

Министерство образования и науки Российской Федерации

Утверждено



Директор

Е.С. Тимофеева

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы

автономное учреждение Чувашской Республики среднего профессионального образования «Чебоксарский техникум технологии питания и коммерции» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики

наименование образовательного учреждения (организации)

среднего профессионального образования

19.02.10

Технология продукции общественного питания

код

наименование специальности

по программе базовой подготовки

на базе среднего общего образования

квалификация:

Техник-технолог

форма обучения

Очная

Нормативный срок освоения ОППО

2г 10м

год начала подготовки по УП

2017

профиль получаемого профессионального образования

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 22.04.2014

№ 384

1 Календарный учебный график

Курс	Сентябрь			Октябрь			Ноябрь			Декабрь			Январь			Февраль			Март			Апрель			Май			Июнь			Июль			Август																								
	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	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						
	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 - 29	30 мар - 5 апр	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 апр - 3 май	4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 июн - 5 июл	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 июл - 2 авг	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 31							
II																																																										
III																																																										

Обозначения:

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

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам												Промежуточная аттестация						Учебная практика						Практики						ГИА		Каникулы	Всего	Студентов	Групп
	Всего				1 сем				2 сем				Всего		1 сем		2 сем		Всего		1 сем		2 сем		Подготовка	Прове- дение										
	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий			нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий						
I	34	1224	16 1/2	594	17 1/2	630	1	1/2	1	1/2			6	6	16	10	6	6			4	4	4	4	11	52	30	1								
II	24	864	6	216	18	648	2	1	1	1			16	10	6	6			4	4	4	4	4	4	10	52	28	1								
III	23	828	12	432	11	396	1	1	1	1			6	4	4	2			4	4	4	4	4	4	2	43	20	1								
Всего	81	2916	1242	1242	1674	1674	5	5	1	1			28	28	6	6	6	6	4	4	4	4	4	4	23	147	78	1								

УП*	Промышленная практика	5	ПН	ч.к.	72	72	н.к.	2	ч.к.		н.к.		ч.к.		н.к.		ч.к.		н.к.		ч.к.		н.к.		3	
ПН.05.01	Экзмен по профессиональному модулю	5																							3	
ПН.05.02	Экзмен по профессиональному модулю (без учета с учетом практики)	2																								
ПН.05.03	Организация производственного процесса при выполнении работ в условиях практического обучения в учебных мастерских	1	2		149	49	100	54	30	12																50
ПН.05.04	Технология приготовления кулинарных изделий и блюд ресторанного обслуживания	5			149	49	100	54	30	12																50

УП*	Промышленная практика	5	ПН	ч.к.	72	72	н.к.	2	ч.к.		н.к.		ч.к.		н.к.		ч.к.		н.к.		ч.к.		н.к.		3	
ПН.05.01	Экзмен по профессиональному модулю	5																								3
ПН.05.02	Экзмен по профессиональному модулю (без учета с учетом практики)	2																								
ПН.05.03	Организация производственного процесса при выполнении работ в условиях практического обучения в учебных мастерских	1	2		149	49	100	54	30	12																50
ПН.05.04	Технология приготовления кулинарных изделий и блюд ресторанного обслуживания	5			149	49	100	54	30	12																50

УП*	Промышленная практика	6	ПН	ч.к.	72	72	н.к.	2	ч.к.		н.к.		ч.к.		н.к.		ч.к.		н.к.		ч.к.		н.к.		3	
ПН.06.01	Экзмен по профессиональному модулю	6																								3
ПН.06.02	Экзмен по профессиональному модулю (без учета с учетом практики)	1																								
ПН.06.03	Организация производственного процесса при выполнении работ в условиях практического обучения в учебных мастерских	2	1		798	246	512	300	62	150																302
ПН.06.04	Технология приготовления кулинарных изделий и блюд ресторанного обслуживания	3			567	189	378	210	62	106																100
ПН.06.05	Технология приготовления кулинарных изделий и блюд ресторанного обслуживания	2			567	189	378	210	62	106																100

УП*	Промышленная практика	3	ПН	ч.к.	72	72	н.к.	2	ч.к.		н.к.		ч.к.		н.к.		ч.к.		н.к.		ч.к.		н.к.		3	
ПН.07.01	Экзмен по профессиональному модулю	3																								3
ПН.07.02	Экзмен по профессиональному модулю (без учета с учетом практики)	1																								
ПН.07.03	Организация производственного процесса при выполнении работ в условиях практического обучения в учебных мастерских	1	3		504	504	504	14	ч.к.		н.к.		ч.к.		н.к.		ч.к.		н.к.		ч.к.		н.к.			

УП*	Промышленная практика	6	ПН	ч.к.	72	72	н.к.	2	ч.к.		н.к.		ч.к.		н.к.		ч.к.		н.к.		ч.к.		н.к.		3	
ПН.08.01	Экзмен по профессиональному модулю	6																								3
ПН.08.02	Экзмен по профессиональному модулю (без учета с учетом практики)	1																								
ПН.08.03	Организация производственного процесса при выполнении работ в условиях практического обучения в учебных мастерских	2	1		798	246	512	300	62	150																302
ПН.08.04	Технология приготовления кулинарных изделий и блюд ресторанного обслуживания	3			567	189	378	210	62	106																100
ПН.08.05	Технология приготовления кулинарных изделий и блюд ресторанного обслуживания	2			567	189	378	210	62	106																100

УП*	Промышленная практика	16	7	25																						
ПН.09.01	Экзмен по профессиональному модулю	16	7	25																						
ПН.09.02	Экзмен по профессиональному модулю (без учета с учетом практики)																									
ПН.09.03	Организация производственного процесса при выполнении работ в условиях практического обучения в учебных мастерских	16	7	25																						
ПН.09.04	Технология приготовления кулинарных изделий и блюд ресторанного обслуживания	16	7	25																						
ПН.09.05	Технология приготовления кулинарных изделий и блюд ресторанного обслуживания	16	7	25																						

УП*	Промышленная практика	16	7	25																						
ПН.10.01	Экзмен по профессиональному модулю	16	7	25																						
ПН.10.02	Экзмен по профессиональному модулю (без учета с учетом практики)																									
ПН.10.03	Организация производственного процесса при выполнении работ в условиях практического обучения в учебных мастерских	16	7	25																						
ПН.10.04	Технология приготовления кулинарных изделий и блюд ресторанного обслуживания	16	7	25																						
ПН.10.05	Технология приготовления кулинарных изделий и блюд ресторанного обслуживания	16	7	25																						

2022 804

2022 804

2022 804

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
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 и организация рабочего места
ОП.10	Организация обслуживания потребителей организаций общественного питания
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
ПП.05.01	Производственная практика
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
ПП.06.01	Производственная практика
МДК.07.01	Приготовление простых и основных кулинарных блюд и изделий
МДК.07.02	Приготовление простых и основных мучных кондитерских изделий
ПП.07.01	Производственная практика
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОГСЭ.04	Физическая культура
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
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 и организация рабочего места
ОП.10	Организация обслуживания потребителей организаций общественного питания
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
ПП.05.01	Производственная практика
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
ПП.06.01	Производственная практика
МДК.07.01	Приготовление простых и основных кулинарных блюд и изделий
МДК.07.02	Приготовление простых и основных мучных кондитерских изделий
ПП.07.01	Производственная практика
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОГСЭ.04	Физическая культура
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
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

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.10	Организация обслуживания потребителей организаций общественного питания
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
ПП.05.01	Производственная практика
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
ПП.06.01	Производственная практика
МДК.07.01	Приготовление простых и основных кулинарных блюд и изделий
МДК.07.02	Приготовление простых и основных мучных кондитерских изделий
ПП.07.01	Производственная практика
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
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 и организация рабочего места
ОП.10	Организация обслуживания потребителей организаций общественного питания
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
ПП.05.01	Производственная практика
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
ПП.06.01	Производственная практика
МДК.07.01	Приготовление простых и основных кулинарных блюд и изделий
МДК.07.02	Приготовление простых и основных мучных кондитерских изделий
ПП.07.01	Производственная практика
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
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 и организация рабочего места
ОП.10	Организация обслуживания потребителей организаций общественного питания
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
ПП.05.01	Производственная практика
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
ПП.06.01	Производственная практика
МДК.07.01	Приготовление простых и основных кулинарных блюд и изделий

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
МДК.07.02	Приготовление простых и основных мучных кондитерских изделий
ПП.07.01	Производственная практика
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами; руководством, потребителями
ОГСЭ.04	Физическая культура
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
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 и организация рабочего места
ОП.10	Организация обслуживания потребителей организаций общественного питания
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
ПП.05.01	Производственная практика
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
ПП.06.01	Производственная практика
МДК.07.01	Приготовление простых и основных кулинарных блюд и изделий
МДК.07.02	Приготовление простых и основных мучных кондитерских изделий
ПП.07.01	Производственная практика
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных); результат выполнения заданий
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
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 и организация рабочего места
ОП.10	Организация обслуживания потребителей организаций общественного питания
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
ПП.05.01	Производственная практика
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
ПП.06.01	Производственная практика
МДК.07.01	Приготовление простых и основных кулинарных блюд и изделий
МДК.07.02	Приготовление простых и основных мучных кондитерских изделий
ПП.07.01	Производственная практика
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
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

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.10	Организация обслуживания потребителей организаций общественного питания
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
ПП.05.01	Производственная практика
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
ПП.06.01	Производственная практика
МДК.07.01	Приготовление простых и основных кулинарных блюд и изделий
МДК.07.02	Приготовление простых и основных мучных кондитерских изделий
ПП.07.01	Производственная практика
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
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 и организация рабочего места
ОП.10	Организация обслуживания потребителей организаций общественного питания
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
ПП.05.01	Производственная практика
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
ПП.06.01	Производственная практика
МДК.07.01	Приготовление простых и основных кулинарных блюд и изделий
МДК.07.02	Приготовление простых и основных мучных кондитерских изделий
ПП.07.01	Производственная практика
ПК 1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
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 и организация рабочего места
ОП.10	Организация обслуживания потребителей организаций общественного питания
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПП.01.01	Производственная практика
ПК 1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
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

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.10	Организация обслуживания потребителей организаций общественного питания
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПП.01.01	Производственная практика
ПК 1.3	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
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 и организация рабочего места
ОП.10	Организация обслуживания потребителей организаций общественного питания
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПП.01.01	Производственная практика
ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
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 и организация рабочего места
ОП.10	Организация обслуживания потребителей организаций общественного питания
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
ПП.02.01	Производственная практика
ПК 2.2	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
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 и организация рабочего места
ОП.10	Организация обслуживания потребителей организаций общественного питания
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
ПП.02.01	Производственная практика
ПК 2.3	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
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 и организация рабочего места
ОП.10	Организация обслуживания потребителей организаций общественного питания
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
ПП.02.01	Производственная практика
ПК 3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
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 и организация рабочего места
ОП.10	Организация обслуживания потребителей организаций общественного питания
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
ПП.03.01	Производственная практика
ПК 3.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
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 и организация рабочего места
ОП.10	Организация обслуживания потребителей организаций общественного питания
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
ПП.03.01	Производственная практика
ПК 3.3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
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 и организация рабочего места
ОП.10	Организация обслуживания потребителей организаций общественного питания
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
ПП.03.01	Производственная практика
ПК 3.4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
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 и организация рабочего места
ОП.10	Организация обслуживания потребителей организаций общественного питания
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
ПП.03.01	Производственная практика
ПК 4.1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
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 и организация рабочего места
ОП.10	Организация обслуживания потребителей организаций общественного питания
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПП.04.01	Производственная практика

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
ПК 4.2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
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 и организация рабочего места
ОП.10	Организация обслуживания потребителей организаций общественного питания
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПП.04.01	Производственная практика
ПК 4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
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 и организация рабочего места
ОП.10	Организация обслуживания потребителей организаций общественного питания
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПП.04.01	Производственная практика
ПК 4.4	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
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 и организация рабочего места
ОП.10	Организация обслуживания потребителей организаций общественного питания
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПП.04.01	Производственная практика
ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
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 и организация рабочего места
ОП.10	Организация обслуживания потребителей организаций общественного питания
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
ПП.05.01	Производственная практика
ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
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

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.10	Организация обслуживания потребителей организаций общественного питания
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
ПП.05.01	Производственная практика
ПК 6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
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 и организация рабочего места
ОП.10	Организация обслуживания потребителей организаций общественного питания
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
ПП.06.01	Производственная практика
ПК 6.2	Планировать выполнение работ исполнителями
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
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 и организация рабочего места
ОП.10	Организация обслуживания потребителей организаций общественного питания
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
ПП.06.01	Производственная практика
ПК 6.3	Организовывать работу трудового коллектива
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
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 и организация рабочего места
ОП.10	Организация обслуживания потребителей организаций общественного питания
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
ПП.06.01	Производственная практика
ПК 6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
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 и организация рабочего места
ОП.10	Организация обслуживания потребителей организаций общественного питания
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
ПП.06.01	Производственная практика
ПК 6.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
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

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.10	Организация обслуживания потребителей организаций общественного питания
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
ПП.06.01	Производственная практика
ПК 7.1	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
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 и организация рабочего места
ОП.10	Организация обслуживания потребителей организаций общественного питания
МДК.07.01	Приготовление простых и основных кулинарных блюд и изделий
ПП.07.01	Производственная практика
ПК 7.2	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
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 и организация рабочего места
ОП.10	Организация обслуживания потребителей организаций общественного питания
МДК.07.01	Приготовление простых и основных кулинарных блюд и изделий
ПП.07.01	Производственная практика
ПК 7.3	Готовить простые супы
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
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 и организация рабочего места
ОП.10	Организация обслуживания потребителей организаций общественного питания
МДК.07.01	Приготовление простых и основных кулинарных блюд и изделий
ПП.07.01	Производственная практика
ПК 7.4	Готовить простые холодные и горячие соусы
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
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 и организация рабочего места
ОП.10	Организация обслуживания потребителей организаций общественного питания
МДК.07.01	Приготовление простых и основных кулинарных блюд и изделий
ПП.07.01	Производственная практика
ПК 7.5	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
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 и организация рабочего места
ОП.10	Организация обслуживания потребителей организаций общественного питания
МДК.07.01	Приготовление простых и основных кулинарных блюд и изделий
ПП.07.01	Производственная практика
ПК 7.6	Готовить и оформлять простые блюда из мяса, мясных продуктов, домашней птицы
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
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 и организация рабочего места
ОП.10	Организация обслуживания потребителей организаций общественного питания
МДК.07.01	Приготовление простых и основных кулинарных блюд и изделий
ПП.07.01	Производственная практика
ПК 7.7	Готовить и оформлять простые холодные блюда и закуски
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
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 и организация рабочего места
ОП.10	Организация обслуживания потребителей организаций общественного питания
МДК.07.01	Приготовление простых и основных кулинарных блюд и изделий
ПП.07.01	Производственная практика
ПК 7.8	Готовить и оформлять простые сладкие блюда и напитки
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
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 и организация рабочего места
ОП.10	Организация обслуживания потребителей организаций общественного питания
МДК.07.01	Приготовление простых и основных кулинарных блюд и изделий
ПП.07.01	Производственная практика
ПК 7.9	Готовить и оформлять хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
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 и организация рабочего места
ОП.10	Организация обслуживания потребителей организаций общественного питания
МДК.07.02	Приготовление простых и основных мучных кондитерских изделий

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции																				
НО	Начальное общее образование																					
ОО	Основное общее образование																					
БД	Базовые дисциплины																					
ПД	Профильные дисциплины																					
ПОО	Предлагаемые ОО																					
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический циклы	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9												
ОГСЭ.04	Философская культура	ОК 2	ОК 3	ОК 6																		
ОГСЭ.01	Основы философии	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9												
ОГСЭ.02	История	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9												
ОГСЭ.03	Иностранный язык	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9												
ЕН	Математический и общий естественнонаучный циклы	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3									
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1									
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5	ПК 7.1	ПК 7.2	ПК 7.3	ПК 7.4	ПК 7.5	ПК 7.6									
		ПК 7.7	ПК 7.8	ПК 7.9																		
ЕН.01	Математика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3									
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1									
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5	ПК 7.1	ПК 7.2	ПК 7.3	ПК 7.4	ПК 7.5	ПК 7.6									
		ПК 7.7	ПК 7.8	ПК 7.9																		
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3									
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1									
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5	ПК 7.1	ПК 7.2	ПК 7.3	ПК 7.4	ПК 7.5	ПК 7.6									
		ПК 7.7	ПК 7.8	ПК 7.9																		
ЕН.03	Химия	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3									
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1									
		ПК 5.2	ПК 7.1	ПК 7.2	ПК 7.3	ПК 7.4	ПК 7.5	ПК 7.6	ПК 7.7	ПК 7.8	ПК 7.9											
ОП	Общепрофессиональные дисциплины	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3									
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1									
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5	ПК 7.1	ПК 7.2	ПК 7.3	ПК 7.4	ПК 7.5	ПК 7.6									
		ПК 7.7	ПК 7.8	ПК 7.9																		
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3									
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1									
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5	ПК 7.1	ПК 7.2	ПК 7.3	ПК 7.4	ПК 7.5	ПК 7.6									
		ПК 7.7	ПК 7.8	ПК 7.9																		
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3									
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1									
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5	ПК 7.1	ПК 7.2	ПК 7.3	ПК 7.4	ПК 7.5	ПК 7.6									
		ПК 7.7	ПК 7.8	ПК 7.9																		
ОП.02	Физиология питания	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3									
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1									
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5	ПК 7.1	ПК 7.2	ПК 7.3	ПК 7.4	ПК 7.5	ПК 7.6									
		ПК 7.7	ПК 7.8	ПК 7.9																		

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции																		
		ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3				
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3							
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1							
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5	ПК 7.1	ПК 7.2	ПК 7.3	ПК 7.4	ПК 7.5	ПК 7.6							
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3							
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1							
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5	ПК 7.1	ПК 7.2	ПК 7.3	ПК 7.4	ПК 7.5	ПК 7.6							
ОП.05	Метрология и стандартизация	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3							
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1							
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5	ПК 7.1	ПК 7.2	ПК 7.3	ПК 7.4	ПК 7.5	ПК 7.6							
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3							
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1							
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5	ПК 7.1	ПК 7.2	ПК 7.3	ПК 7.4	ПК 7.5	ПК 7.6							
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3							
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1							
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5	ПК 7.1	ПК 7.2	ПК 7.3	ПК 7.4	ПК 7.5	ПК 7.6							
ОП.08	Охрана труда	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3							
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1							
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5	ПК 7.1	ПК 7.2	ПК 7.3	ПК 7.4	ПК 7.5	ПК 7.6							
ОП.09	Техническое оснащение и организация рабочего места	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3							
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1							
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5	ПК 7.1	ПК 7.2	ПК 7.3	ПК 7.4	ПК 7.5	ПК 7.6							
ОП.10	Организация обслуживания потребителей организаций общественного питания	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3							
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1							
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5	ПК 7.1	ПК 7.2	ПК 7.3	ПК 7.4	ПК 7.5	ПК 7.6							
ПМ	Профессиональные модули	ПК 7.7	ПК 7.8	ПК 7.9	ПК 7.9															
		ПК 7.7	ПК 7.8	ПК 7.9	ПК 7.9															
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготвления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3							
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1							
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3							
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1							
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготвления сложной холодной кулинарной продукции	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3							
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1							
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3							
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1							
ПМ.02.01	Производственная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3							
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1							

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
		ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3
		ПК 3.4											
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3
ПЛ.03.01	Производственная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
		ПК 4.4											
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
ПЛ.04.01	Производственная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовления сложных холодных и горячих десертов	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 5.1	ПК 5.2	
		ПК 5.1											
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 5.1	ПК 5.2	
ПЛ.05.01	Производственная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 5.1	ПК 5.2	
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3
		ПК 6.4											
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3
ПЛ.06.01	Производственная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 7.1	ПК 7.2	ПК 7.3
		ПК 7.4											
МДК.07.01	Приготовление простых и основных кулинарных блюд и изделий	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 7.1	ПК 7.2	ПК 7.3
ПЛ.07.01	Производственная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 7.1	ПК 7.2	ПК 7.3
МДК.07.02	Приготовление простых и основных мучных кондитерских изделий	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 7.9		
		ПК 7.4											
ПЛ.07.01	Производственная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 7.1	ПК 7.2	ПК 7.3

КОНСУЛЬТАЦИИ

Индекс	Дисциплины, виды работ	Семестры					Всего	Курс 1						ЦМК		
		Экз	Зач	ДифЗач	КП(Р)	Другие		Сем 1	Сем 2	Сем 3	Сем 4	Сем 5	Сем 6			
	План						300									
	Факт															
К.ОГЭ.04	Физическая культура		12345	6												1
К.ОГЭ.01	Основы философии			6												1
К.ОГЭ.02	История			2												1
К.ОГЭ.03	Иностраный язык			246												1
К.ЕН.01	Математика			1												2
К.ЕН.02	Экологические основы природопользования			3												2
К.ЕН.03	Химия			2												2
К.ОП.11	Безопасность жизнедеятельности			4												3
К.ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве			1												3
К.ОП.02	Физиология питания			1												3
К.ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья			1												3
К.ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности			4												3
К.ОП.05	Метрология и стандартизация			1												3
К.ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности			4												3
К.ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга			6												3
К.ОП.08	Охрана труда			1												3
К.ОП.09	Техническое оснащение и организация рабочего места			1												3
К.ОП.10	Организация обслуживания потребителей организацией общественного питания			5												3
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции															
К.МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции			3												3
К.ПП.01.01	Производственная практика			3												3
К.ПМ.01	Экзамен квалификационный			3												3
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции															
К.МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции			4												3
К.ПП.02.01	Производственная практика			4												3
К.ПМ.02	Экзамен квалификационный			4												3
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции															
К.МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции			4												3
К.ПП.03.01	Производственная практика			4												3
К.ПМ.03	Экзамен квалификационный			4												3

КОНСУЛЬТАЦИИ

Индекс	Дисциплины, виды работ	Семестры					Всего	Курс						ЦМК		
		Экз	Зач	ДифЗач	КП(Р)	Другие		1	2	3	4	5	6			
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий															
К.МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	5														3
К.ПП.04.01	Производственная практика			5												3
К.ПМ.04	<i>Экзамен квалификационный</i>	5														3
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов															
К.МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов			5												3
К.ПП.05.01	Производственная практика			5												3
К.ПМ.05	<i>Экзамен квалификационный</i>	5														3
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения															
К.МДК.06.01	Управление структурными подразделениями организации	6														3
К.ПП.06.01	Производственная практика			6												3
К.ПМ.06	<i>Экзамен квалификационный</i>	6														3
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих															
К.МДК.07.01	Приготовление простых и основных кулинарных блюд и изделий	2														3
К.МДК.07.02	Приготовление простых и основных мучных кондитерских изделий	3														3
К.ПП.07.01	Производственная практика			3												3
К.ПМ.07	<i>Экзамен квалификационный</i>	3														3
К.ППД	Практика преддипломная			6												

ПЕРЕЧЕНЬ ЛАБОРАТОРИЙ, КАБИНЕТОВ, МАСТЕРСКИХ И ДР.

	Кабинеты
1	гуманитарных и социально-экономических дисциплин
2	товароведения продовольственных товаров и продукции общественного питания
3	технологии кулинарного производства
4	технологии кондитерского производства
5	иностранного языка
6	микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
7	организации обслуживания в общественном питании
8	организации и технологии обслуживания в барах
9	правового обеспечения профессиональной деятельности
10	документационного обеспечения управления
11	русского языка и литературы
12	психологии и этики профессиональной деятельности
13	бухгалтера, экономики, финансов и налогообложения
14	информационных технологий в профессиональной деятельности
15	безопасности жизнедеятельности и охраны труда
16	химии, биологии и экологических основ природопользования
17	математики и физики
	Лаборатории
1	микробиологии, санитарии и гигиены; товароведения и экспертизы продовольственных товаров
2	технического оснащения и организации рабочего места
3	Учебный кулинарный цех
4	Учебный кондитерский цех
	Спортивный комплекс
1	Спортивный зал
2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3	Стрелковый тир
	Залы
1	Библиотека, читальный зал с выходом в Интернет
2	Актовый зал

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

1. Учебный план разработан на основе ФГОС СПО по специальности 260807 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 675 от 22.06.2010 г., зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 18123 от 11 августа 2010 г.).
2. Начало учебных занятий – 1 сентября. Продолжительность учебной недели – шестидневная. Продолжительность занятий 45 мин., группировка парами.
3. Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению ОПОП. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки составляет 36 академических часов в неделю.
4. В учебном плане предусмотрены консультации из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации образовательной программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Формы проведения консультаций - групповые, индивидуальные, письменные, устные.
5. Общая продолжительность каникул составляет 8-11 недель в учебном году, в том числе 2 недели в зимний период.
6. На предпоследнем курсе в первую неделю летних каникул предусмотрено проведение учебных сборов для юношей (согласно пункта 1 статьи 13 ФЗ «О воинской обязанности и военной службе»).
7. Производственная практика (по профилю специальности) в количестве 28 недель реализуется концентрированно в несколько периодов в рамках профессиональных модулей. Производственная практика (преддипломная) проводится после последней сессии и реализуется по направлению образовательного учреждения. Обязательная учебная нагрузка обучающихся при прохождении практик составляет 36 часов в неделю. Практика проводится на предприятиях общественного питания.
8. При реализации учебного плана применяются традиционные формы и процедуры текущего контроля знаний, система оценок.
9. Выделенные ФГОС СПО часы вариативной части ОПОП (1296 часов максимальной учебной нагрузки, в том числе 864 часа обязательных учебных занятий) использованы следующим образом: в цикле общепрофессиональных дисциплин предложены для изучения дисциплины: Техническое оснащение предприятий общественного питания - 82 ч., Организация обслуживания - 102 ч. и 202 часа добавлены для изучения предпрофессиональных ФГОС СПО общепрофессиональных дисциплин. Между предусмотренными ФГОС СПО профессиональными модулями распределено 478 часов. В ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих введены МДК.07.01 Приготовление простых и основных кулинарных блюд и изделий - 378 часов и МДК и МДК.07.02 Приготовление простых и основных мясных кондитерских изделий - 154 часа.
10. В рамках ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих студенты осваивают одну профессию из Перечня профессий рабочих, должностей служащих, рекомендуемых к освоению в рамках основной профессиональной образовательной программы: 16675 повар
11. Учебный план предусматривает выполнение в 4 семестре курсовой работы в объеме 30 часов аудиторных занятий по профессиональному модулю ПМ.03. Выполнение курсового проекта (работы) рассматривается как вид учебной работы по профессиональному модулю и реализуется в пределах времени, отведенного на его изучение.
12. Предусмотрено распределенное изучение профессиональных дисциплин и профессиональных модулей.
13. Промежуточная аттестация проводится непосредственно после завершения программы профессиональных модулей, учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, практик. Если учебная дисциплина или профессиональный модуль осваиваются в течение нескольких семестров, промежуточная аттестация каждой семестр не запланирована. Учет учебных достижений обучающихся проводится при помощи различных форм текущего контроля.
14. Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины или профессионального модуля. Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Дни экзаменов чередуются с днями учебных занятий. Экзамен проводится на следующий день после завершения освоения соответствующей программы. Количество экзаменов в учебном году не превышает 8, а количество зачетов – 10 (без учета зачетов по физической культуре).
15. По завершению освоения профессиональных модулей проводятся экзамены (квалификационные), направленные на проверку сформированности компетенций и готовности выпускника к выполнению вида профессиональной деятельности, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ОПОП» федерального государственного образовательного стандарта. Экзамен (квалификационный) проводится в последнем семестре освоения программы профессионального модуля и представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей. Условием допуска к экзамену (квалификационному) является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля – МДК и предусмотренных практик.
16. Государственная (итоговая) аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы - дипломная работа. Тематика дипломной работы соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Согласовано

Заместитель директора по УР		Н.М. Табакова
Заместитель директора по УТР		О.А. Хлебникова
Председатели ЦК:		
Председатель ЦК естественнонаучных дисциплин		А.Ф. Большова
Председатель ЦК общих социально-экономических дисциплин		С.Л. Аршлова
Председатель ЦК профессионального цикла		О.Н. Герасимова
Председатель ЦК филологических дисциплин		Л.Р. Салимянова