	3%	Medium	Medium	Medium	Medium	Medium	Medium
Project AQ	143	Mia Black	On Hold	\$780,000	\$680,000	\$1,080,000	\$400,000	\$0	51%	11%	9%	3%	2%	Low	Low	Low	Low	Low	Low
Project AR	144	Ethan Red	Planned	\$2,350,000	\$1,750,000	\$3,450,000	\$1,700,000	\$0	73%	23%	15%	6%	4%	High	High	High	High	High	High
Project AS	145	Ava Blue	Completed	\$1,180,000	\$930,000	\$1,380,000	\$450,000	\$0	38%	16%	13%	4%	2%	Medium	Medium	Medium	Medium	Medium	Medium
Project AT	146	Noah Yellow	In Progress	\$1,680,000	\$1,380,000	\$2,180,000	\$800,000	\$0	48%	19%	12%	5%	3%	Medium	Medium	Medium	Medium	Medium	Medium
Project AU	147	Isabella Purple	On Hold	\$730,000	\$630,000	\$1,030,000	\$400,000	\$0	55%	12%	10%	3%	2%	Low	Low	Low	Low	Low	Low
Project AV	148	Liam Pink	Planned	\$2,750,000	\$2,050,000	\$3,750,000	\$1,700,000	\$0	62%	25%	16%	7%	5%	High	High	High	High	High	High
Project AW	149	Sophia Grey	Completed	\$1,380,000	\$1,080,000	\$1,680,000	\$600,000	\$0	43%	17%	14%	4%	2%	Medium	Medium	Medium	Medium	Medium	Medium
Project AX	150	Lucas Brown	In Progress	\$2,000,000	\$1,650,000	\$2,400,000	\$750,000	\$0	37%	20%	14%	5%	3%	Medium	Medium	Medium	Medium	Medium	Medium
Project AY	151	Charlotte Green	On Hold	\$900,000	\$800,000	\$1,100,000	\$300,000	\$0	33%	14%	12%	3%	2%	Low	Low	Low	Low	Low	Low
Project AZ	152	James Blue	Planned	\$2,600,000	\$1,900,000	\$3,600,000	\$1,700,000	\$0	65%	21%	15%	6%	4%	High	High	High	High	High	High
Project BA	153	Amelia Yellow	Completed	\$1,100,000	\$880,000	\$1,300,000	\$420,000	\$0	38%	15%	13%	4%	2%	Medium	Medium	Medium	Medium	Medium	Medium
Project BB	154	Oliver Purple	In Progress	\$1,780,000	\$1,480,000	\$2,080,000	\$600,000	\$0	45%	18%	12%	5%	3%	Medium	Medium	Medium	Medium	Medium	Medium
Project BC	155	Sophia Grey	On Hold	\$1,000,000	\$850,000	\$1,200,000	\$350,000	\$0	35%	13%	11%	3%	2%	Low	Low	Low	Low	Low	Low
Project BD	156	Lucas Brown	Planned	\$2,500,000	\$1,800,000	\$3,500,000	\$1,700,000	\$0	68%	22%	16%	6%	4%	High	High	High	High	High	High
Project BE	157	Isabella Purple	Completed	\$1,280,000	\$1,000,000	\$1,480,000	\$480,000	\$0	38%	16%	14%	4%	2%	Medium	Medium	Medium	Medium	Medium	Medium
Project BF	158	Benjamin Green	In Progress	\$1,900,000	\$1,600,000	\$2,300,000	\$700,000	\$0	37%	19%	13%	5%	3%	Medium	Medium	Medium	Medium	Medium	Medium
Project BG	159	Mia Black	On Hold	\$800,000	\$700,000	\$1,100,000	\$400,000	\$0	50%	12%	10%	3%	2%	Low	Low	Low	Low	Low	Low
Project BH	160	Ethan Red	Planned	\$2,400,000	\$1,800,000	\$3,400,000	\$1,600,000	\$0	67%	24%	17%	6%	4%	High	High	High	High	High	High
Project BI	161	Ava Blue	Completed	\$1,200,000	\$950,000	\$1,450,000	\$500,000	\$0	42%	17%	15%	4%	2%	Medium	Medium	Medium	Medium	Medium	Medium
Project BJ	162	Noah Yellow	In Progress	\$1,700,000	\$1,400,000	\$2,100,000	\$700,000	\$0	41%	20%	13%	5%	3%	Medium	Medium	Medium	Medium	Medium	Medium
Project BK	163	Isabella Purple	On Hold	\$760,000	\$660,000	\$1,060,000	\$400,000	\$0	53%	13%	11%	3%	2%	Low	Low	Low	Low	Low	Low
Project BL	164	Liam Pink	Planned	\$2,800,000	\$2,100,000	\$3,800,000	\$1,700,000	\$0	61%	26%	18%	7%	5%	High	High	High	High	High	High
Project BM	165	Sophia Grey	Completed	\$1,400,000	\$1,100,000	\$1,700,000	\$600,000	\$0	43%	18%	16%	4%	2%	Medium	Medium	Medium	Medium	Medium	Medium
Project BN	166	Lucas Brown	In Progress	\$2,050,000	\$1,700,000	\$2,450,000	\$750,000	\$0	36%	21%	15%	5%	3%	Medium	Medium	Medium	Medium	Medium	Medium
Project BO	167	Charlotte Green	On Hold	\$920,000	\$820,000	\$1,120,000	\$300,000	\$0	33%	15%	13%	3%	2%	Low	Low	Low	Low	Low	Low
Project BP	168	James Blue	Planned	\$2,650,000	\$1,950,000	\$3,650,000	\$1,700,000	\$0	64%	22%	17%	6%	4%	High	High	High	High	High	High
Project BQ	169	Amelia Yellow	Completed	\$1,120,000	\$900,000	\$1,320,000	\$420,000	\$0	38%	16%	14%	4%	2%	Medium	Medium	Medium	Medium	Medium	Medium
Project BR	170	Oliver Purple	In Progress	\$1,800,000	\$1,500,000	\$2,100,000	\$600,000	\$0	44%	19%	14%	5%	3%	Medium	Medium	Medium	Medium	Medium	Medium
Project BS	171	Sophia Grey	On Hold	\$1,020,000	\$870,000	\$1,220,000	\$350,000	\$0	34%	14%	12%	3%	2%	Low	Low	Low	Low	Low	Low
Project BT	172	Lucas Brown	Planned	\$2,550,000	\$1,850,000	\$3,550,000	\$1,700,000	\$0	67%	23%	18%	6%	4%	High	High	High	High	High	High
Project BU	173	Isabella Purple	Completed	\$1,300,000	\$1,020,000	\$1,500,000	\$480,000	\$0	37%	17%	16%	4%	2%	Medium	Medium	Medium	Medium	Medium	Medium
Project BV	174	Benjamin Green	In Progress	\$1,950,000	\$1,650,000	\$2,350,000	\$700,000	\$0	36%	20%	16%	5%	3%	Medium	Medium	Medium	Medium	Medium	Medium
Project BW	175	Mia Black	On Hold	\$820,000	\$720,000	\$1,120,000	\$400,000	\$0	49%	14%	12%	3%	2%	Low	Low	Low	Low	Low	Low
Project BX	176	Ethan Red	Planned	\$2,450,000	\$1,850,0														

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК	
1	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	2	[2]	БД.04 История
				[2]	БД.06 Обществознание
2	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	3	[3]	ОГСЭ.01 Основы философии
				[3]	ОГСЭ.02 История
3	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6]	УП.01.01 Учебная практика
				[6]	ПП.01.01 Производственная практика
4	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4]	ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга
				[4]	ОП.11 Основы предпринимательской деятельности
5	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[4]	МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
				[6]	МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
6	Экз	Комплексный экзамен	5	[4]	МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
				[5]	МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
7	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	8	[8]	УП.02.01 Учебная практика
				[8]	ПП.02.01 Производственная практика
8	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	8	[8]	УП.03.01 Учебная практика
				[8]	ПП.03.01 Производственная практика
9	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	7	[7]	МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
				[7]	МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
10	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	8	[8]	УП.04.01 Учебная практика
				[8]	ПП.04.01 Производственная практика
11	Экз	Комплексный экзамен	7	[7]	МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
				[7]	МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
12	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	8	[8]	УП.05.01 Учебная практика
				[8]	ПП.05.01 Производственная практика
13	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	8	[8]	УП.06.01 Учебная практика
				[8]	ПП.06.01 Производственная практика
14	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	5	[4]	УП.07.01 Учебная практика
				[4]	УП.07.02 Учебная практика
				[5]	УП.07.03 Учебная практика
15	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[3]	МДК.07.02 Выполнение работ по профессии:12901 Кондитер
				[4]	МДК.07.03 Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь

Индекс	Содержание
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
ПК 1.4.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.8.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канале, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ОК 3.7.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.
ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 6.2.	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
ОК 6.3.	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.
ОК 6.4.	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.
ОК 6.5.	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.