

Утверждаю

Директор

О.Г.Мошкина

25.05.2018

# 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

основное общее образование

квалификация:

Повар Кондитер

форма обучения

Очная

Срок получения СПО по ППКРС:

3г 10м

год начала подготовки по УП

2018

профиль получаемого профессионального образования

естественнонаучный

*при реализации программы среднего общего образования*

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016

№ 1569







СВЕДЕНИЯ О КОМПЛЕКСНЫХ ФОРМАХ КОНТРОЛЯ

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК				
1	Зач	Комплексный зачет	2	[2]	УП.01.01 Учебная практика 01	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
				[2]	ПП.01.01 Производственная практика 01.01	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
2	Зач	Комплексный зачет	4	[4]	УП.02.01 Учебная практика 02	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
				[4]	ПП.02.01 Производственная практика 02.01	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
3	Зач	Комплексный зачет	5	[5]	УП.02.01 Учебная практика 02	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
				[5]	ПП.02.01 Производственная практика 02.01	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>	



**СВЕДЕНИЯ О КОМПЛЕКСНЫХ ФОРМАХ КОНТРОЛЯ**

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК		
					▼	☒
6	Зач	Комплексный зачет	6		▼	☒
					▼	☒
					▼	☒
					▼	☒
					▼	☒
					▼	☒
					▼	☒
					▼	☒
					▼	☒
					▼	☒
					▼	☒
					▼	☒
					▼	☒
7	Зач	Комплексный зачет	6	[6] УП.04.01 Учебная практика 04.01	▼	☒
				[6] ПП.04.01 Производственная практика 04.01	▼	☒
					▼	☒
					▼	☒
					▼	☒
					▼	☒
					▼	☒
					▼	☒
					▼	☒
					▼	☒
					▼	☒
					▼	☒
					▼	☒
8	Зач	Комплексный зачет	7	[7] УП.05.02 Учебная практика 05.02	▼	☒
				[7] ПП.05.02 Производственная практика 05.02	▼	☒
					▼	☒
					▼	☒
					▼	☒
					▼	☒
					▼	☒
					▼	☒
					▼	☒
					▼	☒

**СВЕДЕНИЯ О КОМПЛЕКСНЫХ ФОРМАХ КОНТРОЛЯ**

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК		
					▼	☒
9	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	8	[8] УП.05.02 Учебная практика 05.02	▼	☒
				[8] ПП.05.02 Производственная практика 05.02	▼	☒
					▼	☒
					▼	☒
					▼	☒
					▼	☒
					▼	☒
					▼	☒
					▼	☒
					▼	☒
					▼	☒
					▼	☒
					▼	☒
					▼	☒

**ПЕРЕЧЕНЬ ЛАБОРАТОРИЙ, КАБИНЕТОВ, МАСТЕРСКИХ И ДР.**

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

## СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОДБ.01	Физическая культура
ОДБ.02	Русский язык
ОДБ.04	Иностранный язык
ОДБ.05	Математика
ОДБ.06	История
ОДБ.07	Основы безопасности жизнедеятельности
ОДБ.08	Физика
ОДБ.09	Обществознание (включая экономику и право)
ОДБ.10	География
ОДБ.11	Экология
ОДП.01	Информатика
ОДП.02	Химия
ОДП.03	Биология
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания с основами лечебного и социального питания
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
ОП.06	Основы калькуляции и учета
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика 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
ПП.02.01	Производственная практика 02.01
МДК.03.01	Организация 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
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
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОДБ.01	Физическая культура
ОДБ.02	Русский язык
ОДБ.04	Иностранный язык
ОДБ.05	Математика
ОДБ.06	История
ОДБ.07	Основы безопасности жизнедеятельности
ОДБ.08	Физика
ОДБ.09	Обществознание (включая экономику и право)

## СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
ОДБ.10	География
ОДБ.11	Экология
ОДП.01	Информатика
ОДП.02	Химия
ОДП.03	Биология
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания с основами лечебного и социального питания
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
ОП.06	Основы калькуляции и учета
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика 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
ПП.02.01	Производственная практика 02.01
МДК.03.01	Организация 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
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
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОДБ.01	Физическая культура
ОДБ.02	Русский язык
ОДБ.04	Иностранный язык
ОДБ.05	Математика
ОДБ.06	История
ОДБ.07	Основы безопасности жизнедеятельности
ОДБ.08	Физика
ОДБ.09	Обществознание (включая экономику и право)
ОДБ.10	География
ОДБ.11	Экология
ОДП.01	Информатика
ОДП.02	Химия
ОДП.03	Биология
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания с основами лечебного и социального питания
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места

## СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
ОП.06	Основы калькуляции и учета
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика 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
ПП.02.01	Производственная практика 02.01
МДК.03.01	Организация 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
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
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОДБ.01	Физическая культура
ОДБ.02	Русский язык
ОДБ.04	Иностранный язык
ОДБ.05	Математика
ОДБ.06	История
ОДБ.07	Основы безопасности жизнедеятельности
ОДБ.08	Физика
ОДБ.09	Обществознание (включая экономику и право)
ОДБ.10	География
ОДБ.11	Экология
ОДП.01	Информатика
ОДП.02	Химия
ОДП.03	Биология
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания с основами лечебного и социального питания
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
ОП.06	Основы калькуляции и учета
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика 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
ПП.02.01	Производственная практика 02.01

## СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
МДК.03.01	Организация 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
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
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОДБ.01	Физическая культура
ОДБ.02	Русский язык
ОДБ.04	Иностранный язык
ОДБ.05	Математика
ОДБ.06	История
ОДБ.07	Основы безопасности жизнедеятельности
ОДБ.08	Физика
ОДБ.09	Обществознание (включая экономику и право)
ОДБ.10	География
ОДБ.11	Экология
ОДП.01	Информатика
ОДП.02	Химия
ОДП.03	Биология
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания с основами лечебного и социального питания
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
ОП.06	Основы калькуляции и учета
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика 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
ПП.02.01	Производственная практика 02.01
МДК.03.01	Организация 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
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
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОДБ.01	Физическая культура

## СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
ОДБ.02	Русский язык
ОДБ.04	Иностранный язык
ОДБ.05	Математика
ОДБ.06	История
ОДБ.07	Основы безопасности жизнедеятельности
ОДБ.08	Физика
ОДБ.09	Обществознание (включая экономику и право)
ОДБ.10	География
ОДБ.11	Экология
ОДП.01	Информатика
ОДП.02	Химия
ОДП.03	Биология
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания с основами лечебного и социального питания
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
ОП.06	Основы калькуляции и учета
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика 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
ПП.02.01	Производственная практика 02.01
МДК.03.01	Организация 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
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
ОК 7	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.
ОДБ.01	Физическая культура
ОДБ.02	Русский язык
ОДБ.04	Иностранный язык
ОДБ.05	Математика
ОДБ.06	История
ОДБ.07	Основы безопасности жизнедеятельности
ОДБ.08	Физика
ОДБ.09	Обществознание (включая экономику и право)
ОДБ.10	География
ОДБ.11	Экология

## СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
ОДП.01	Информатика
ОДП.02	Химия
ОДП.03	Биология
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания с основами лечебного и социального питания
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
ОП.06	Основы калькуляции и учета
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика 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
ПП.02.01	Производственная практика 02.01
МДК.03.01	Организация 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
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
ОК 8	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).
ОДБ.01	Физическая культура
ОДБ.02	Русский язык
ОДБ.04	Иностранный язык
ОДБ.05	Математика
ОДБ.06	История
ОДБ.07	Основы безопасности жизнедеятельности
ОДБ.08	Физика
ОДБ.09	Обществознание (включая экономику и право)
ОДБ.10	География
ОДБ.11	Экология
ОДП.01	Информатика
ОДП.02	Химия
ОДП.03	Биология
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания с основами лечебного и социального питания
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
ОП.06	Основы калькуляции и учета

## СТРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИИ

Индекс	Содержание
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика 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
ПП.02.01	Производственная практика 02.01
МДК.03.01	Организация 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
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
ПК 1.1	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика 01
ПП.01.01	Производственная практика 01.01
ПК 1.2	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика 01
ПП.01.01	Производственная практика 01.01
УП.02.01	Учебная практика 02
ПП.03.01	Производственная практика 03.01
ПК 2.1	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Учебная практика 02
ПП.02.01	Производственная практика 02.01
ПП.03.01	Производственная практика 03.01
ПК 2.2	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Учебная практика 02
ПП.02.01	Производственная практика 02.01
ПП.03.01	Производственная практика 03.01
ПК 2.3	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Учебная практика 02
ПП.02.01	Производственная практика 02.01
ПП.03.01	Производственная практика 03.01

## СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
ПК 2.4	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Учебная практика 02
ПП.02.01	Производственная практика 02.01
ПП.03.01	Производственная практика 03.01
ПК 2.5	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Учебная практика 02
ПП.02.01	Производственная практика 02.01
ПП.03.01	Производственная практика 03.01
ПК 3.1	Готовить бульоны и отвары.
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03.01	Учебная практика 03.01
ПК 3.2	Готовить простые супы.
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03.01	Учебная практика 03.01
ПК 3.3	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03.01	Учебная практика 03.01
ПК 3.4	Готовить простые холодные и горячие соусы.
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03.01	Учебная практика 03.01
ПК 4.1	Производить обработку рыбы с костным скелетом.
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	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
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 4.3	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
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

## СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
ПК 5.1	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
МДК.05.01	Процессы организации, приготовления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий
ПК 5.2	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
МДК.05.01	Процессы организации, приготовления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
МДК.05.01	Процессы организации, приготовления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий
ПК 5.4	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.
МДК.05.01	Процессы организации, приготовления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий
ПК 6.1	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
ПК 6.2	Готовить и оформлять салаты.
ПК 6.3	Готовить и оформлять простые холодные закуски.
ПК 6.4	Готовить и оформлять простые холодные блюда.
ПК 7.1	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
ПК 7.2	Готовить простые горячие напитки.
ПК 7.3	Готовить и оформлять простые холодные напитки.
ПК 8.1	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.
ПК 8.2	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
ПК 8.3	Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
ПК 8.4	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.
ПК 8.5	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.
ПК 8.6	Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.