Министерство образования и науки Российской Федерации

Утверждаю

Заместитель директора КГБ ПОУ "УАПК" по УМР

Костюченко Ирина Аркадьевна

31.08.2022

Методическим советом
Протокол № 5 от 01.06.2022

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированых рабочих, служащих

Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение "Уссурийский агропромышленный колледж"

наименование образовательного учреждения (организации)

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09 — *код*

Повар, кондитер — *наименование профессии*

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация: повар 3-4 разряда кондитер 3-4 разряда

форма обучения Очная **Срок получения образования по ОП** 3г 10м **год начала подготовки по УП** 2022

профиль получаемого профессионального образования социально-экономический

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС от 09.12.2016 № 1569

Виды деятельности
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

1 Календарный учебный график

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

Обозначения:

- Обучение по циклам
- А — Промежуточная аттестация
- К — Каникулы
- У — Учебная практика
- П — Производственная практика
- Г — Государственная итоговая аттестация
- * — Неделя отсутствует

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по циклам			Промежуточная аттестация			Практики						ГИА	Каникулы	Всего	Студентов	Групп
							Учебная практика (Производственное обучение)			Производственная практика			Прове-дение				
	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем					
	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.		
I	33	17	16	1		1	3		3	4		4		11	52	25	1
II	28	17	11	1		1	5		5	7		7		11	52	25	1
III	27	11	16	2	1	1	5	2	3	7	3	4		11	52	25	1
IV	26	17	9	1		1	6		6	6		6	2	2	43	25	1
Всего	**114**	**62**	**52**	**5**	**1**	**4**	**19**	**2**	**17**	**24**	**3**	**21**	**2**	**35**	199		

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

| Индекс | Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик | Формы промежуточной аттестации | | | | | | | Учебная нагрузка обучающихся, ч. | | | | | | | | | | Распределение по курсам и семестрам | | | | | | | | | |

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Курс 3																		Курс 4																		ЦК	Максимальная учебная нагрузка	
Семестр 6																		Семестр 7																		Семестр 8																									
16 (7) нед																		17 нед																		9 (12) нед																									
в том числе																		в том числе																		в том числе																									
Лаб. занятия	Семинар. занятия	Промежут. аттестация	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Промежут. аттестация	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Промежут. аттестация	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Промежут. аттестация	Индивид. проект		Обяз. часть	Вар. часть
				36			32							36			34.94							36			32.22									
		6		196		10	180	90	90			6		90			90	46	44					72			54	48	6				18			
				196		10	180	90	90			6		90			90	46	44					72			54	48	6				18			
																																	1		
				32			32	32																									1		
				32			32	32																									1		
				58			58		58					38			38		38														1		
																																	1		
				48		10	32	26	6			6																					1		
				26			26		26																								1		
														18			18	12	6					36			18	12	6				18	1		
														34			34	34						36			36	36						1		
		6																																		
																																	1		
																																	1		
		6																															1		
																																		79.79%	20.21%
88		30		668		54	332	120	112	100		30		522		18	504	200	204	100				720		16	236	60	176			36			3016	764
				160		20	128	44	84			12		266		4	262	116	146					104		6	92	16	76			6			530	296
																																	2	94	
																																	2	80	
																																	2	86	
														36			36	28	8														2	36	
				70		10	54	16	38			6																					2	70	
																																	2	36	
				16			16		16					44		4	40		40					30		6	18		18			6	2	52	38
														36			36	18	18														2	36	
														12			12		12					28			28		28				2	40	
														52			52	16	36					28			28	10	18				2		80
				74		10	58	28	30			6																					2		74
														50			50	24	26					18			18	6	12				2		68
														36			36	30	6														2		36
88		30		508		34	204	76	28	100		18		256		14	242	84	58	100				616		10	144	44	100			30		2486	468
																																		408	
																																	2	36	
																																	2	108	
				час				нед						час				нед						час				нед					2	108	
				час				нед						час				нед						час				нед					2	144	
																																	2	12	
																																		670	72
																																	2	36	
																																	2	184	72
				час				нед						час				нед						час				нед					2	180	
				час				нед						час				нед						час				нед					2	252	
																																	2	18	
88		30																																352	72
																																	2	36	
88		6																															2	112	72
				час				нед						час				нед						час				нед					2	72	
				час				нед						час				нед						час				нед					2	108	
		24																															2	24	

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

| Индекс | Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик | Формы промежуточной аттестации | | | | | | | Учебная нагрузка обучающихся, ч. | | | | | | | | | | Распределение по курсам и семестрам | | | | | | | | | |

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Курс 3																		Курс 4																		ЦК	Максимальная учебная нагрузка	
Семестр 6																		Семестр 7																		Семестр 8				
16 (7) нед																		17 нед																		9 (12) нед				
число								в том числе														в том числе																	
Лаб. занятия	Семинар. занятия	Промежут. аттестация	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Промежут. аттестация	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Промежут. аттестация	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Промежут. аттестация	Индивид. проект		Обяз. часть	Вар. часть
				508		34	204	76	28	100		18																								328	180
				36		4	32	24	8																									2	36	
				208		30	172	52	20	100		6																						2	100	108
				час			108	нед	3					час				нед						час				нед						2	72	36
				час			144	нед	4					час				нед						час				нед						2	108	36
				12								12																						2	12	
														256		14	242	84	58	100				616		10	144	44	100			30			728	144
														36		4	32	22	10															2	36	
														220		10	210	62	48	100				160		10	144	44	100			6		2	236	144
				час				нед						час				нед						час			216	нед	6					2	216	
				час				нед						час				нед						час			216	нед	6					2	216	
																								24								24		2	24	
5				час			252	нед	7					час				нед						час			432	нед	12								
2				час			108	нед	3					час				нед						час			216	нед	6								
2				час			108	нед	3					час				нед						час			216	нед	6								
				час				нед						час				нед						час				нед									
3				час			144	нед	4					час				нед						час			216	нед	6								
3				час			144	нед	4					час				нед						час			216	нед	6								
				час				нед						час				нед						час				нед									
				час				нед						час				нед						час			72	нед	2								
				час				нед						час				нед						час			72	нед	2					2	72	
				час				нед						час				нед						час				нед									
				10																																	
				54										18										16													
88		36		864		64	512	210	202	100		36		612		18	594	246	248	100				864		16	290	108	182			36	18		5140	764
				5																				3												
				6										4										6													

СВЕДЕНИЯ О КОМПЛЕКСНЫХ ФОРМАХ КОНТРОЛЯ

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК				
1	ЭкзМод	Комплексный экзамен по модулю	2	[2]	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	▼	☒	☒
2	ЭкзМод	Комплексный экзамен по модулю	4	[4]	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	▼	☒	☒
3	ЭкзМод	Комплексный экзамен по модулю	5	[5]	ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	▼	☒	☒
4	ЭкзМод	Комплексный экзамен по модулю	6	[6]	ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	▼	☒	☒
5	Экз	Комплексный экзамен	6	[6]	ОДБ.06 Естествознание	▼	☒	☒
6	ЭкзМод	Комплексный экзамен по модулю	8	[8]	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	▼	☒	☒

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс		Содержание
ОК 01.		Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
	ОДБ.01	Русский язык
	ОДБ.02	Литература
	ОДБ.03	История
	ОДБ.04	Физическая культура
	ОДБ.05	Основы безопасности жизнедеятельности
	ОДБ.06	Естествознание
	ОДБ.07	Иностранный язык
	ОДБ.08	Астрономия
	ОДБ.09	Родная литература
	ОДП.01	Математика
	ОДП.02	Информатика
	ОДП.03	Экономика
	ОПЦ.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОПЦ.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
	ОПЦ.05	Основы калькуляции и учета
	ОПЦ.06	Охрана труда
	ОПЦ.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОПЦ.08	Безопасность жизнедеятельности
	ОПЦ.09	Физическая культура
	ОПЦ.10	Специальное рисование и лепка
	ОПЦ.11	Основы финансовой грамотности
	ОПЦ.12	Психология общения
	ОП.13	Экология и природопользование
	МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
	УП.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.01	Практика по профилю профессии
	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	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.02.	Практика по профилю профессии
	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	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.03	Практика по профилю профессии
	МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
	УП.04	Практика для получения первичных профессиональных навыков

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс		Содержание
	ПП.04.01	Практика по профилю профессии
	МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	УП.05	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.05	Практика по профилю профессии
		Защита выпускной квалификационной работы
ОК 02.		Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
	ОДБ.01	Русский язык
	ОДБ.02	Литература
	ОДБ.03	История
	ОДБ.04	Физическая культура
	ОДБ.05	Основы безопасности жизнедеятельности
	ОДБ.06	Естествознание
	ОДБ.07	Иностранный язык
	ОДБ.08	Астрономия
	ОДБ.09	Родная литература
	ОДП.01	Математика
	ОДП.02	Информатика
	ОДП.03	Экономика
	ОПЦ.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОПЦ.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
	ОПЦ.05	Основы калькуляции и учета
	ОПЦ.06	Охрана труда
	ОПЦ.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОПЦ.08	Безопасность жизнедеятельности
	ОПЦ.09	Физическая культура
	ОПЦ.10	Специальное рисование и лепка
	ОПЦ.11	Основы финансовой грамотности
	ОПЦ.12	Психология общения
	ОП.13	Экология и природопользование
	МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
	УП.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.01	Практика по профилю профессии
	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	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.02.	Практика по профилю профессии
	МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс		Содержание
	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	УП.03	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.03	Практика по профилю профессии
	МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
	УП.04	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	УП.05	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.05	Практика по профилю профессии
		Защита выпускной квалификационной работы
ОК 03.		Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
	ОДБ.01	Русский язык
	ОДБ.02	Литература
	ОДБ.03	История
	ОДБ.04	Физическая культура
	ОДБ.05	Основы безопасности жизнедеятельности
	ОДБ.06	Естествознание
	ОДБ.07	Иностранный язык
	ОДБ.08	Астрономия
	ОДБ.09	Родная литература
	ОДП.01	Математика
	ОДП.02	Информатика
	ОДП.03	Экономика
	ОПЦ.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОПЦ.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
	ОПЦ.05	Основы калькуляции и учета
	ОПЦ.06	Охрана труда
	ОПЦ.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОПЦ.08	Безопасность жизнедеятельности
	ОПЦ.09	Физическая культура
	ОПЦ.10	Специальное рисование и лепка
	ОПЦ.11	Основы финансовой грамотности
	ОПЦ.12	Психология общения
	ОП.13	Экология и природопользование
	МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
	УП.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.01	Практика по профилю профессии

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс		Содержание
	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	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.02.	Практика по профилю профессии
	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	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.03	Практика по профилю профессии
	МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
	УП.04	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	УП.05	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.05	Практика по профилю профессии
		Защита выпускной квалификационной работы
ОК 04.		Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
	ОДБ.01	Русский язык
	ОДБ.02	Литература
	ОДБ.03	История
	ОДБ.04	Физическая культура
	ОДБ.05	Основы безопасности жизнедеятельности
	ОДБ.06	Естествознание
	ОДБ.07	Иностранный язык
	ОДБ.08	Астрономия
	ОДБ.09	Родная литература
	ОДП.01	Математика
	ОДП.02	Информатика
	ОДП.03	Экономика
	ОПЦ.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОПЦ.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
	ОПЦ.05	Основы калькуляции и учета
	ОПЦ.06	Охрана труда
	ОПЦ.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОПЦ.08	Безопасность жизнедеятельности
	ОПЦ.09	Физическая культура
	ОПЦ.10	Специальное рисование и лепка
	ОПЦ.11	Основы финансовой грамотности
	ОПЦ.12	Психология общения

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс		Содержание
	ОП.13	Экология и природопользование
	МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
	УП.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.01	Практика по профилю профессии
	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	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.02.	Практика по профилю профессии
	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	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.03	Практика по профилю профессии
	МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
	УП.04	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.04.01	Практика по профилю профессии
	МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	УП.05	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.05	Практика по профилю профессии
		Защита выпускной квалификационной работы
ОК 05.		Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
	ОДБ.01	Русский язык
	ОДБ.02	Литература
	ОДБ.03	История
	ОДБ.04	Физическая культура
	ОДБ.05	Основы безопасности жизнедеятельности
	ОДБ.06	Естествознание
	ОДБ.07	Иностранный язык
	ОДБ.08	Астрономия
	ОДБ.09	Родная литература
	ОДП.01	Математика
	ОДП.02	Информатика
	ОДП.03	Экономика
	ОПЦ.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОПЦ.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
	ОПЦ.05	Основы калькуляции и учета
	ОПЦ.06	Охрана труда

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс		Содержание
	ОПЦ.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОПЦ.08	Безопасность жизнедеятельности
	ОПЦ.09	Физическая культура
	ОПЦ.10	Специальное рисование и лепка
	ОПЦ.11	Основы финансовой грамотности
	ОПЦ.12	Психология общения
	ОП.13	Экология и природопользование
	МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
	УП.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.01	Практика по профилю профессии
	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	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.02.	Практика по профилю профессии
	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	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.03	Практика по профилю профессии
	МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
	УП.04	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.04.01	Практика по профилю профессии
	МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	УП.05	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.05	Практика по профилю профессии
		Защита выпускной квалификационной работы
ОК 06.		Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
	ОДБ.01	Русский язык
	ОДБ.02	Литература
	ОДБ.03	История
	ОДБ.04	Физическая культура
	ОДБ.05	Основы безопасности жизнедеятельности
	ОДБ.06	Естествознание
	ОДБ.07	Иностранный язык
	ОДБ.08	Астрономия
	ОДБ.09	Родная литература
	ОДП.01	Математика
	ОДП.02	Информатика
	ОДП.03	Экономика

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс		Содержание
	ОПЦ.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОПЦ.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
	ОПЦ.05	Основы калькуляции и учета
	ОПЦ.06	Охрана труда
	ОПЦ.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОПЦ.08	Безопасность жизнедеятельности
	ОПЦ.09	Физическая культура
	ОПЦ.10	Специальное рисование и лепка
	ОПЦ.11	Основы финансовой грамотности
	ОПЦ.12	Психология общения
	ОП.13	Экология и природопользование
	МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
	УП.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.01	Практика по профилю профессии
	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	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.02.	Практика по профилю профессии
	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	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.03	Практика по профилю профессии
	МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
	УП.04	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.04.01	Практика по профилю профессии
	МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	УП.05	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.05	Практика по профилю профессии
		Защита выпускной квалификационной работы
ОК 07.		Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
	ОДБ.01	Русский язык
	ОДБ.02	Литература
	ОДБ.03	История
	ОДБ.04	Физическая культура
	ОДБ.05	Основы безопасности жизнедеятельности
	ОДБ.06	Естествознание

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс		Содержание
	ОДБ.07	Иностранный язык
	ОДБ.08	Астрономия
	ОДБ.09	Родная литература
	ОДП.01	Математика
	ОДП.02	Информатика
	ОДП.03	Экономика
	ОПЦ.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОПЦ.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
	ОПЦ.05	Основы калькуляции и учета
	ОПЦ.06	Охрана труда
	ОПЦ.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОПЦ.08	Безопасность жизнедеятельности
	ОПЦ.09	Физическая культура
	ОПЦ.10	Специальное рисование и лепка
	ОПЦ.11	Основы финансовой грамотности
	ОПЦ.12	Психология общения
	ОП.13	Экология и природопользование
	МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
	УП.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.01	Практика по профилю профессии
	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	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.02.	Практика по профилю профессии
	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	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.03	Практика по профилю профессии
	МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
	УП.04	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.04.01	Практика по профилю профессии
	МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	УП.05	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.05	Практика по профилю профессии
		Защита выпускной квалификационной работы
ОК 08.		Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс		Содержание
	ОДБ.04	Физическая культура
	ОДБ.05	Основы безопасности жизнедеятельности
	ОДБ.07	Иностранный язык
	ОПЦ.08	Безопасность жизнедеятельности
	ОПЦ.09	Физическая культура
ОК 09.		Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
	ОДБ.01	Русский язык
	ОДБ.02	Литература
	ОДБ.03	История
	ОДБ.04	Физическая культура
	ОДБ.05	Основы безопасности жизнедеятельности
	ОДБ.06	Естествознание
	ОДБ.07	Иностранный язык
	ОДБ.08	Астрономия
	ОДБ.09	Родная литература
	ОДП.01	Математика
	ОДП.02	Информатика
	ОДП.03	Экономика
	ОПЦ.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОПЦ.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
	ОПЦ.05	Основы калькуляции и учета
	ОПЦ.06	Охрана труда
	ОПЦ.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОПЦ.08	Безопасность жизнедеятельности
	ОПЦ.09	Физическая культура
	ОПЦ.10	Специальное рисование и лепка
	ОПЦ.11	Основы финансовой грамотности
	ОПЦ.12	Психология общения
	ОП.13	Экология и природопользование
	МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
	УП.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.01	Практика по профилю профессии
	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	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.02.	Практика по профилю профессии
	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

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс		Содержание
	УП.03	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.03	Практика по профилю профессии
	МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
	УП.04	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.04.01	Практика по профилю профессии
	МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	УП.05	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.05	Практика по профилю профессии
ОК 10.		Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
	ОДБ.07	Иностранный язык
	ОДП.03	Экономика
	ОПЦ.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОПЦ.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
	ОПЦ.05	Основы калькуляции и учета
	ОПЦ.06	Охрана труда
	ОПЦ.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОПЦ.08	Безопасность жизнедеятельности
	ОПЦ.09	Физическая культура
	ОПЦ.10	Специальное рисование и лепка
	ОПЦ.11	Основы финансовой грамотности
	ОПЦ.12	Психология общения
	ОП.13	Экология и природопользование
	МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
	УП.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.01	Практика по профилю профессии
	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	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.02.	Практика по профилю профессии
	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	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.03	Практика по профилю профессии
	МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
	УП.04	Практика для получения первичных профессиональных навыков

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс		Содержание
	ПП.04.01	Практика по профилю профессии
	МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	УП.05	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.05	Практика по профилю профессии
		Защита выпускной квалификационной работы
ОК 11.		Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
	ОДП.02	Информатика
	ОДП.03	Экономика
	ОПЦ.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОПЦ.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
	ОПЦ.05	Основы калькуляции и учета
	ОПЦ.06	Охрана труда
	ОПЦ.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОПЦ.08	Безопасность жизнедеятельности
	ОПЦ.10	Специальное рисование и лепка
	ОПЦ.11	Основы финансовой грамотности
	ОПЦ.12	Психология общения
	ОП.13	Экология и природопользование
	МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
	УП.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.01	Практика по профилю профессии
	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	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.02.	Практика по профилю профессии
	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	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.03	Практика по профилю профессии
	МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
	УП.04	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.04.01	Практика по профилю профессии
	МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	УП.05	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.05	Практика по профилю профессии

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс		Содержание
ПК 1.1.		Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
	ОПЦ.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОПЦ.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
	ОПЦ.05	Основы калькуляции и учета
	ОПЦ.06	Охрана труда
	ОПЦ.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОПЦ.08	Безопасность жизнедеятельности
	ОПЦ.10	Специальное рисование и лепка
	ОПЦ.11	Основы финансовой грамотности
	ОПЦ.12	Психология общения
	ОП.13	Экология и природопользование
	МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
	УП.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.01	Практика по профилю профессии
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 1.2.		Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
	ОПЦ.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОПЦ.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
	ОПЦ.05	Основы калькуляции и учета
	ОПЦ.06	Охрана труда
	ОПЦ.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОПЦ.08	Безопасность жизнедеятельности
	ОПЦ.10	Специальное рисование и лепка
	ОПЦ.11	Основы финансовой грамотности
	ОПЦ.12	Психология общения
	ОП.13	Экология и природопользование
	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
	УП.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.01	Практика по профилю профессии
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 1.3.		Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
	ОПЦ.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОПЦ.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс		Содержание
	ОПЦ.05	Основы калькуляции и учета
	ОПЦ.06	Охрана труда
	ОПЦ.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОПЦ.08	Безопасность жизнедеятельности
	ОПЦ.10	Специальное рисование и лепка
	ОПЦ.11	Основы финансовой грамотности
	ОПЦ.12	Психология общения
	ОП.13	Экология и природопользование
	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
	УП.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.01	Практика по профилю профессии
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 1.4.		Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
	ОПЦ.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОПЦ.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
	ОПЦ.05	Основы калькуляции и учета
	ОПЦ.06	Охрана труда
	ОПЦ.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОПЦ.08	Безопасность жизнедеятельности
	ОПЦ.10	Специальное рисование и лепка
	ОПЦ.11	Основы финансовой грамотности
	ОПЦ.12	Психология общения
	ОП.13	Экология и природопользование
	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
	УП.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.01	Практика по профилю профессии
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 2.1.		Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
	ОПЦ.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОПЦ.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
	ОПЦ.05	Основы калькуляции и учета
	ОПЦ.06	Охрана труда
	ОПЦ.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОПЦ.08	Безопасность жизнедеятельности
	ОПЦ.10	Специальное рисование и лепка
	ОПЦ.11	Основы финансовой грамотности
	ОПЦ.12	Психология общения

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс		Содержание
	ОП.13	Экология и природопользование
	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	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.02.	Практика по профилю профессии
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 2.2.		Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
	ОПЦ.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОПЦ.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
	ОПЦ.05	Основы калькуляции и учета
	ОПЦ.06	Охрана труда
	ОПЦ.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОПЦ.08	Безопасность жизнедеятельности
	ОПЦ.10	Специальное рисование и лепка
	ОПЦ.11	Основы финансовой грамотности
	ОПЦ.12	Психология общения
	ОП.13	Экология и природопользование
	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	УП.02	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.02.	Практика по профилю профессии
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 2.3.		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
	ОПЦ.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОПЦ.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
	ОПЦ.05	Основы калькуляции и учета
	ОПЦ.06	Охрана труда
	ОПЦ.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОПЦ.08	Безопасность жизнедеятельности
	ОПЦ.10	Специальное рисование и лепка
	ОПЦ.11	Основы финансовой грамотности
	ОПЦ.12	Психология общения
	ОП.13	Экология и природопользование
	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	УП.02	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.02.	Практика по профилю профессии
		Защита выпускной квалификационной работы

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс		Содержание
ПК 2.4.		Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
	ОПЦ.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОПЦ.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
	ОПЦ.05	Основы калькуляции и учета
	ОПЦ.06	Охрана труда
	ОПЦ.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОПЦ.08	Безопасность жизнедеятельности
	ОПЦ.10	Специальное рисование и лепка
	ОПЦ.11	Основы финансовой грамотности
	ОПЦ.12	Психология общения
	ОП.13	Экология и природопользование
	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	УП.02	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.02.	Практика по профилю профессии
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 2.5.		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
	ОПЦ.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОПЦ.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
	ОПЦ.05	Основы калькуляции и учета
	ОПЦ.06	Охрана труда
	ОПЦ.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОПЦ.08	Безопасность жизнедеятельности
	ОПЦ.10	Специальное рисование и лепка
	ОПЦ.11	Основы финансовой грамотности
	ОПЦ.12	Психология общения
	ОП.13	Экология и природопользование
	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	УП.02	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.02.	Практика по профилю профессии
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 2.6.		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
	ОПЦ.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОПЦ.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
	ОПЦ.05	Основы калькуляции и учета

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс		Содержание
	ОПЦ.06	Охрана труда
	ОПЦ.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОПЦ.08	Безопасность жизнедеятельности
	ОПЦ.10	Специальное рисование и лепка
	ОПЦ.11	Основы финансовой грамотности
	ОПЦ.12	Психология общения
	ОП.13	Экология и природопользование
	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	УП.02	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.02.	Практика по профилю профессии
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 2.7.		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
	ОПЦ.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОПЦ.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
	ОПЦ.05	Основы калькуляции и учета
	ОПЦ.06	Охрана труда
	ОПЦ.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОПЦ.08	Безопасность жизнедеятельности
	ОПЦ.10	Специальное рисование и лепка
	ОПЦ.11	Основы финансовой грамотности
	ОПЦ.12	Психология общения
	ОП.13	Экология и природопользование
	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	УП.02	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.02.	Практика по профилю профессии
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 2.8.		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.
	ОПЦ.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОПЦ.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
	ОПЦ.05	Основы калькуляции и учета
	ОПЦ.06	Охрана труда
	ОПЦ.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОПЦ.08	Безопасность жизнедеятельности
	ОПЦ.10	Специальное рисование и лепка
	ОПЦ.11	Основы финансовой грамотности
	ОПЦ.12	Психология общения
	ОП.13	Экология и природопользование

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс		Содержание
	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	УП.02	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.02.	Практика по профилю профессии
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 3.1.		Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
	ОПЦ.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОПЦ.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
	ОПЦ.05	Основы калькуляции и учета
	ОПЦ.06	Охрана труда
	ОПЦ.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОПЦ.08	Безопасность жизнедеятельности
	ОПЦ.10	Специальное рисование и лепка
	ОПЦ.11	Основы финансовой грамотности
	ОПЦ.12	Психология общения
	ОП.13	Экология и природопользование
	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	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.03	Практика по профилю профессии
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 3.2.		Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
	ОПЦ.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОПЦ.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
	ОПЦ.05	Основы калькуляции и учета
	ОПЦ.06	Охрана труда
	ОПЦ.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОПЦ.08	Безопасность жизнедеятельности
	ОПЦ.10	Специальное рисование и лепка
	ОПЦ.11	Основы финансовой грамотности
	ОПЦ.12	Психология общения
	ОП.13	Экология и природопользование
	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	УП.03	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.03	Практика по профилю профессии
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 3.3.		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс		Содержание
	ОПЦ.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОПЦ.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
	ОПЦ.05	Основы калькуляции и учета
	ОПЦ.06	Охрана труда
	ОПЦ.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОПЦ.08	Безопасность жизнедеятельности
	ОПЦ.10	Специальное рисование и лепка
	ОПЦ.11	Основы финансовой грамотности
	ОПЦ.12	Психология общения
	ОП.13	Экология и природопользование
	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	УП.03	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.03	Практика по профилю профессии
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 3.4.		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
	ОПЦ.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОПЦ.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
	ОПЦ.05	Основы калькуляции и учета
	ОПЦ.06	Охрана труда
	ОПЦ.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОПЦ.08	Безопасность жизнедеятельности
	ОПЦ.10	Специальное рисование и лепка
	ОПЦ.11	Основы финансовой грамотности
	ОПЦ.12	Психология общения
	ОП.13	Экология и природопользование
	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	УП.03	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.03	Практика по профилю профессии
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 3.5.		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
	ОПЦ.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОПЦ.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
	ОПЦ.05	Основы калькуляции и учета
	ОПЦ.06	Охрана труда
	ОПЦ.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
ОПЦ.08	Безопасность жизнедеятельности
ОПЦ.10	Специальное рисование и лепка
ОПЦ.11	Основы финансовой грамотности
ОПЦ.12	Психология общения
ОП.13	Экология и природопользование
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.03	Практика по профилю профессии
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
ОПЦ.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОПЦ.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОПЦ.05	Основы калькуляции и учета
ОПЦ.06	Охрана труда
ОПЦ.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОПЦ.08	Безопасность жизнедеятельности
ОПЦ.10	Специальное рисование и лепка
ОПЦ.11	Основы финансовой грамотности
ОПЦ.12	Психология общения
ОП.13	Экология и природопользование
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.03	Практика по профилю профессии
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ОПЦ.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОПЦ.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОПЦ.05	Основы калькуляции и учета
ОПЦ.06	Охрана труда
ОПЦ.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОПЦ.08	Безопасность жизнедеятельности
ОПЦ.10	Специальное рисование и лепка
ОПЦ.11	Основы финансовой грамотности
ОПЦ.12	Психология общения
ОП.13	Экология и природопользование
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс		Содержание
	УП.04	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.04.01	Практика по профилю профессии
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 4.2.		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
	ОПЦ.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОПЦ.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
	ОПЦ.05	Основы калькуляции и учета
	ОПЦ.06	Охрана труда
	ОПЦ.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОПЦ.08	Безопасность жизнедеятельности
	ОПЦ.10	Специальное рисование и лепка
	ОПЦ.11	Основы финансовой грамотности
	ОПЦ.12	Психология общения
	ОП.13	Экология и природопользование
	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
	УП.04	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.04.01	Практика по профилю профессии
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 4.3.		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
	ОПЦ.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОПЦ.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
	ОПЦ.05	Основы калькуляции и учета
	ОПЦ.06	Охрана труда
	ОПЦ.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОПЦ.08	Безопасность жизнедеятельности
	ОПЦ.10	Специальное рисование и лепка
	ОПЦ.11	Основы финансовой грамотности
	ОПЦ.12	Психология общения
	ОП.13	Экология и природопользование
	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
	УП.04	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.04.01	Практика по профилю профессии
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 4.4.		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
	ОПЦ.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс		Содержание
	ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОПЦ.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
	ОПЦ.05	Основы калькуляции и учета
	ОПЦ.06	Охрана труда
	ОПЦ.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОПЦ.08	Безопасность жизнедеятельности
	ОПЦ.10	Специальное рисование и лепка
	ОПЦ.11	Основы финансовой грамотности
	ОПЦ.12	Психология общения
	ОП.13	Экология и природопользование
	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
	УП.04	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.04.01	Практика по профилю профессии
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 4.5.		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.
	ОПЦ.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОПЦ.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
	ОПЦ.05	Основы калькуляции и учета
	ОПЦ.06	Охрана труда
	ОПЦ.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОПЦ.08	Безопасность жизнедеятельности
	ОПЦ.10	Специальное рисование и лепка
	ОПЦ.11	Основы финансовой грамотности
	ОПЦ.12	Психология общения
	ОП.13	Экология и природопользование
	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
	УП.04	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.04.01	Практика по профилю профессии
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 5.1.		Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
	ОПЦ.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОПЦ.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
	ОПЦ.05	Основы калькуляции и учета
	ОПЦ.06	Охрана труда
	ОПЦ.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОПЦ.08	Безопасность жизнедеятельности
	ОПЦ.10	Специальное рисование и лепка

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс		Содержание
	ОПЦ.11	Основы финансовой грамотности
	ОПЦ.12	Психология общения
	ОП.13	Экология и природопользование
	МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	УП.05	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.05	Практика по профилю профессии
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 5.2.		Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
	ОПЦ.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОПЦ.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
	ОПЦ.05	Основы калькуляции и учета
	ОПЦ.06	Охрана труда
	ОПЦ.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОПЦ.08	Безопасность жизнедеятельности
	ОПЦ.10	Специальное рисование и лепка
	ОПЦ.11	Основы финансовой грамотности
	ОПЦ.12	Психология общения
	ОП.13	Экология и природопользование
	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	УП.05	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.05	Практика по профилю профессии
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 5.3.		Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
	ОПЦ.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОПЦ.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
	ОПЦ.05	Основы калькуляции и учета
	ОПЦ.06	Охрана труда
	ОПЦ.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОПЦ.08	Безопасность жизнедеятельности
	ОПЦ.10	Специальное рисование и лепка
	ОПЦ.11	Основы финансовой грамотности
	ОПЦ.12	Психология общения
	ОП.13	Экология и природопользование
	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	УП.05	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.05	Практика по профилю профессии

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс		Содержание
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 5.4.		Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
	ОПЦ.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОПЦ.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
	ОПЦ.05	Основы калькуляции и учета
	ОПЦ.06	Охрана труда
	ОПЦ.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОПЦ.08	Безопасность жизнедеятельности
	ОПЦ.10	Специальное рисование и лепка
	ОПЦ.11	Основы финансовой грамотности
	ОПЦ.12	Психология общения
	ОП.13	Экология и природопользование
	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	УП.05	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.05	Практика по профилю профессии
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 5.5.		Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.
	ОПЦ.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОПЦ.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
	ОПЦ.05	Основы калькуляции и учета
	ОПЦ.06	Охрана труда
	ОПЦ.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОПЦ.08	Безопасность жизнедеятельности
	ОПЦ.10	Специальное рисование и лепка
	ОПЦ.11	Основы финансовой грамотности
	ОПЦ.12	Психология общения
	ОП.13	Экология и природопользование
	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	УП.05	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.05	Практика по профилю профессии
		Защита выпускной квалификационной работы

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
ОДБ	**Базовые дисциплины**	**ОК 01.**	**ОК 02.**	**ОК 03.**	**ОК 04.**	**ОК 05.**	**ОК 06.**	**ОК 07.**	**ОК 08.**	**ОК 09.**	**ОК 10.**		
ОДБ.01	Русский язык	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.				
ОДБ.02	Литература	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.				
ОДБ.03	История	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.				
ОДБ.04	Физическая культура	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.			
ОДБ.05	Основы безопасности жизнедеятельности	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.			
ОДБ.06	Естествознание	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.				
ОДБ.07	Иностранный язык	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.		
ОДБ.08	Астрономия	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.				
ОДБ.09	Родная литература	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.				
ОДП	**Профильные дисциплины**	**ОК 01.**	**ОК 02.**	**ОК 03.**	**ОК 04.**	**ОК 05.**	**ОК 06.**	**ОК 07.**	**ОК 09.**	**ОК 10.**	**ОК 11.**		
ОДП.01	Математика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.				
ОДП.02	Информатика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 11.			
ОДП.03	Экономика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.		
ПОО	**Предлагаемые ОО**												
ОПЦ	**Общепрофессиональный цикл**	**ОК 01.**	**ОК 02.**	**ОК 03.**	**ОК 04.**	**ОК 05.**	**ОК 06.**	**ОК 07.**	**ОК 08.**	**ОК 09.**	**ОК 10.**	**ОК 11.**	**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.**	**ПК 5.1.**	**ПК 5.2.**
		ПК 5.3.	**ПК 5.4.**	**ПК 5.5.**									
ОПЦ.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	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.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.
		ПК 5.4.	ПК 5.5.										
ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	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.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.
		ПК 5.4.	ПК 5.5.										
ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	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.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.
		ПК 5.4.	ПК 5.5.										
ОПЦ.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	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.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.
		ПК 5.4.	ПК 5.5.										
ОПЦ.05	Основы калькуляции и учета	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	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.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.
		ПК 5.4.	ПК 5.5.										
ОПЦ.06	Охрана труда	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	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.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.
		ПК 5.4.	ПК 5.5.										

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
ОПЦ.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	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.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.
		ПК 5.4.	ПК 5.5.										
ОПЦ.08	Безопасность жизнедеятельности	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	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.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
		ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.									
ОПЦ.09	Физическая культура	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.		
ОПЦ.10	Специальное рисование и лепка	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	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.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.
		ПК 5.4.	ПК 5.5.										
ОПЦ.11	Основы финансовой грамотности	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	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.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.
		ПК 5.4.	ПК 5.5.										
ОПЦ.12	Психология общения	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	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.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.
		ПК 5.4.	ПК 5.5.										
ОП.13	Экология и природопользование	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	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.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.
		ПК 5.4.	ПК 5.5.										
ПЦ	**Профессиональный цикл**	**ОК 01.**	**ОК 02.**	**ОК 03.**	**ОК 04.**	**ОК 05.**	**ОК 06.**	**ОК 07.**	**ОК 09.**	**ОК 10.**	**ОК 11.**	**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.**	**ПК 5.1.**	**ПК 5.2.**	**ПК 5.3.**
		ПК 5.4.	**ПК 5.5.**										
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 09.**	**ОК 10.**	**ОК 11.**	**ПК 1.1.**	**ПК 1.2.**
		ПК 1.3.	**ПК 1.4.**										
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 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 1.1.	
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 1.1.	ПК 1.2.
		ПК 1.3.	ПК 1.4.										
УП.01	*Практика для получения первичных профессиональных навыков*	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 1.1.	ПК 1.2.
		ПК 1.3.	ПК 1.4.										
ПП.01	*Практика по профилю профессии*	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 1.1.	ПК 1.2.
		ПК 1.3.	ПК 1.4.										
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 09.**	**ОК 10.**	**ОК 11.**	**ПК 2.1.**	**ПК 2.2.**
		ПК 2.3.	**ПК 2.4.**	**ПК 2.5.**	**ПК 2.6.**	**ПК 2.7.**	**ПК 2.8.**						

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
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 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 2.1.	
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 2.1.	ПК 2.2.
		ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.						
УП.02	*Практика для получения первичных профессиональных навыков*	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 2.1.	ПК 2.2.
		ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.						
ПП.02.	*Практика по профилю профессии*	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 2.1.	ПК 2.2.
		ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.						
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 09.**	**ОК 10.**	**ОК 11.**	**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.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 3.1.	
МДК.03.02	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 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 3.1.	ПК 3.2.
		ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.								
УП.03	*Практика для получения первичных профессиональных навыков*	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 3.1.	ПК 3.2.
		ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.								
ПП.03	*Практика по профилю профессии*	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	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 09.**	**ОК 10.**	**ОК 11.**	**ПК 4.1.**	**ПК 4.2.**
		ПК 4.3.	**ПК 4.4.**	**ПК 4.5.**									
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 4.1.	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 4.1.	ПК 4.2.
		ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.									
УП.04	*Практика для получения первичных профессиональных навыков*	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 4.1.	ПК 4.2.
		ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.									
ПП.04.01	*Практика по профилю профессии*	ОК 01.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.
		ПК 4.5.											
ПМ.05	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**	**ОК 01.**	**ОК 02.**	**ОК 03.**	**ОК 04.**	**ОК 05.**	**ОК 06.**	**ОК 07.**	**ОК 09.**	**ОК 10.**	**ОК 11.**	**ПК 5.1.**	**ПК 5.2.**
		ПК 5.3.	**ПК 5.4.**	**ПК 5.5.**									
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 5.1.	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
		ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.									
УП.05	*Практика для получения первичных профессиональных навыков*	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
		ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.									
ПП.05	*Практика по профилю профессии*	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 5.1.	ПК 5.2.

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
ПП.03	*Практика по профилю профессии*	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.									
	Государственная итоговая аттестация	**ОК 01.**	**ОК 02.**	**ОК 03.**	**ОК 04.**	**ОК 05.**	**ОК 06.**	**ОК 07.**	**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.**	**ПК 5.1.**	**ПК 5.2.**	**ПК 5.3.**	**ПК 5.4.**	**ПК 5.5.**
	Защита выпускной квалификационной работы	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	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.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.
	Проведение государственных экзаменов												

ПЕРЕЧЕНЬ ЛАБОРАТОРИЙ, КАБИНЕТОВ, МАСТЕРСКИХ И ДР.

	Кабинеты:
1	русского языка и литературы
2	математики
3	естествознания
4	информатики
5	социально-экономических дисциплин
6	иностранного языка
7	истории
8	безопасности жизнедеятельности и охраны труда
9	основ микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
10	основ товароведения продовольственных товаров
11	технического оснащения и организации рабочего места
12	кулинарии
	Лаборатории:
1	Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий,хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, сладких блюд и напитков.
	Спортивный комплекс:
1	спортивный зал
2	гимнатистечкий зал
	Залы:
1	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	актовый зал

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

Учебный план разработан для реализации образовательной программы на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получения профессиональной квалификации рабочего и служащего среднего профессионального образования.
Настоящий учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее ППКРС) Октябрьского филиала КГБ ПОУ "Уссурийский агропромышленный колледж" разработан на основе ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 года № 1569, зарегистрирован Министерством юстиции 22 декабря 2016 года № 44898.
Нормативные основания для разработки учебного плана по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее ППКРС):
- Федеральный закон от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" (с изменениями на 16 апреля 2022 года);
- Приказ Минобранауки России от 14.06.2013 г. № 464 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования" (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационый №29200) (с изменениями на 28 августа 2020 года);
-Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 г № 413, (с изменениями на 11 декабря 2020 года) зарегистрирован Министерством юстиции 07.06.2012 г. № 24480, реализуемого в пределах основной профессиональной образовательной программы с учетом технологического профиля;
- Приказ Минобранауки России от 28.08.2020 г. № 441 "О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 г. №464";
- Приказ Министерства просвещения РФ от 08.11.2021 г. № 800 ""Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования" (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 07.12.2021 г., регистрационый №66211)
- Приказ Министерства просвещения РФ от 05.05.2022 г. № 311 "О внесении изменений в приказ Министерства просвещения РФ от 8 ноября 2021 г. № 800 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования" (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 27.05.2022 г., регистрационый № 68606)
- Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации, Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 г. № 885/390 "О практической подготовке обучающихся" (с изменениями на 18 ноября 2020 года)
- Инструктивно-методическое письмо по организации применения современных методик и программ преподавания по общеобразовательным дисциплинам в системе среднего профессионального образования, учитывающих образовательные потребности обучающихся образовательных организаций, реализующих программы среднего профессионального образования, Министерства просвещения Российской Федерации, Департамента государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения от 20.07.2020 г. № 05-772
Нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования 3 года 10 месяцев.
Учебный год начинается 1 сентября и заканчивается в соотвествии с учебным планом соответсвующей образовательной программы. Учебный план составлен для работы в режиме шестидневной учебной недели в соответствии с учебной нагрузкой не превышающей 36 академических часов в неделю на всех курсах обучения в соответствии с п.2.6.1.1 СанПиН 2.4.3.2554-09. Продолжительность каникул, предоставляемых обучающимся в процессе освоения ими ППКРС, составляет от восьми до одиннадцати недель в учебном году, в том числе 2 недели в зимний период.
Продолжительность академического часа - 45 минут, сгруппированных занятий 90 минут.
Распределение обязательной учебной нагрузки на изучение общеобразовательных предметов в пределах основной профессиональной образовательной программы СПО с учетом социально-экономического профиля получаемого профессионального образования проведено в соотвествии с рекомендациями Министерства образования и науки Российской Федерации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии среднего профессионального образования от 17.03.2015 № 06-259. При этом на ОБЖ отводится 72 часа, на физическую культуру - по три часа в неделю (Приказ Минобранауки России от 03.06.2011 г. №1994 "О внесении изменений в федеральный базизный учебный план и примерные учебные планы для образовательных учреждений Росссийской Федерации, реализующих программы общего образования, утвержденные приказом Минобразования России от 9 марта 2004 г. № 1312"). Учебное время, отведенное на теоретическое обучение (2052 ч), распределено на изучение общих базовых и профильных дисциплин

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

Общими базовыми дисциплинами для данной профессии СПО являются: русский язык,литература, иностранный язык, история, физическая культура, основы безопасности жизнедеятельности, астрономия, естествознание, родная литература. К профильным учебным дисциплинам по выбору из обязательных предметных областей относятся: математика, информатика, экономика. Текущий контроль по дисциплинам общеобразовательного цикла проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую дисциплину, с использованием традиционных и инновационных методов, включая компьютерные технологии. Промежуточная аттестация проходит в форме экзаменов и комплексных экзаменов по модулю.
Экзамены проводятся по учебным дисциплинам общеобразовательного цикла "Русский язык", "Математика", "Экономика", "Естествознание"
Согласно ФГОС СПО структура учебного плана включает обязательную и вариативную часть. Обязательная часть направлена на формирование общих и профессиональных компетенций и составляет не более 80 % от общего объема времени, отведенного на освоение. Объем образовательной программы в академических часах составляет 5904 ч., в том числе общеобразовательный цикл 2052 ч., общепрофессиональный цикл - 826 ч., профессиональный цикл - 2954 часа., государственная итоговая аттестация, включающая демонстрационный экзамен 72 ч. Вариативная часть образовательной программы не менее 20 %, т.е. 764 ч. учитывает дополнительные требования, выдвигаемые региональным рынком труда, рынком образовательных услуг в целом и отдельными участниками образовательного процесса. Вариативная часть основной профессиональной образовательной программы представляет собой совокупность учебно-программных материалов дополняющих и (или) детализирующих инвариативную часть стандарта и формируется с учетом требований участников образовательного процесса (региональных органов управления образованием, профессиональных образовательных организаций, обучающихся, работодателей и рынка образовательных услуг). Объем нагрузки вариативной части использована на: -увеличение объема теоретической и практической подготовки - 506 часов, а также введения новых учебных дисциплин: Специальное рисование и лепка - 80 ч., основы финансовой грамотности - 74 часа, психология общения - 68 ч., экологии и природопользоваия - 36 ч.
Часы вариативной части (764 ч.)использованы на:
- общепрофессиональный цикл - 296 ч.
- профессиональные модули - 468 ч.
По дисциплине "Физическая культура" еженедельно предусмотрены 3 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной учебной нагрузки, включая игровые виды подготовки за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных секциях. Для подгрупп девушек 70 % учебного времени, отведенного на изучение основ военной службы, в рамках дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" используется на освоение основ медицинских знаний. На втором курсе в первую неделю летних каникул предусмотрено проведение учебных сборов для юношей (согласно пункта 1 ст. 13 фз "О воинской обязанности и военной службе").
Практика имеет целью комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по профессии, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы обучающимися по профессии. Учебная практика направлена на получение первичных профессиональных умений и навыков, на подготовку студентов к осознанному и углубленному изучению общепрофессиональных и специальных дисциплин. Практика по профилю профессии направлена на формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках модулей ППКРС СПО по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по профессии.
Практика является обязательным разделом ППКРС и представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью . При реализации ППКРС предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.
Учебная практика реализуется концентрировано и предусмотрена в рамках модулей: ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента - 108 ч., ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента - 180 ч., ПМ.03 - Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента - 72 ч., ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента - 108 ч., ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных,мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента - 216 ч.
Производственная практика по профилю профессии реализуется в несколько периодов в рамках модулей: ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента - 144 ч., ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента - 252 ч., ПМ.03 - Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента - 108 ч., ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента - 144 ч., ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных,мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента - 252 ч.

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

Освоение образовательной программы СПО сопровождается текущим контролем успеваемости и промежуточной аттестацией обучающихся, на которую отведено 180 часов. Количество экзаменов в процессе промежуточной аттестации обучающихся не превышает 8 экзаменов в учебном году, а количество дифференцированных зачетов (зачетов) - 10, проведение дифференцированнного зачета(зачетов) предусматривается за счет времени, отведенного на изучение соотвествующей дисциплины. В указанное количество дифференцированнных зачетов (зачетов) не входят дифференцированные зачеты (зачеты) по физической культуре.		
Консультации для обучающихся предусматриваются за счет образоватеольной программы. Формы проведения консультаций групповые, индивидуальные.		
Государственная итоговая аттестация по итогам освоения ФГОС СПО по ТОП-50 проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена. Содержание заданий выпускной квалификационной работы должно соответствовать результатам освоения одного или нескольких профессиональных модулей.		
Приведенный перечень кабинетов, лабораторий, мастерских, спортивных комплексов и залов соотвествует ФГОС СПО по профессии.		
Согласовано		
Руководитель Октябрьского филиала КГБ ПОУ "УАПК"		А. Н. Цецуренко
Председатель цикловой комиссии общеобразовательной подготовки		И. И. Жужгова
Председатель цикловой комиссии профессиональной подготовки		Е. В. Шевченко
ИП Коваленко Л. П.		Л. П. Коваленко

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ ПРИМОРСКИЙ КРАЙ Октябрьский район с.Синельниково-1
ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬ
Коваленко Любовь Павловна
ИНН 252200104304
ОГРНИП 320253600058135