

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Петровская Анна Викторовна  
Должность: Директор  
Дата подписания: 16.01.2021 09:23:14  
Уникальный программный ключ:  
798bda6555fbdebe827768f6f1710bd17a9070c31fdc1b6a6ac5a1f10c8c5199

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
"Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова"  
(ФГБОУ ВО "РЭУ им. Г.В. Плеханова")  
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова



Утверждаю

Гришин В.И.  
2020

План одобрен Ученым советом

Протокол № 11  
23.06.2020

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

19.02.10 Технология продукции общественного питания  
код наименование специальности

по программе базовой подготовки  
на базе среднего общего образования

квалификация: техник-технолог

форма обучения Очная нормативный срок освоения ППССЗ 2г 10м год начала подготовки по УП 2020

профиль получаемого профессионального образования  
при реализации программы среднего общего образования

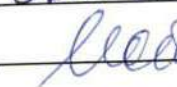
Приказ об утверждении ФГОС от 22.04.2014 № 384

Согласовано

Директор центра по работе с филиалами

 /Степанов А.А./

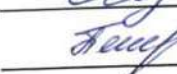
Начальник учебно-методического управления

 /Стукалова И.Б./

Директор Центра методического обеспечения и развития образовательных программ

 /Бобков А.Л./

Директор филиала

 /Петровская А.В./

Согласовано с работодателем

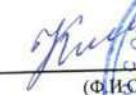
ООО "Кабачок"

(наименование организации работодателя)

Заместитель директора

(должность представителя работодателя)

Кажекина Е.С.

  
(Ф.И.О., подпись)  
М.П.



### 1 Календарный учебный график

Курс	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль			Март					Апрель				Май				Июнь				Июль				Август									
	1-7	8-14	15-21	22-28	29 сен - 5 окт	6-12	13-19	20-26	27 окт - 2 ноя	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29 дек - 4 янв	5-11	12-18	19-25	26 янв - 1 фев	2-8	9-15	16-22	23 фев - 1 мар	2-8	9-15	16-22	23-29	30 мар - 5 апр	6-12	13-19	20-26	27 апр - 3 май	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29 июн - 5 июл	6-12	13-19	20-26	27 июл - 2 авг	3-9	10-16	17-23	24-31			
0	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	
I																																																							
II																																																							
III																																																							

- Обозначения:**
- Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам
  - 0 Учебная практика
  - Δ Подготовка к государственной итоговой аттестации
  - :: Промежуточная аттестация
  - 8 Производственная практика (по профилю специальности)
  - III Государственная итоговая аттестация
  - = Каникулы
  - X Производственная практика (преддипломная)
  - \* Неделя отсутствует

### 2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам						Промежуточная аттестация			Практики									ГИА		Каникулы	Всего	Студентов	Групп				
										Учебная практика			Производственная практика (по профилю специальности)			Производственная практика (преддипломная)			Подготовка	Проведение								
	Всего		1 сем		2 сем		Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем													
	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий										нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.				
I	33	1188	16	576	17	612	2	1	1	6		6													11	52	25	1
II	29	1044	12	432	17	612	2	1	1				11	4	7										10	52	25	1
III	19	684	12	432	7	252	1		1				11	5	6	4		4	4	2	2	43	25	25	1	25	1	1
<b>Всего</b>	<b>81</b>	<b>2916</b>	<b>40</b>	<b>1440</b>	<b>41</b>	<b>1476</b>	<b>5</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>6</b>		<b>6</b>	<b>22</b>	<b>9</b>	<b>13</b>	<b>4</b>		<b>4</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>23</b>	<b>147</b>						

Итого часов	Итого часов в неделю	Итого часов в месяц				Итого часов в квартал				Итого часов в полугодие				Итого часов в год			
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16

№	Программа/курс/дисциплина	18	01	22	1	8	15	22	29	5	12	19	26	2	9	16	23	30	6	13	20	27	34	31	7	14	21	28	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	2
---	---------------------------	----	----	----	---	---	----	----	----	---	----	----	----	---	---	----	----	----	---	----	----	----	----	----	---	----	----	----	---	----	----	----	---	----	----	----	----	---	----	----	----	---	----	----	----	---	---	----	----	----	---	----	----	----	---	----	----	----	----	---	----	----	----	---	----	----	----	---	---	----	----	----	---	----	----	----	---	----	----	----	----	---	----	----	----	---	----	----	----	---	---	----	----	----	---	----	----	----	---	----	----	----	----	---	----	----	----	---	----	----	----	---	---	----	----	----	---	----	----	----	---	----	----	----	----	---	----	----	----	---	----	----	----	---	---	----	----	----	---	----	----	----	---	----	----	----	----	---	----	----	----	---	----	----	----	---	---	----	----	----	---	----	----	----	---	----	----	----	----	---	----	----	----	---	----	----	----	---	---	----	----	----	---	----	----	----	---	----	----	----	----	---	----	----	----	---	----	----	----	---	---	----	----	----	---	----	----	----	---	----	----	----	----	---	----	----	----	---	----	----	----	---	---	----	----	----	---	----	----	----	---	----	----	----	----	---	----	----	----	---	----	----	----	---	---	----	----	----	---	----	----	----	---	----	----	----	----	---	----	----	----	---	----	----	----	---	---	----	----	----	---	----	----	----	---	----	----	----	----	---	----	----	----	---	----	----	----	---	---	----	----	----	---	----	----	----	---	----	----	----	----	---	----	----	----	---	----	----	----	---	---	----	----	----	---	----	----	----	---	----	----	----	----	---	----	----	----	---	----	----	----	---	---	----	----	----	---	----	----	----	---	----	----	----	----	---	----	----	----	---	----	----	----	---	---	----	----	----	---	----	----	----	---	----	----	----	----	---	----	----	----	---	----	----	----	---	---	----	----	----	---	----	----	----	---	----	----	----	----	---	----	----	----	---	----	----	----	---	---	----	----	----	---	----	----	----	---	----	----	----	----	---	----	----	----	---	----	----	----	---	---	----	----	----	---	----	----	----	---	----	----	----	----	---	----	----	----	---	----	----	----	---	---	----	----	----	---	----	----	----	---	----	----	----	----	---	----	----	----	---	----	----	----	---	---	----	----	----	---	----	----	----	---	----	----	----	----	---	----	----	----	---	----	----	----	---	---	----	----	----	---	----	----	----	---	----	----	----	----	---	----	----	----	---	----	----	----	---	---	----	----	----	---	----	----	----	---	----	----	----	----	---	----	----	----	---	----	----	----	---	---	----	----	----	---	----	----	----	---	----	----	----	----	---	----	----	----	---	----	----	----	---	---	----	----	----	---	----	----	----	---	----	----	----	----	---	----	----	----	---	----	----	----	---	---	----	----	----	---	----	----	----	---	----	----	----	----	---	----	----	----	---	----	----	----	---	---	----	----	----	---	----	----	----	---	----	----	----	----	---	----	----	----	---	----	----	----	---	---	----	----	----	---	----	----	----	---	----	----	----	----	---	----	----	----	---	----	----	----	---	---	----	----	----	---	----	----	----	---	----	----	----	----	---	----	----	----	---	----	----	----	---	---	----	----	----	---	----	----	----	---	----	----	----	----	---	----	----	----	---	----	----	----	---	---	----	----	----	---	----	----	----	---	----	----	----	----	---	----	----	----	---	----	----	----	---	---	----	----	----	---	----	----	----	---	----	----	----	----	---	----	----	----	---	----	----	----	---	---	----	----	----	---	----	----	----	---	----	----	----	----	---	----	----	----	---	----	----	----	---	---	----	----	----	---	----	----	----	---	----	----	----	----	---	----	----	----	---	----	----	----	---	---	----	----	----	---	----	----	----	---	----	----	----	----	---	----	----	----	---	----	----	----	---	---	----	----	----	---	----	----	----	---	----	----	----	----	---	----	----	----	---	----	----	----	---	---	----	----	----	---	----	----	----	---	----	----	----	----	---	----	----	----	---	----	----	----	---	---	----	----	----	---	----	----	----	---	----	----	----	----	---	----	----	----	---	----	----	----	---	---	----	----	----	---	----	----	----	---	----	----	----	----	---	----	----	----	---	----	----	----	---	---	----	----	----	---	----	----	----	---	----	----	----	----	---	----	----	----	---	----	----	----	---	---	----	----	----	---	----	----	----	---	----	----	----	----	---	----	----	----	---	----	----	----	---	---	----	----	----	---	----	----	----	---	----	----	----	----	---	----	----	----	---	----	----	----	---	---	----	----	----	---	----	----	----	---	----	----	----	----	---	----	----	----	---	----	----	----	---	---	----	----	----	---	----	----	----	---	----	----	----	----	---	----	----	----	---	----	----	----	---	---	----	----	----	---	----	----	----	---	----	----	----	----	---	----	----	----	---	----	----	----	---	---	----	----	----	---	----	----	----	---	----	----	----	----	---	----	----	----	---	----	----	----	---	---	----	----	----	---	----	----	----	---	----	----	----	----	---	----	----	----	---	----	----	----	---	---	----	----	----	---	----	----	----	---	----	----	----	----	---	----	----	----	---	----	----	----	---	---	----	----	----	---	----	----	----	---	----	----	----	----	---	----	----	----	---	----	----	----	---	---	----	----	----	---	----	----	----	---	----	----	----	----	---	----	---

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Курс 3																				Максимальная учебная нагрузка		Обязательная учебная нагрузка									
Семестр 5 12 нед										Семестр 6 7 нед										ЦК	Обяз.	Вар.	Обяз.	Вар.							
в том числе					в том числе					в том числе					в том числе																
Пр. занятия	Лаб. занятия	Семнар. занятия	Курс. проект	Индивид. проект	Маском.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семнар. занятия	Курс. проект	Индивид. проект	Маском.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки						Пр. занятия	Лаб. занятия	Семнар. занятия	Курс. проект	Индивид. проект		
					54					36					54					36											
173	83		20		648	166	50	432	216	182	34				378	76	50	252	120	96	36					85.32%	14.68%	85.08%	14.92%		
																								3732	642	2481	435				
78					74	22	4	48		48					43	15		28		28						682		440			
34					48	22	2	24		24					28	14		14		14						324		162			
10																											102		68		
34					26		2	24		24					15	1		14		14						78		48			
																								178		162					
																								355		244					
																								72		48					
																								96		64					
																								187		132					
95	83		20		574	144	46	384	216	134	34				335	61	50	224	120	68	36					2695	642	1797	435		
48					105	19	14	72	44	28					60	16	2	42	30	12						805	642	540	435		
																								102		68					
																								72		48					
																								48		32					
18																										102		68			
																								85		51					
																								76		51					
																								60		40					
4																										212		150			
																								48		32					
																								76		51					
																								96		64					
																								48		32					
26					53	3	14	36	20	16																154		104			
																								156		106					
																								112		78					
47	83		20		469	125	32	312	172	106	34				275	45	48	182	90	56	36					1890		1257			
																								155		99					
																								155		99					
																								72		72					
10	11				97	9	16	72	38	12	22				72	16	14	42	12	6	24					245		165			
10	11				97	9	16	72	38	12	22				72	16	14	42	12	6	24					245		165			
1					час				72	нед				2	час				108	нед				3	216		216				
30	36		20																								373		244		
30	36		20																								373		244		
4					час					нед					час					нед					216		216				
7	36				160	48	16	96	46	50					59	3	14	42	24	18						538		358			



ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

		Курс 3																											
р 4		Семестр 5									Семестр 6																		
ид		12 нед									7 нед																		
в том числе		в том числе																		ЦК									
Пр. занятия	Лаб. занятия	Самост. занятия	Курс. проект	Индивид. проект	Масом.	Самост.	Консулт.	Обязательная	Лекции, Проза	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проект	Индивид. проект	Масом.	Самост.	Консулт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проект	Индивид. проект	Обяз.	Вар.	Обяз.	Вар.	
7	36				160	48	16	96	46	50					59	3	14	42	24	18						538		358	
2					час			72	нед	2					час			36	нед	1						252		252	
					104	32		72	44	16	12				81	15	10	56	28	16	12					185		128	
					104	32		72	44	16	12				81	15	10	56	28	16	12					185		128	
					час			36	нед	1					час			36	нед	1						72		72	
					108	36		72	44	28					63	11	10	42	26	16						171		114	
					108	36		72	44	28					63	11	10	42	26	16						171		114	
					час			нед							час			36	нед	1						36		36	
																										223		149	
																										223		149	
					час			нед							час			нед								144		144	
7					час			180	нед	5					час			216	нед	6									
					час			нед							час			нед											
					час			нед							час			нед											
7					час			180	нед	5					час			216	нед	6									
7					час			180	нед	5					час			216	нед	6									
					час			нед							час			144	нед	4						144		144	
					час			нед							час			216	нед	6									
					час			нед							час			144	нед	4						144		144	
					час			нед							час			72	нед	2						72		72	
					час			нед							час			нед											
					час			нед							час			нед											
173	83	20			598	166		432	216	182	34				328	76		252	120	96	36				3732	642	2481	435	
173	83	20			648	166	50	432	216	182	34				378	76	50	252	120	96	36				3732	642	2481	435	
									1										5										
									1																				

**СВЕДЕНИЯ О КОМПЛЕКСНЫХ ФОРМАХ КОНТРОЛЯ**

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК				
1	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	1	[1]	ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
				[1]	ОП.08 Охрана труда	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
2	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	2	[2]	УП.01.01 Учебная практика	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
				[2]	УП.07.01 Учебная практика	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
3	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6]	МДК.02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
				[6]	ПП.02.01 Производственная практика	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	

## СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии; проявлять к ней устойчивый интерес.
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Товароведение продовольственных товаров
ОП.10	Оборудование предприятий общественного питания
ОП.11	Организация коммерческой деятельности
ОП.12	Организация обслуживания
ОП.13	Организация производства
ОП.14	Контроль качества продукции и услуг
ОП.15	Безопасность жизнедеятельности
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
УП.01.01	Учебная практика
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
ПП.05.01	Производственная практика
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
ПП.06.01	Производственная практика
ОК 2	Организовывать собственную деятельность; выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Физическая культура
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования



## СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Товароведение продовольственных товаров
ОП.10	Оборудование предприятий общественного питания
ОП.11	Организация коммерческой деятельности
ОП.12	Организация обслуживания
ОП.13	Организация производства
ОП.14	Контроль качества продукции и услуг
ОП.15	Безопасность жизнедеятельности
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
УП.01.01	Учебная практика
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
ПП.05.01	Производственная практика
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
ПП.06.01	Производственная практика
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Физическая культура
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования

## СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
ЕН.03	Химия
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Товароведение продовольственных товаров
ОП.10	Оборудование предприятий общественного питания
ОП.11	Организация коммерческой деятельности
ОП.12	Организация обслуживания
ОП.13	Организация производства
ОП.14	Контроль качества продукции и услуг
ОП.15	Безопасность жизнедеятельности
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
УП.01.01	Учебная практика
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
ПП.05.01	Производственная практика
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
ПП.06.01	Производственная практика
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Физическая культура
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности

## СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
.ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Товароведение продовольственных товаров
ОП.10	Оборудование предприятий общественного питания
ОП.11	Организация коммерческой деятельности
ОП.12	Организация обслуживания
ОП.13	Организация производства
ОП.14	Контроль качества продукции и услуг
ОП.15	Безопасность жизнедеятельности
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
УП.01.01	Учебная практика
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
ПП.05.01	Производственная практика
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
ПП.06.01	Производственная практика
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Товароведение продовольственных товаров
ОП.10	Оборудование предприятий общественного питания
ОП.11	Организация коммерческой деятельности
ОП.12	Организация обслуживания
ОП.13	Организация производства

## СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
ОП.14	Контроль качества продукции и услуг
ОП.15	Безопасность жизнедеятельности
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
УП.01.01	Учебная практика
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
ПП.05.01	Производственная практика
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
ПП.06.01	Производственная практика
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Товароведение продовольственных товаров
ОП.10	Оборудование предприятий общественного питания
ОП.11	Организация коммерческой деятельности
ОП.12	Организация обслуживания
ОП.13	Организация производства
ОП.14	Контроль качества продукции и услуг
ОП.15	Безопасность жизнедеятельности
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
УП.01.01	Учебная практика
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
ПП.03.01	Производственная практика

## СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
ПП.05.01	Производственная практика
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
ПП.06.01	Производственная практика
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Физическая культура
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Товароведение продовольственных товаров
ОП.10	Оборудование предприятий общественного питания
ОП.11	Организация коммерческой деятельности
ОП.12	Организация обслуживания
ОП.13	Организация производства
ОП.14	Контроль качества продукции и услуг
ОП.15	Безопасность жизнедеятельности
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
УП.01.01	Учебная практика
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
ПП.05.01	Производственная практика
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
ПП.06.01	Производственная практика
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

## СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Товароведение продовольственных товаров
ОП.10	Оборудование предприятий общественного питания
ОП.11	Организация коммерческой деятельности
ОП.12	Организация обслуживания
ОП.13	Организация производства
ОП.14	Контроль качества продукции и услуг
ОП.15	Безопасность жизнедеятельности
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
УП.01.01	Учебная практика
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
ПП.05.01	Производственная практика
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
ПП.06.01	Производственная практика
ОК-8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

## СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Товароведение продовольственных товаров
ОП.10	Оборудование предприятий общественного питания
ОП.11	Организация коммерческой деятельности
ОП.12	Организация обслуживания
ОП.13	Организация производства
ОП.14	Контроль качества продукции и услуг
ОП.15	Безопасность жизнедеятельности
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
УП.01.01	Учебная практика
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
ПП.05.01	Производственная практика
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
ПП.06.01	Производственная практика
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Товароведение продовольственных товаров

## СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
ОП.10	Оборудование предприятий общественного питания
ОП.11	Организация коммерческой деятельности
ОП.12	Организация обслуживания
ОП.13	Организация производства
ОП.14	Контроль качества продукции и услуг
ОП.15	Безопасность жизнедеятельности
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
УП.01.01	Учебная практика
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
ЛП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПЛ.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
ПП.05.01	Производственная практика
МДК.06.01	Управления структурным подразделением организации
ЛП.06.01	Производственная практика
ОК 10	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).
ПК 1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Товароведение продовольственных товаров
ОП.10	Оборудование предприятий общественного питания
ОП.13	Организация производства
ОП.14	Контроль качества продукции и услуг
ОП.15	Безопасность жизнедеятельности
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
УП.01.01	Учебная практика
ПК 1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ЕН.01	Математика



## СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Товароведение продовольственных товаров
ОП.10	Оборудование предприятий общественного питания
ОП.13	Организация производства
ОП.14	Контроль качества продукции и услуг
ОП.15	Безопасность жизнедеятельности
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
УП.01.01	Учебная практика
ПК 1.3	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Товароведение продовольственных товаров
ОП.10	Оборудование предприятий общественного питания
ОП.13	Организация производства
ОП.14	Контроль качества продукции и услуг
ОП.15	Безопасность жизнедеятельности
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
УП.01.01	Учебная практика
ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

## СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Товароведение продовольственных товаров
ОП.10	Оборудование предприятий общественного питания
ОП.13	Организация производства
ОП.14	Контроль качества продукции и услуг
ОП.15	Безопасность жизнедеятельности
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
ПП.02.01	Производственная практика
ПК 2.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Товароведение продовольственных товаров
ОП.10	Оборудование предприятий общественного питания
ОП.13	Организация производства
ОП.14	Контроль качества продукции и услуг
ОП.15	Безопасность жизнедеятельности
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
ПП.02.01	Производственная практика
ПК 2.3	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности

## СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Товароведение продовольственных товаров
ОП.10	Оборудование предприятий общественного питания
ОП.13	Организация производства
ОП.14	Контроль качества продукции и услуг
ОП.15	Безопасность жизнедеятельности
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
ПП.02.01	Производственная практика
ПК 3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Товароведение продовольственных товаров
ОП.10	Оборудование предприятий общественного питания
ОП.13	Организация производства
ОП.14	Контроль качества продукции и услуг
ОП.15	Безопасность жизнедеятельности
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
ПП.03.01	Производственная практика
ПК 3.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга

## СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Товароведение продовольственных товаров
ОП.10	Оборудование предприятий общественного питания
ОП.13	Организация производства
ОП.14	Контроль качества продукции и услуг
ОП.15	Безопасность жизнедеятельности
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
ПП.03.01	Производственная практика
ПК 3.3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Товароведение продовольственных товаров
ОП.10	Оборудование предприятий общественного питания
ОП.13	Организация производства
ОП.14	Контроль качества продукции и услуг
ОП.15	Безопасность жизнедеятельности
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
ПП.03.01	Производственная практика
ПК 3.4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Товароведение продовольственных товаров
ОП.10	Оборудование предприятий общественного питания

## СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
ОП.13	Организация производства
ОП.14	Контроль качества продукции и услуг
ОП.15	Безопасность жизнедеятельности
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
ПП.03.01	Производственная практика
ПК 4.1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Товароведение продовольственных товаров
ОП.10	Оборудование предприятий общественного питания
ОП.13	Организация производства
ОП.14	Контроль качества продукции и услуг
ОП.15	Безопасность жизнедеятельности
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПП.04.01	Производственная практика
ПК 4.2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Товароведение продовольственных товаров
ОП.10	Оборудование предприятий общественного питания
ОП.13	Организация производства
ОП.14	Контроль качества продукции и услуг
ОП.15	Безопасность жизнедеятельности

## СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПП.04.01	Производственная практика
ПК 4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкостручных кондитерских изделий.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Товароведение продовольственных товаров
ОП.10	Оборудование предприятий общественного питания
ОП.13	Организация производства
ОП.14	Контроль качества продукции и услуг
ОП.15	Безопасность жизнедеятельности
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПП.04.01	Производственная практика
ПК 4.4	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Товароведение продовольственных товаров
ОП.10	Оборудование предприятий общественного питания
ОП.13	Организация производства
ОП.14	Контроль качества продукции и услуг
ОП.15	Безопасность жизнедеятельности
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПП.04.01	Производственная практика

## СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Товароведение продовольственных товаров
ОП.10	Оборудование предприятий общественного питания
ОП.13	Организация производства
ОП.14	Контроль качества продукции и услуг
ОП.15	Безопасность жизнедеятельности
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
ПП.05.01	Производственная практика
ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Товароведение продовольственных товаров
ОП.10	Оборудование предприятий общественного питания
ОП.13	Организация производства
ОП.14	Контроль качества продукции и услуг
ОП.15	Безопасность жизнедеятельности
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
ПП.05.01	Производственная практика
ПК 6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ЕН.01	Математика

## СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Товароведение продовольственных товаров
ОП.10	Оборудование предприятий общественного питания
ОП.11	Организация коммерческой деятельности
ОП.12	Организация обслуживания
ОП.13	Организация производства
ОП.14	Контроль качества продукции и услуг
ОП.15	Безопасность жизнедеятельности
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
ПП.06.01	Производственная практика
ПК 6.2	Планировать выполнение работ исполнителями.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Товароведение продовольственных товаров
ОП.10	Оборудование предприятий общественного питания
ОП.11	Организация коммерческой деятельности
ОП.12	Организация обслуживания
ОП.13	Организация производства
ОП.14	Контроль качества продукции и услуг
ОП.15	Безопасность жизнедеятельности
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
ПП.06.01	Производственная практика
ПК 6.3	Организовывать работу трудового коллектива.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования



## СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Товароведение продовольственных товаров
ОП.10	Оборудование предприятий общественного питания
ОП.11	Организация коммерческой деятельности
ОП.12	Организация обслуживания
ОП.13	Организация производства
ОП.14	Контроль качества продукции и услуг
ОП.15	Безопасность жизнедеятельности
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
ПП.06.01	Производственная практика
ПК 6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Товароведение продовольственных товаров
ОП.10	Оборудование предприятий общественного питания
ОП.11	Организация коммерческой деятельности
ОП.12	Организация обслуживания
ОП.13	Организация производства
ОП.14	Контроль качества продукции и услуг
ОП.15	Безопасность жизнедеятельности
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
ПП.06.01	Производственная практика
ПК 6.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

## СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Товароведение продовольственных товаров
ОП.10	Оборудование предприятий общественного питания
ОП.11	Организация коммерческой деятельности
ОП.12	Организация обслуживания
ОП.13	Организация производства
ОП.14	Контроль качества продукции и услуг
ОП.15	Безопасность жизнедеятельности
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
ПП.06.01	Производственная практика

**РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ**

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
		ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
НО													
ОО													
БД													
ПД													
ПОО													
<b>ОГСЭ</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>	<b>ОК 1</b>	<b>ОК 2</b>	<b>ОК 3</b>	<b>ОК 4</b>	<b>ОК 5</b>	<b>ОК 6</b>	<b>ОК 7</b>	<b>ОК 8</b>	<b>ОК 9</b>			
ОГСЭ.01	Основы философии	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
ОГСЭ.02	История	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
ОГСЭ.03	Иностранный язык	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
ОГСЭ.04	Физическая культура	ОК 2	ОК 3	ОК 6									
<b>ЕН</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>	<b>ОК 1</b>	<b>ОК 2</b>	<b>ОК 3</b>	<b>ОК 4</b>	<b>ОК 5</b>	<b>ОК 6</b>	<b>ОК 7</b>	<b>ОК 8</b>	<b>ОК 9</b>	<b>ПК 1.1</b>	<b>ПК 1.2</b>	<b>ПК 1.3</b>
		<b>ПК 2.1</b>	<b>ПК 2.2</b>	<b>ПК 2.3</b>	<b>ПК 3.1</b>	<b>ПК 3.2</b>	<b>ПК 3.3</b>	<b>ПК 3.4</b>	<b>ПК 4.1</b>	<b>ПК 4.2</b>	<b>ПК 4.3</b>	<b>ПК 4.4</b>	<b>ПК 5.1</b>
		<b>ПК 5.2</b>	<b>ПК 6.1</b>	<b>ПК 6.2</b>	<b>ПК 6.3</b>	<b>ПК 6.4</b>	<b>ПК 6.5</b>						
ЕН.01	Математика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
ЕН.03	Химия	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2											
<b>ОП</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>	<b>ОК 1</b>	<b>ОК 2</b>	<b>ОК 3</b>	<b>ОК 4</b>	<b>ОК 5</b>	<b>ОК 6</b>	<b>ОК 7</b>	<b>ОК 8</b>	<b>ОК 9</b>	<b>ПК 1.1</b>	<b>ПК 1.2</b>	<b>ПК 1.3</b>
		<b>ПК 2.1</b>	<b>ПК 2.2</b>	<b>ПК 2.3</b>	<b>ПК 3.1</b>	<b>ПК 3.2</b>	<b>ПК 3.3</b>	<b>ПК 3.4</b>	<b>ПК 4.1</b>	<b>ПК 4.2</b>	<b>ПК 4.3</b>	<b>ПК 4.4</b>	<b>ПК 5.1</b>
		<b>ПК 5.2</b>	<b>ПК 6.1</b>	<b>ПК 6.2</b>	<b>ПК 6.3</b>	<b>ПК 6.4</b>	<b>ПК 6.5</b>						
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
ОП.02	Физиология питания	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
ОП.05	Метрология и стандартизация	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
		ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3

**РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ**

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
ОП.08	Охрана труда	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
ОП.09	Товароведение продовольственных товаров	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
ОП.10	Оборудование предприятий общественного питания	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
ОП.11	Организация коммерческой деятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3
		ПК 6.4	ПК 6.5										
ОП.12	Организация обслуживания	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3
		ПК 6.4	ПК 6.5										
ОП.13	Организация производства	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
ОП.14	Контроль качества продукции и услуг	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
ОП.15	Безопасность жизнедеятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
<b>ПМ</b>	<b>Профессиональные модули</b>												
<b>ПМ.01</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>	<b>ОК 1</b>	<b>ОК 2</b>	<b>ОК 3</b>	<b>ОК 4</b>	<b>ОК 5</b>	<b>ОК 6</b>	<b>ОК 7</b>	<b>ОК 8</b>	<b>ОК 9</b>	<b>ПК 1.1</b>	<b>ПК 1.2</b>	<b>ПК 1.3</b>
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
УП.01.01	Учебная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
<b>ПМ.02</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</b>	<b>ОК 1</b>	<b>ОК 2</b>	<b>ОК 3</b>	<b>ОК 4</b>	<b>ОК 5</b>	<b>ОК 6</b>	<b>ОК 7</b>	<b>ОК 8</b>	<b>ОК 9</b>	<b>ПК 2.1</b>	<b>ПК 2.2</b>	<b>ПК 2.3</b>
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3
ПП.02.01	Производственная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3
<b>ПМ.03</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</b>	<b>ОК 1</b>	<b>ОК 2</b>	<b>ОК 3</b>	<b>ОК 4</b>	<b>ОК 5</b>	<b>ОК 6</b>	<b>ОК 7</b>	<b>ОК 8</b>	<b>ОК 9</b>	<b>ПК 3.1</b>	<b>ПК 3.2</b>	<b>ПК 3.3</b>
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	ПК 3.4											
		ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3

**РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ**

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции												
		ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	
ПП.03.01	Производственная практика	ОК 1 ПК 3.4												
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ОК 1 ПК 4.4	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ОК 1 ПК 4.4	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	
ПП.04.01	Производственная практика	ОК 1 ПК 4.4												
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 5.1	ПК 5.2		
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 5.1	ПК 5.2		
ПП.05.01	Производственная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 5.1	ПК 5.2		
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	ОК 1 ПК 6.4	ОК 2 ПК 6.5	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	ОК 1 ПК 6.4	ОК 2 ПК 6.5	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	
ПП.06.01	Производственная практика	ОК 1 ПК 6.4	ОК 2 ПК 6.5	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих													
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии Повар													
УП.07.01	Учебная практика													
ПДП	<b>ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)</b>													
	<b>Государственная итоговая аттестация</b>													
	Подготовка выпускной квалификационной работы													
	Защита выпускной квалификационной работы													
	Подготовка к государственным экзаменам													
	Проведение государственных экзаменов													

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

	Кабинеты:
1	Социально-экономических дисциплин
2	Иностранного языка
3	Информационных технологий в профессиональной деятельности
4	Экологических основ природопользования
5	Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства
6	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
	Лаборатории:
1	Химии
2	Метрологии и стандартизации
3	Учебный кулинарный цех
4	Учебный кондитерский цех
	Спортивный комплекс:
1	Спортивный зал;
2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
3	Стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.
	Залы:
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
2	Актный зал.

## ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

<p>Учебный план Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования "Российский экономический университет им. Г.В.Плеханова" разработан в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22 апреля 2014 г., зарегистр. в Министерстве юстиции РФ (рег. № 33234 от 23 июля 2014 г.), ФГОС СОО, Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291, Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464, письмом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 марта 2015 г. № 06-259 "Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС СПО и получаемой специальности" и "Об уточнении", одобренном Научно-методическим советом Центра профессионального образования и систем квалификаций ФГАУ "ФИРО" протоколом № 3 от 25 мая 2017 г., письмом Министерства образования и науки Российской Федерации от 20.06.2017 г. №ТС-194/08. Срок обучения 2 года 10 месяцев на базе среднего общего образования.</p>
<p>Организация учебного процесса и режим занятий:</p>
<p>максимальный объем учебной нагрузки обучающихся независимо от формы получения образования составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной учебной нагрузки и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы и консультации;</p>
<p>максимальный объем аудиторной учебной нагрузки обучающихся при освоении основной профессиональной образовательной программы СПО в очной форме обучения (в том числе в период реализации программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования) составляет 36 академических часов в неделю;</p>
<p>Реализация среднего (полного) общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, осуществляется на первом курсе (теоретическое обучение - 39 недель, промежуточная аттестация - 2 недели, каникулы - 11 недель). Промежуточная аттестация проводится в виде дифференцированных зачетов и экзаменов. По русскому языку и математике проводятся экзамены в письменной форме, по физике - экзамен в устной форме. Общий объем каникулярного времени в учебном году составляет 11 недель на первом и втором курсе, в том числе две недели в зимний период, 10 недель на третьем и 2 недели на четвертом курсе.</p>
<p>Выполнение комплексного курсового проекта (работы) рассматривается как вид учебной работы по междисциплинарному курсу «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции» и реализуется в пределах времени, отведенного на его изучение.</p>
<p>Для подгрупп девушек часть учебного времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» (48 часов), отведенного на изучение основ военной службы, используется на освоение основ медицинских знаний.</p>
<p>Консультации для обучающихся предусматриваются в объеме 4 часа на каждого человека на каждый учебный год. Формы проведения консультаций: групповые и индивидуальные. В период обучения с юношами проводятся учебные сборы.</p>
<p>Практика является обязательным разделом ППССЗ. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации ППССЗ СПО предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.</p>
<p>Учебная практика проводится при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей ПМ.01 и ПМ.07 и реализуется на втором курсе. Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности (ПМ. 02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06) и преддипломной практики.</p>
<p>Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.</p>
<p>Видами текущей аттестации студентов являются: устный опрос (индивидуальный, фронтальный) как структурный элемент комбинированного урока, лекции, практического, лабораторного или семинарского занятия; письменный опрос (индивидуальный, групповой), в том числе с применением тестовых заданий, как структурный элемент комбинированного урока, лекции, практического, лабораторного или семинарского занятия; проверка, защита, презентация (индивидуальная, групповая) самостоятельных письменных работ (домашних заданий); защита практических и лабораторных работ; защита (индивидуальная, групповая) творческих работ (докладов, рефератов); проведение контрольной работы; тестирование, в том числе с использованием компьютерной техники; проведение дискуссий, тренингов, круглых столов; курсовое проектирование (выполнение курсовой работы); контроль самостоятельной работы студентов (в письменной или устной форме) и др.</p>
<p>Учебным планом предусмотрено в четвертом семестре выполнение работ по профессии 16675 Повар.</p>
<p>Формирование вариативной части ППССЗ:</p>

## ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

Объем времени, отведенный на вариативную часть образовательной программы, определен в соответствии с требованиями ФГОС СПО (не менее 30% от общего объема времени, отведенного на освоение программы), с учетом рекомендаций примерной основной образовательной программы, требований профессиональных стандартов и использован на увеличение объема часов учебных дисциплин общепрофессионального учебного цикла, профессиональных модулей. Часы вариативной части используются для введения дисциплин общепрофессионального учебного цикла: ОП.09 Товароведение продовольственных товаров-76 часов, ОП.10 Оборудование предприятий общественного питания - 96 часов, ОП.11 Организация коммерческой деятельности- 48 часов, ОП.12 Организация обслуживания-154 часов, ОП.13 Организация производства - 156 часов, ОП.14 Контроль качества продукции и услуг-112 часов.

Показатель практикоориентированности в учебном плане составляет 59% при диапазоне допустимых значений для ППССЗ СПО базовой подготовки - 50-65%.

Формы проведения промежуточной аттестации:

Основными формами промежуточной аттестации являются: экзамен по отдельной дисциплине; комплексный экзамен по двум или нескольким дисциплинам; экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю; дифференцированный зачет по отдельной дисциплине; зачет по отдельной дисциплине.

Количество экзаменов, проводимых в учебном году, не превышает 8, а количество зачетов – 10. В указанное количество не входят зачеты по физической культуре. По завершении изучения дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического, математического и общего естественнонаучного циклов, общепрофессиональных дисциплин и междисциплинарных курсов проводятся экзамены и дифференцированные зачеты. По завершении освоения профессиональных модулей проводятся квалификационные экзамены, направленные на определение готовности выпускника к определенному виду деятельности.

Формы проведения государственной (итоговой) аттестации:

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа). Тематика выпускной квалификационной работы соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей и направлена на формирование компетенций указанных модулей

**Согласовано**

Заместитель директора по среднему профессиональному образованию



С.П. Боярская