



Утверждаю

Директор

О.Г.Мошкина

20.02.2017

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

краевое государственное профессиональное образовательное автономное учреждение "Камчатский колледж технологии и сервиса"
наименование образовательного учреждения (организации)

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09 Повар, кондитер
код наименование профессии

уровень образования среднее общее образование

квалификация: Повар, кондитер

форма обучения Очная Срок получения СПО по ППКРС: 1г 10м год начала подготовки по УП 2017

профиль получаемого профессионального образования социально-экономический
при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС от 09.12.2016 № 1569

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 март	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							
	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																																																											

Обозначения:

<input type="checkbox"/> Обучение по циклам и разделу "Физическая культура"	<input type="checkbox"/> Учебная практика	<input type="checkbox"/>
<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 отсутствует

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по циклам и разделу "Физическая культура"						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.	час. обяз. уч. зан.	нед.	час. обяз. уч. зан.	нед.	час. обяз. уч. зан.				нед.	нед.	нед.	нед.		нед.	нед.				
I	20	720	11	396	9	324	1		1	7	2	5	13	4	9		11	52		
II	19	684	10	360	9	324	2	1	1	7	3	4	12	3	9	1	2	43		
Всего	39	1404		756		648	3			14			25			1	13	95		

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик.	Распределение по курсам и семестрам																				Максимальная учебная нагрузка	Обязательная учебная нагрузка												
		Формы контроля						Учебная нагрузка обучающихся, ч.											ЦМК																
		Экзамены		Другие формы контроля				Семестр 1			Семестр 2			Семестр 3			Семестр 4																		
		Зачеты	Диффер. зачеты	Другие	Максимальная	Средн. (ср. н.кл.)	Консультации	Обязательная в том числе			Обязательная в том числе			Обязательная в том числе			Обязательная в том числе																		
								Лекции, уроки	Пр. занятия, семинары	Лаб. занятия	Индивиду. проект (входит в с.р.)	Лекции, уроки	Пр. занятия, семинары	Лаб. занятия	Индивиду. проект	Лекции, уроки	Пр. занятия, семинары	Лаб. занятия		Индивиду. проект	Лекции, уроки				Пр. занятия, семинары	Лаб. занятия	Индивиду. проект								
Зачеты	Диффер. зачеты	Другие	Максимальная	Средн. (ср. н.кл.)	Консультации	Максим.	Средн.	Консулт.	Максим.	Средн.	Консулт.	Максим.	Средн.	Консулт.	Максим.	Средн.	Консулт.	Максим.	Средн.	Консулт.															
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			2	54	18	36	30	6				54	18		36	30	6					54	32	4										
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		3	2	120	20	100	78	22				48	8		40	30	10					120	96	4										
УП.03.01	Учебная практика 03.01		2	3					3							36	нед	1																	
ПП.03.01	Производственная практика 03.01		2	3					3							36	нед	1																	
ПМ.03.ЭК	Экзамен квалификационный	3																																	
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	1	5	2	132	32	100	85	15				90	25		65	55	10						132	96	4									
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков			2	43	7	36	30	6				43	7		36	30	6						43	32	4									
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков		3	2	89	25	64	55	9				47	18		29	25	4						89	64										
УП.04.01	Учебная практика 04.01		23				72	нед	2							36	нед	1																	
ПП.04.01	Производственная практика 04.01		23				144	нед	4							108	нед	3																	
ПМ.04.ЭК	Экзамен квалификационный	3																																	
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	2		3	264	74	190	155	35				36	36										264	160	30									
МДК.05.01	Процессы организации, приготовления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий			34	150	40	110	90	20				18	18										150	90	20									
МДК.05.02	Процессы организации, приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных изделий			4	114	34	80	65	15				18	18										114	70	10									
УП.05.01	Учебная практика 05.01		4	РП			72	нед	2																										
УП.05.02	Учебная практика 05.02		4	РП			72	нед	2																										
ПП.05.01	Производственная практика 05.01		4	РП			180	нед	5																										
ПП.05.02	Производственная практика 05.02		4	РП			144	нед	4																										
ПМ.05.ЭК	Экзамен квалификационный	4																																	
ПМ.09																																			
ПМ.09.ЭК	Экзамен квалификационный																																		
ФН.00	ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА																																		
	учебная и производственная практики						час		1404	нед	39		час	216	нед	6		час	504	нед	14		час	216	нед	6		час	468	нед	13				
	Учебная практика (Производственное обучение)						час		504	нед	14		час	72	нед	2		час	180	нед	5		час	108	нед	3		час	144	нед	4				
	Концентрированная						час		504	нед	14		час	72	нед	2		час	180	нед	5		час	108	нед	3		час	144	нед	4				
	Распределочная						час			нед			час					час					час				час								
	Производственная практика						час		900	нед	25		час	144	нед	4		час	324	нед	9		час	108	нед	3		час	324	нед	9				
	Концентрированная						час		900	нед	25		час	144	нед	4		час	324	нед	9		час	108	нед	3		час	324	нед	9				
	Распределочная						час			нед			час					час					час			час									
	Государственная итоговая аттестация									нед	1										нед									нед	1				
	Защита выпускной квалификационной работы									нед	1										нед								нед	1					
	Проведение государственных экзаменов									нед											нед								нед						
	КОНСУЛЬТАЦИИ по О																																		
	в т.ч. в период обучения по циклам																																		
	КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП																																		
	в т.ч. в период обучения по циклам																																		
	ВСЕГО по дисциплинам и МДК	6	16	11	23	1770	366	1404	987	417		524	128	396	277	119		426	102	324	240	84		431	71	360	224	136		389	65	324	246	78	
	ВСЕГО по дисциплинам и МДК (с консультациями в период обучения по циклам)	6	16	11	23	1770	366	1404	987	417		524	128	396	277	119		426	102	324	240	84		431	71	360	224	136		389	65	324	246	78	
	Экзамены (без учета физ. культуры)																																		
	Зачеты (без учета физ. культуры)																																		
	Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)																																		

СВЕДЕНИЯ О КОМПЛЕКСНЫХ ФОРМАХ КОНТРОЛЯ

№ Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК	Наименование
1	Зач	2	[2] УП.01.01 Учебная практика 01.01	▼
			[2] ПП.01.01 Производственная практика 01.01	▼
				▼
				▼
				▼
				▼
				▼
				▼
				▼
				▼
				▼
2	Зач	1	[1] УП.02.01 Учебная практика 02.01	▼
			[1] ПП.02.01 Производственная практика 02.01	▼
				▼
				▼
				▼
				▼
				▼
				▼
				▼
				▼
			3	Зач
[2] ПП.03.01 Производственная практика 03.01	▼			
	▼			
	▼			
	▼			
	▼			
	▼			
	▼			
	▼			
	▼			
4	Зач	1		
			[1] ПП.01.01 Производственная практика 01.01	▼
				▼
				▼
				▼
				▼
				▼
				▼
				▼
				▼
			5	Зач
[2] ПП.03.01 Производственная практика 03.01	▼			
	▼			
	▼			
	▼			
	▼			
	▼			
	▼			
	▼			
	▼			
6	Зач	2		
			[2] ПП.04.01 Производственная практика 04.01	▼
				▼
				▼
				▼
				▼
				▼
				▼
				▼
				▼
[3] ПП.04.01 Производственная практика 04.01	▼			
	▼			

СВЕДЕНИЯ О КОМПЛЕКСНЫХ ФОРМАХ КОНТРОЛЯ

№ Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК	
			▼	☒
7	Зач Комплексный зачет	3		☒
				☒
				☒
				☒
				☒
				☒
				☒
				☒
8	Диф. зач Комплексный диф. зачет	4	[4] УП.05.01 Учебная практика 05.01	☒
			[4] УП.05.02 Учебная практика 05.02	☒
				☒
				☒
				☒
				☒
				☒
				☒
				☒
				☒
9	Зач Комплексный зачет	3	[3] УП.04.01 Учебная практика 04.01	☒
			[3] ПП.04.01 Производственная практика 04.01	☒
				☒
				☒
				☒
				☒
				☒
				☒
				☒
				☒
10	Диф. зач Комплексный диф. зачет			☒
				☒
				☒
				☒
				☒
				☒
				☒
				☒
				☒
				☒
11	Зач Комплексный зачет			☒
				☒
				☒
				☒
				☒
				☒
				☒
				☒
				☒
				☒

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
ОП.06	Основы калькуляции и учета
ОП.09	Основы лечебного и социального питания
ОП.10	Финансовая культура
ОП.11	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.12	Рисование и лепка
ОП.13	Предпринимательская деятельность в профессиональной сфере
ОП.14	Психология делового общения/ Психология личности и профессиональное самоопределение
ОП.15	Охрана труда
ОП.16	Информационные технологии в профессиональной деятельности/ Адаптивные информационные и коммуникационные технологии
ОП.17	Экологические основы природопользования
ОП.18	Организация обслуживания
ОП.19	Дизайн, оформление и презентация блюд
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика 01.01
МДК.02.01	Производственная практика 01.01
МДК.02.02	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Учебная практика 02.01
УП.02.01	Учебная практика 02.01
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03.01	Учебная практика 03.01
ПП.03.01	Производственная практика 03.01
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
УП.04.01	Учебная практика 04.01
ПП.04.01	Производственная практика 04.01
МДК.05.01	Процессы организации, приготовления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы организации, приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных изделий
УП.05.01	Учебная практика 05.01
УП.05.02	Учебная практика 05.02
ПП.05.01	Производственная практика 05.01
ПП.05.02	Производственная практика 05.02
ФК.00	ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА
ОК 02	Осуществлять поиск, анализа и интерпритацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
ОП.06	Основы калькуляции и учета
ОП.9	Основы лечебного и социального питания
ОП.10	Финансовая культура
ОП.11	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.12	Рисование и лепка
ОП.13	Предпринимательская деятельность в профессиональной сфере
ОП.14	Психология делового общения/ Психология личности и профессиональное самоопределение
ОП.15	Охрана труда
ОП.16	Информационные технологии в профессиональной деятельности/ Адаптивные информационные и коммуникационные технологии
ОП.17	Экологические основы природопользования
ОП.18	Организация обслуживания
ОП.19	Дизайн, оформление и презентация блюд
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика 01.01
ПП.01.01	Производственная практика 01.01
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.02.01	Учебная практика 02.01
ПП.02.01	Производственная практика 02.01
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03.01	Учебная практика 03.01
ПП.03.01	Производственная практика 03.01
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
УП.04.01	Учебная практика 04.01
ПП.04.01	Производственная практика 04.01
МДК.05.01	Процессы организации, приготовления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы организации, приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных изделий
УП.05.01	Учебная практика 05.01
УП.05.02	Учебная практика 05.02
ПП.05.01	Производственная практика 05.01
ПП.05.02	Производственная практика 05.02
ФК.00	ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
ОП.06	Основы калькуляции и учета
ОП.9	Основы лечебного и социального питания
ОП.10	Финансовая культура
ОП.11	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.12	Рисование и лепка
ОП.13	Предпринимательская деятельность в профессиональной сфере
ОП.14	Психология делового общения/ Психология личности и профессиональное самоопределение
ОП.15	Охрана труда
ОП.16	Информационные технологии в профессиональной деятельности/ Адаптивные информационные и коммуникационные технологии
ОП.17	Экологические основы природопользования
ОП.18	Организация обслуживания
ОП.19	Дизайн, оформление и презентация блюд
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика 01.01
ПП.01.01	Производственная практика 01.01
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.02.01	Учебная практика 02.01
ПП.02.01	Производственная практика 02.01
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03.01	Учебная практика 03.01
ПП.03.01	Производственная практика 03.01
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
УП.04.01	Учебная практика 04.01
ПП.04.01	Производственная практика 04.01
МДК.05.01	Процессы организации, приготовления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы организации, приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных изделий
УП.05.01	Учебная практика 05.01
УП.05.02	Учебная практика 05.02
ПП.05.01	Производственная практика 05.01
ПП.05.02	Производственная практика 05.02
ФК.00	ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
УП.02.01	Учебная практика 02.01
ПП.02.01	Производственная практика 02.01
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03.01	Учебная практика 03.01
ПП.03.01	Производственная практика 03.01
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
УП.04.01	Учебная практика 04.01
ПП.04.01	Производственная практика 04.01
МДК.05.01	Процессы организации, приготовления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы организации, приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных изделий
УП.05.01	Учебная практика 05.01
УП.05.02	Учебная практика 05.02
ПП.05.01	Производственная практика 05.01
ПП.05.02	Производственная практика 05.02
ФК.00	ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА
OK 04	Работать в коллективе, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве:
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения производственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
ОП.06	Основы калкуляции и учета
ОП.9	Основы лечебного и социального питания
ОП.10	Физическая культура
ОП.11	Иностраный язык в профессиональной деятельности
ОП.12	Рисование и лепка
ОП.13	Предпринимательская деятельность в профессиональной сфере
ОП.14	Психология делового общения/ Психология личности и профессиональное самоопределение
ОП.15	Охрана труда
ОП.16	Информационные технологии в профессиональной деятельности/ Адаптивные информационные и коммуникационные технологии
ОП.17	Экологические основы природопользования
ОП.18	Организация обслуживания
ОП.19	Дизайн, оформление и презентация блюд
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика 01.01
ПП.01.01	Производственная практика 01.01
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.02.01	Учебная практика 02.01
ПП.02.01	Производственная практика 02.01
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
МДК.03.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
УП.03.01	Учебная практика 03.01
ПП.03.01	Производственная практика 03.01
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
УП.04.01	Учебная практика 04.01
ПП.04.01	Производственная практика 04.01
МДК.05.01	Процессы организации, приготовления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы организации, приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных изделий
УП.05.01	Учебная практика 05.01
УП.05.02	Учебная практика 05.02
ПП.05.01	Производственная практика 05.01
ПП.05.02	Производственная практика 05.02
ФК.00	ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА
OK 05	Осуществлять услугу и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения производственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
ОП.06	Основы калкуляции и учета
ОП.9	Основы лечебного и социального питания
ОП.11	Иностраный язык в профессиональной деятельности
ОП.12	Рисование и лепка
ОП.13	Предпринимательская деятельность в профессиональной сфере
ОП.14	Психология делового общения/ Психология личности и профессиональное самоопределение
ОП.15	Охрана труда
ОП.16	Информационные технологии в профессиональной деятельности/ Адаптивные информационные и коммуникационные технологии
ОП.17	Экологические основы природопользования
ОП.18	Организация обслуживания
ОП.19	Дизайн, оформление и презентация блюд
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика 01.01
ПП.01.01	Производственная практика 01.01
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Учебная практика 02.01
ПП.02.01	Производственная практика 02.01
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03.01	Учебная практика 03.01
ПП.03.01	Производственная практика 03.01
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
УП.04.01	Учебная практика 04.01
ПП.04.01	Производственная практика 04.01
МДК.05.01	Процессы организации, приготовления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы организации, приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных изделий
УП.05.01	Учебная практика 05.01
УП.05.02	Учебная практика 05.02
ПП.05.01	Производственная практика 05.01
ПП.05.02	Производственная практика 05.02
ФК.00	ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА
OK 06	Проводить гражданско-патристическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения производственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
ОП.06	Основы калкуляции и учета
ОП.10	Физическая культура

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Учебная практика 02.01
ПП.02.01	Производственная практика 02.01
МДК.03.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03.01	Учебная практика 03.01
ПП.03.01	Производственная практика 03.01
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
УП.04.01	Учебная практика 04.01
ПП.04.01	Производственная практика 04.01
МДК.05.01	Процессы организации, приготовления, подготовки к реализации кулинарных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы организации, приготовления, подготовки к реализации кондитерских изделий
УП.05.01	Учебная практика 05.01
УП.05.02	Учебная практика 05.02
ПП.05.01	Производственная практика 05.01
ПП.05.02	Производственная практика 05.02
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
ОП.06	Основы калькуляции и учета
ОП.9	Основы лечебного и социального питания
ОП.11	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.12	Рисование и лепка
ОП.13	Предпринимательская деятельность в профессиональной сфере
ОП.14	Психология делового общения/ Психология личности и профессиональное самоопределение
ОП.18	Организация обслуживания
ОП.19	Дизайн, оформление и презентация блюд
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика 01.01
ПП.01.01	Производственная практика 01.01
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Учебная практика 02.01
ПП.02.01	Производственная практика 02.01
МДК.03.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03.01	Учебная практика 03.01
ПП.03.01	Производственная практика 03.01
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
УП.04.01	Учебная практика 04.01
ПП.04.01	Производственная практика 04.01
МДК.05.01	Процессы организации, приготовления, подготовки к реализации кулинарных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы организации, приготовления, подготовки к реализации кондитерских изделий
УП.05.01	Учебная практика 05.01
УП.05.02	Учебная практика 05.02
ПП.05.01	Производственная практика 05.01
ПП.05.02	Производственная практика 05.02
ПК 1.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.06	Основы калькуляции и учета
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика 01.01
ПП.01.01	Производственная практика 01.01
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03.01	Учебная практика 03.01
ПП.03.01	Производственная практика 03.01
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, не рыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ПП.01.01	Производственная практика 01.01
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	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.03.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03.01	Учебная практика 03.01
ПП.03.01	Производственная практика 03.01
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и не рыбного водного сырья
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика 01.01
ПП.01.01	Производственная практика 01.01
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика 01.01
ПП.01.01	Производственная практика 01.01
ПК 2.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика 01.01
ПП.01.01	Производственная практика 01.01
УП.02.01	Учебная практика 02.01
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
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.02.01	Учебная практика 02.01
ПП.02.01	Производственная практика 02.01

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
ПП.03.01	Производственная практика 03.01
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.18	Организация обслуживания
ОП.19	Дизайн, оформление и презентация блюд
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
УП.03.01	Учебная практика 03.01
ПП.03.01	Производственная практика 03.01
ПК 4.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
УП.04.01	Учебная практика 04.01
ПП.04.01	Производственная практика 04.01
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.18	Организация обслуживания
ОП.19	Дизайн, оформление и презентация блюд
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
УП.04.01	Учебная практика 04.01
ПП.04.01	Производственная практика 04.01
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.18	Организация обслуживания
ОП.19	Дизайн, оформление и презентация блюд
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
УП.04.01	Учебная практика 04.01
ПП.04.01	Производственная практика 04.01
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.18	Организация обслуживания
ОП.19	Дизайн, оформление и презентация блюд
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
УП.04.01	Учебная практика 04.01
ПП.04.01	Производственная практика 04.01

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции												
ОДБ	Базовые дисциплины													
ОДБ.1	Физическая культура													
ОДП	Профильные дисциплины													
ПОО	Предлагаемые ОО													
ОП	Общепрофессиональный цикл	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ОК 09	ОК 10	ПК 1.1	ПК 1.2	
		ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 2.7	ПК 2.8	ПК 3.1	ПК 3.2	
		ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 3.6	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5				
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 09	ОК 10	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	
		ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 2.7	ПК 2.8	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	
		ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 3.6	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5					
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 08	ОК 09	ОК 10	ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 2.2	
		ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 2.7	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 3.6	ПК 4.2	ПК 4.3	
		ПК 4.4	ПК 4.5											
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ОК 09	ОК 10	ПК 1.2	ПК 1.3	
		ПК 1.4	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 2.7	ПК 2.8	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	
		ПК 3.5	ПК 3.6	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5						
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ОК 09	ОК 10			
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ОК 09	ОК 10			
ОП.06	Основы калькуляции и учета	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ОК 09	ОК 10	ПК 1.1		
ОП.9	Основы лечебного и социального питания	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 07	ОК 08	ОК 09	ОК 10				
ОП.10	Физическая культура	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 06	ОК 08	ОК 09						
ОП.11	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 09	ОК 10						
ОП.12	Рисование и лепка	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 08	ОК 09	ОК 10				
ОП.13	Предпринимательская деятельность в профессиональной сфере	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 08	ОК 09	ОК 10				
ОП.14	Психология делового общения/ Психология личности и профессиональное самоопределение	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 08	ОК 09	ОК 10				
ОП.15	Охрана труда	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 08					
ОП.16	Информационные технологии в профессиональной деятельности/ Адаптивные информационные и коммуникационные технологии	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 08	ОК 09						
ОП.17	Экологические основы природопользования	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 07	ОК 09						
ОП.18	Организация обслуживания	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 07	ОК 08	ОК 09	ОК 10	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 2.7	
		ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 3.6	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5				
ОП.19	Дизайн, оформление и презентация блюд	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 09	ОК 10	ПК 2.3	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 2.7	ПК 3.4	
		ПК 3.5	ПК 3.6	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5							
ПМ	Профессиональные модули													
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ОК 09	ОК 10	ПК 1.1	ПК 1.2	
		ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.8									
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ОК 09	ОК 10	ПК 1.1	ПК 1.3	
		ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.8										

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
		ПК 1.1	ПК 2.1	ПК 2.8									
МДК.01.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ПК 1.1	ПК 2.1	ПК 2.8									
УП.01.01	Учебная практика 01.01	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ОК 09	ОК 10	ПК 1.1	ПК 1.3
		ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.8									
ПП.01.01	Производственная практика 01.01	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ОК 09	ОК 10	ПК 1.1	ПК 1.2
		ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.8								
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ОК 09	ОК 10	ПК 1.2	ПК 2.1
		ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 2.7						
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 08	ОК 09	ОК 10	ПК 1.2	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4
		ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 2.7									
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ОК 09	ОК 10	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4
		ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 2.7									
УП.02.01	Учебная практика 02.01	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 07	ОК 08	ОК 09	ОК 10	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3
		ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 2.7								
ПП.02.01	Производственная практика 02.01	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 08	ОК 09	ОК 10	ПК 1.2	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4
		ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 2.7									
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ОК 09	ОК 10	ПК 1.1	ПК 1.2
		ПК 1.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 3.6					
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4
		ПК 3.5	ПК 3.6										
МДК.03.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ОК 09	ОК 10	ПК 1.1	ПК 1.2
		ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 3.6						
УП.03.01	Учебная практика 03.01	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ОК 09	ОК 10	ПК 1.1	ПК 1.2
		ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 3.6						
ПП.03.01	Производственная практика 03.01	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 07	ОК 08	ОК 09	ОК 10	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 3.1
		ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 3.6							
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ОК 09	ОК 10	ПК 4.1	ПК 4.2
		ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5									
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ОК 09	ОК 10	ПК 4.1	ПК 4.2
		ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5									
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ОК 09	ОК 10	ПК 4.2	ПК 4.3
		ПК 4.4	ПК 4.5										
УП.04.01	Учебная практика 04.01	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ОК 09	ОК 10	ПК 4.1	ПК 4.2
		ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5									
ПП.04.01	Производственная практика 04.01	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ОК 09	ОК 10	ПК 4.1	ПК 4.2
		ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5									

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции												
		ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ОК 09	ОК 10			
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента													
МДК.05.01	Процессы организации, приготовления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ОК 09	ОК 10			
МДК.05.02	Процессы организации, приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных изделий	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ОК 09	ОК 10			
<i>УП.05.01</i>	<i>Учебная практика 05.01</i>	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ОК 09	ОК 10			
<i>УП.05.02</i>	<i>Учебная практика 05.02</i>	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ОК 09	ОК 10			
<i>ПП.05.01</i>	<i>Производственная практика 05.01</i>	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ОК 09	ОК 10			
<i>ПП.05.02</i>	<i>Производственная практика 05.02</i>	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ОК 09	ОК 10			
ПМ.09														
ФК.00	ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05								

ПЕРЕЧЕНЬ ЛАБОРАТОРИЙ, КАБИНЕТОВ, МАСТЕРСКИХ И ДР.

1	Лаборатория химии, микробиологии, санитарии и гигиены
2	Кабинет физиологии и гигиены питания
3	Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства
4	Кабинет гуманитарных и социально-экономических дисциплин, права, менеджмента и управления персоналом
5	Лаборатория метрологии и стандартизации
6	Кабинет экологических основ природопользования, безопасности жизнедеятельности, инженерных систем гостиницы и охраны труда
7	Лаборатория метрологии и стандартизации
8	Тренажерный зал
9	Кабинет иностранного языка
10	Лаборатория технологии приготовления пищи
11	Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства
12	Кабинет математики, информатики и информационных технологий в профессиональной деятельности
13	Учебный кулинарный и кондитерский цех
14	Столовая
15	Читальный зал
16	Библиотека