

Департамент внутренней и кадровой политики Белгородской области

Педагогическим советом № 21 от
30.06.2020

Утверждаю
Орчинникова Наталья Михайловна
Директор



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение "Дмитриевский сельскохозяйственный техникум"

(наименование образовательного учреждения (организации))

по профессии среднего профессионального образования

Повар, кондитер

основное общее образование

(наименование профессии)

(уровень образования, необходимый для приема на обучение)

43.01.09

(код)

квалификация: повар, кондитер

форма обучения

Очная

Нормативный срок освоения ОПОП

3г 10м

год начала подготовки по УП 2020

профиль получаемого профессионального образования

естественнонаучный

(при реализации программы среднего общего образования)

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016

№ 1569

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

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

всего по курсу и семестру

Курс 3

Семестр 5

Курс 4

Семестр 6

Курс 5

Семестр 7

Курс 6

Семестр 8

Семестр 9

Семестр 10

Семестр 11

Семестр 12

Семестр 13

Семестр 14

Семестр 15

Семестр 16

Семестр 17

Семестр 18

Семестр 19

Семестр 20

Семестр 21

Семестр 22

Семестр 23

Семестр 24

Семестр 25

Семестр 26

Семестр 27

Семестр 28

Семестр 29

Семестр 30

Семестр 31

Семестр 32

Семестр 33

Семестр 34

Семестр 35

Семестр 36

Семестр 37

Семестр 38

Семестр 39

Семестр 40

Семестр 41

Семестр 42

Семестр 43

Семестр 44

Семестр 45

Семестр 46

Семестр 47

Семестр 48

Семестр 49

Семестр 50

Семестр 51

Семестр 52

Семестр 53

Семестр 54

Семестр 55

Семестр 56

Семестр 57

Семестр 58

Семестр 59

Семестр 60

Семестр 61

Семестр 62

Семестр 63

Семестр 64

Семестр 65

Семестр 66

Семестр 67

Семестр 68

Семестр 69

Семестр 70

Семестр 71

Семестр 72

Семестр 73

Семестр 74

Семестр 75

Семестр 76

Семестр 77

Семестр 78

Семестр 79

Семестр 80

Семестр 81

Семестр 82

Семестр 83

Семестр 84

Семестр 85

Семестр 86

Семестр 87

Семестр 88

Семестр 89

Семестр 90

Семестр 91

Семестр 92

Семестр 93

Семестр 94

Семестр 95

Семестр 96

Семестр 97

Семестр 98

Семестр 99

Семестр 100

Семестр 101

Семестр 102

Семестр 103

Семестр 104

Семестр 105

Семестр 106

Семестр 107

Семестр 108

Семестр 109

Семестр 110

Семестр 111

Семестр 112

Семестр 113

Семестр 114

Семестр 115

Семестр 116

Семестр 117

Семестр 118

Семестр 119

Семестр 120

Семестр 121

Семестр 122

Семестр 123

Семестр 124

Семестр 125

Семестр 126

Семестр 127

Семестр 128

Семестр 129

Семестр 130

Семестр 131

Семестр 132

Семестр 133

Семестр 134

Семестр 135

Семестр 136

Семестр 137

Семестр 138

Семестр 139

Семестр 140

Семестр 141

Семестр 142

Семестр 143

Семестр 144

Семестр 145

Семестр 146

Семестр 147

Семестр 148

Семестр 149

Семестр 150

Семестр 151

Семестр 152

Семестр 153

Семестр 154

Семестр 155

Семестр 156

Семестр 157

Семестр 158

Семестр 159

Семестр 160

Семестр 161

Семестр 162

Семестр 163

Семестр 164

Семестр 165

Семестр 166

Семестр 167

Семестр 168

Семестр 169

Семестр 170

Семестр 171

Семестр 172

Семестр 173

Семестр 174

Семестр 175

Семестр 176

Семестр 177

Семестр 178

Семестр 179

Семестр 180

Семестр 181

Семестр 182

Семестр 183

Семестр 184

Семестр 185

Семестр 186

Семестр 187

Семестр 188

Семестр 189

Семестр 190

Семестр 191

Семестр 192

Семестр 193

Семестр 194

Семестр 195

Семестр 196

Семестр 197

Семестр 198

Семестр 199

Семестр 200

Семестр 201

Семестр 202

Семестр 203

Семестр 204

Семестр 205

Семестр 206

Семестр 207

Семестр 208

Семестр 209

Семестр 210

Семестр 211

Семестр 212

Семестр 213

Семестр 214

Семестр 215

Семестр 216

Семестр 217

Семестр 218

Семестр 219

Семестр 220

Семестр 221

Семестр 222

Семестр 223

Семестр 224

Семестр 225

Семестр 226

Семестр 227

Семестр 228

Семестр 229

Семестр 230

Семестр 231

Семестр 232

Семестр 233

Семестр 234

Семестр 235

Семестр 236

Семестр 237

Семестр 238

Семестр 239

Семестр 240

Семестр 241

Семестр 242

Семестр 243

Семестр 244

Семестр 245

Семестр 246

Семестр 247

Семестр 248

Семестр 249

Семестр 250

Семестр 251

Семестр 252

Семестр 253

Семестр 254

Семестр 255

Семестр 256

Семестр 257

Семестр 258

Сем

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	5	[5] ПП.02. Производственная практика	▼	☒
				[5] УП.02. Учебная практика	▼	☒
					▼	☒
					▼	☒
					▼	☒
					▼	☒
					▼	☒
					▼	☒
					▼	☒
					▼	☒
					▼	☒
					▼	☒
					▼	☒
2	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	5	[4] УП.01. Учебная практика	▼	☒
				[5] ПП.02. Производственная практика	▼	☒
					▼	☒
					▼	☒
					▼	☒
					▼	☒
					▼	☒
					▼	☒
					▼	☒
					▼	☒
					▼	☒
					▼	☒
					▼	☒
3	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6] ПП.03 Производственная практика	▼	☒
				[6] УП.03 Учебная практика	▼	☒
					▼	☒
					▼	☒
					▼	☒
					▼	☒
					▼	☒
					▼	☒
					▼	☒
					▼	☒
					▼	☒
					▼	☒
					▼	☒

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Содержание

Индекс	Содержание
ОК.01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Физическая культура
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.	Учебная практика
ПП.01.	Производственная практика
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.	Учебная практика
ПП.02.	Производственная практика
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	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
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	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика
	Защита выпускной квалификационной работы
ОК.02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Содержание

Индекс	Содержание
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Физическая культура
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.	Учебная практика
ПП.01.	Производственная практика
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.	Учебная практика
ПП.02.	Производственная практика
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	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
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	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика
	Защита выпускной квалификационной работы
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калкуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Физическая культура
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.	Учебная практика
ПП.01.	Производственная практика
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.	Учебная практика

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИИ

Содержание

Индекс	Содержание
ПП.02.	Производственная практика
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	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
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	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика
	Защита выпускной квалификационной работы
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Физическая культура
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.	Учебная практика
ПП.01.	Производственная практика
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.	Учебная практика
ПП.02.	Производственная практика
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	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
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	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Содержание

Индекс	Содержание
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика
	Защита выпускной квалификационной работы
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Физическая культура
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.	Учебная практика
ПП.01.	Производственная практика
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.	Учебная практика
ПП.02.	Производственная практика
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	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
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	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика
	Защита выпускной квалификационной работы
ОК.06	Проявлять гражданско-патристическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Содержание

Индекс	Содержание
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Физическая культура
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
УП.01.	Учебная практика
ПП.01.	Производственная практика
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.	Учебная практика
ПП.02.	Производственная практика
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	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
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	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика
	Защита выпускной квалификационной работы
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Физическая культура
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Содержание

Индекс	Содержание
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.	Учебная практика
ПП.01.	Производственная практика
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.	Учебная практика
ПП.02.	Производственная практика
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.	Учебная практика
ПП.03.	Производственная практика
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.	Учебная практика
ПП.04.	Производственная практика
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента
УП.05.	Учебная практика
ПП.05.	Производственная практика
ОК.08	Защита выпускной квалификационной работы Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Физическая культура
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.	Учебная практика
ПП.01.	Производственная практика
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.	Учебная практика
ПП.02.	Производственная практика
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

Содержание

Индекс	Содержание
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
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	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика
	Защита выпускной квалификационной работы
ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Физическая культура
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
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	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
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	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
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	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Содержание

Индекс	Содержание
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика
	Защита выпускной квалификационной работы
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Физическая культура
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.	Учебная практика
ПП.01.	Производственная практика
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.	Учебная практика
ПП.02.	Производственная практика
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	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
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	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика
	Защита выпускной квалификационной работы
ОК.11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
УД.17	Основы предпринимательства
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Содержание

Индекс	Содержание
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
	Защита выпускной квалификационной работы
	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырьё, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК.1.1.	
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Физическая культура
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.	Учебная практика
ПП.01.	Производственная практика
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК.1.2.	
	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Физическая культура
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.	Учебная практика
ПП.01.	Производственная практика
	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
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИИ

Содержание

Индекс	Содержание
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Физическая культура
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.	Учебная практика
ПП.01.	Производственная практика
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК.1.4.	Подготовить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Физическая культура
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.	Учебная практика
ПП.01.	Производственная практика
	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
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Физическая культура
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.	Учебная практика
ПП.02.	Производственная практика
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК.2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИИ

Содержание

Индекс	Содержание
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Физическая культура
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.	Учебная практика
ПП.02.	Производственная практика
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК.2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Физическая культура
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.	Учебная практика
ПП.02.	Производственная практика
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК.2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Физическая культура
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.	Учебная практика

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Содержание

Индекс	Содержание
ПП.02.	Производственная практика 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
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Физическая культура
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.	Учебная практика Производственная практика
ПК.2.6.	Защита выпускной квалификационной работы Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Физическая культура
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.	Учебная практика Производственная практика
ПК.2.7.	Защита выпускной квалификационной работы Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Содержание

Индекс	Содержание
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Физическая культура
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.	Учебная практика
ПП.02.	Производственная практика
	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
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Физическая культура
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	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК.3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ПК.3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Физическая культура
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.	Учебная практика
ПП.02.	Производственная практика
	Защита выпускной квалификационной работы
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Физическая культура
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	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК.3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Содержание

Индекс	Содержание
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Физическая культура
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	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК.3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Физическая культура
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	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК.3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Физическая культура
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	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Содержание

Индекс	Содержание
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК.3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья различного ассортимента
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Физическая культура
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	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК.3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи различного ассортимента
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Физическая культура
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	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК.4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков различного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИИ

Содержание

Индекс	
ОП.09	Физическая культура
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	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК.4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Физическая культура
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	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
ПК.4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Физическая культура
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	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
ПК.4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Содержание

Индекс	Содержание
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Физическая культура
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	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
ПК.4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Физическая культура
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	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
ПК.5.1.	Защита выгускной квалификационной работы
ОП.01	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудованное, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ОП.02	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.03	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.04	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.05	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.06	Основы калькуляции и учета
ОП.07	Охрана труда
ОП.08	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
МДК.05.01	Физическая культура
МДК.05.02	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
УП.05	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПП.05	Учебная практика
	Производственная практика

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИИ

Содержание

Индекс	Содержание
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК.5.2.	Осуществлять изготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Физическая культура
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК.5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Физическая культура
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК.5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Содержание

Индекс	Содержание
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Физическая культура
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК.5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Физическая культура
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции												
		ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04	ОК.05	ОК.06	ОК.07	ОК.08	ОК.09	ОК.10	ОК.11	ПК.1.1.	
ОП.05	Основные калькуляции и учета	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.										
		ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04	ОК.05	ОК.06	ОК.07	ОК.08	ОК.09	ОК.10	ПК.1.1.	ПК.1.2.	
		ПК.1.3.	ПК.1.4.	ПК.2.1.	ПК.2.2.	ПК.2.3.	ПК.2.4.	ПК.2.5.	ПК.2.6.	ПК.2.7.	ПК.2.8.	ПК.3.1.	ПК.3.2.	
ОП.06	Охрана труда	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.											
		ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04	ОК.05	ОК.06	ОК.07	ОК.08	ОК.09	ОК.10	ПК.1.1.	ПК.1.2.	
		ПК.1.3.	ПК.1.4.	ПК.2.1.	ПК.2.2.	ПК.2.3.	ПК.2.4.	ПК.2.5.	ПК.2.6.	ПК.2.7.	ПК.2.8.	ПК.3.1.	ПК.3.2.	
		ПК.3.3.	ПК.3.4.	ПК.3.5.	ПК.3.6.	ПК.4.1.	ПК.4.2.	ПК.4.3.	ПК.4.4.	ПК.4.5.	ПК.5.1.	ПК.5.2.	ПК.5.3.	
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	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.											
		ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04	ОК.05	ОК.06	ОК.07	ОК.08	ОК.09	ОК.10	ПК.1.1.	ПК.1.2.	
		ПК.1.3.	ПК.1.4.	ПК.2.1.	ПК.2.2.	ПК.2.3.	ПК.2.4.	ПК.2.5.	ПК.2.6.	ПК.2.7.	ПК.2.8.	ПК.3.1.	ПК.3.2.	
		ПК.3.3.	ПК.3.4.	ПК.3.5.	ПК.3.6.	ПК.4.1.	ПК.4.2.	ПК.4.3.	ПК.4.4.	ПК.4.5.	ПК.5.1.	ПК.5.2.	ПК.5.3.	
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	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.											
		ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04	ОК.05	ОК.06	ОК.07	ОК.08	ОК.09	ОК.10	ПК.1.1.	ПК.1.2.	
		ПК.1.3.	ПК.1.4.	ПК.2.1.	ПК.2.2.	ПК.2.3.	ПК.2.4.	ПК.2.5.	ПК.2.6.	ПК.2.7.	ПК.2.8.	ПК.3.1.	ПК.3.2.	
		ПК.3.3.	ПК.3.4.	ПК.3.5.	ПК.3.6.	ПК.4.1.	ПК.4.2.	ПК.4.3.	ПК.4.4.	ПК.4.5.	ПК.5.1.	ПК.5.2.	ПК.5.3.	
ОП.09	Физическая культура	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.											
		ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04	ОК.05	ОК.06	ОК.07	ОК.08	ОК.09	ОК.10	ПК.1.1.	ПК.1.2.	
		ПК.1.3.	ПК.1.4.	ПК.2.1.	ПК.2.2.	ПК.2.3.	ПК.2.4.	ПК.2.5.	ПК.2.6.	ПК.2.7.	ПК.2.8.	ПК.3.1.	ПК.3.2.	
		ПК.3.3.	ПК.3.4.	ПК.3.5.	ПК.3.6.	ПК.4.1.	ПК.4.2.	ПК.4.3.	ПК.4.4.	ПК.4.5.	ПК.5.1.	ПК.5.2.	ПК.5.3.	
ПК	Профессиональный цикл	ПК.5.4.	ПК.5.5.											
		ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04	ОК.05	ОК.06	ОК.07	ОК.08	ОК.09	ОК.10	ПК.1.1.	ПК.1.2.	
		ПК.1.3.	ПК.1.4.	ПК.2.1.	ПК.2.2.	ПК.2.3.	ПК.2.4.	ПК.2.5.	ПК.2.6.	ПК.2.7.	ПК.2.8.	ПК.3.1.	ПК.3.2.	
		ПК.3.3.	ПК.3.4.	ПК.3.5.	ПК.3.6.	ПК.4.1.	ПК.4.2.	ПК.4.3.	ПК.4.4.	ПК.4.5.	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 различного ассортимента	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04	ОК.05	ОК.06	ОК.07	ОК.08	ОК.09	ОК.10	ПК.1.1.	ПК.1.2.	
		ПК.1.3.	ПК.1.4.	ПК.2.1.	ПК.2.2.	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.											
		ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04	ОК.05	ОК.06	ОК.07	ОК.08	ОК.09	ОК.10	ПК.1.1.	ПК.1.2.	
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	ПК.1.3.	ПК.1.4.	ОК.03	ОК.04	ОК.05	ОК.06	ОК.07	ОК.08	ОК.09	ОК.10	ПК.1.1.	ПК.1.2.	
		ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04	ОК.05	ОК.06	ОК.07	ОК.08	ОК.09	ОК.10	ПК.1.1.	ПК.1.2.	
		ПК.1.3.	ПК.1.4.	ОК.03	ОК.04	ОК.05	ОК.06	ОК.07	ОК.08	ОК.09	ОК.10	ПК.1.1.	ПК.1.2.	
		ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04	ОК.05	ОК.06	ОК.07	ОК.08	ОК.09	ОК.10	ПК.1.1.	ПК.1.2.	
		ПК.1.3.	ПК.1.4.	ОК.03	ОК.04	ОК.05	ОК.06	ОК.07	ОК.08	ОК.09	ОК.10	ПК.1.1.	ПК.1.2.	
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.08	ОК.09	ОК.10	ПК.1.1.	ПК.1.2.	
		ПК.1.3.	ПК.1.4.	ОК.03	ОК.04	ОК.05	ОК.06	ОК.07	ОК.08	ОК.09	ОК.10	ПК.1.1.	ПК.1.2.	
		ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04	ОК.05	ОК.06	ОК.07	ОК.08	ОК.09	ОК.10	ПК.1.1.	ПК.1.2.	
		ПК.1.3.	ПК.1.4.	ОК.03	ОК.04	ОК.05	ОК.06	ОК.07	ОК.08	ОК.09	ОК.10	ПК.1.1.	ПК.1.2.	
		ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04	ОК.05	ОК.06	ОК.07	ОК.08	ОК.09	ОК.10	ПК.1.1.	ПК.1.2.	
УП.01.	Учебная практика	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04	ОК.05	ОК.06	ОК.07	ОК.08	ОК.09	ОК.10	ПК.1.1.	ПК.1.2.	
		ПК.1.3.	ПК.1.4.	ОК.03	ОК.04	ОК.05	ОК.06	ОК.07	ОК.08	ОК.09	ОК.10	ПК.1.1.	ПК.1.2.	
		ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04	ОК.05	ОК.06	ОК.07	ОК.08	ОК.09	ОК.10	ПК.1.1.	ПК.1.2.	
		ПК.1.3.	ПК.1.4.	ОК.03	ОК.04	ОК.05	ОК.06	ОК.07	ОК.08	ОК.09	ОК.10	ПК.1.1.	ПК.1.2.	
		ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04	ОК.05	ОК.06	ОК.07	ОК.08	ОК.09	ОК.10	ПК.1.1.	ПК.1.2.	
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок различного ассортимента	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04	ОК.05	ОК.06	ОК.07	ОК.08	ОК.09	ОК.10	ПК.2.1.	ПК.2.2.	
		ПК.2.3.	ПК.2.4.	ПК.2.5.	ПК.2.6.	ПК.2.7.	ПК.2.8.	ПК.2.9.	ПК.2.10.	ПК.2.11.	ПК.2.12.	ПК.2.13.		
		ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04	ОК.05	ОК.06	ОК.07	ОК.08	ОК.09	ОК.10	ПК.2.1.	ПК.2.2.	
		ПК.2.3.	ПК.2.4.	ПК.2.5.	ПК.2.6.	ПК.2.7.	ПК.2.8.	ПК.2.9.	ПК.2.10.	ПК.2.11.	ПК.2.12.	ПК.2.13.		
		ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04	ОК.05	ОК.06	ОК.07	ОК.08	ОК.09	ОК.10	ПК.2.1.	ПК.2.2.	
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ПК.2.6.	ПК.2.5.	ПК.2.4.	ПК.2.3.	ПК.2.2.	ПК.2.1.	ОК.07	ОК.08	ОК.09	ОК.10	ПК.2.8.	ПК.2.7.	
		ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04	ОК.05	ОК.06	ОК.07	ОК.08	ОК.09	ОК.10	ПК.2.8.	ПК.2.7.	
		ПК.2.6.	ПК.2.5.	ПК.2.4.	ПК.2.3.	ПК.2.2.	ПК.2.1.	ОК.07	ОК.08	ОК.09	ОК.10	ПК.2.8.	ПК.2.7.	
		ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04	ОК.05	ОК.06	ОК.07	ОК.08	ОК.09	ОК.10	ПК.2.8.	ПК.2.7.	
		ПК.2.6.	ПК.2.5.	ПК.2.4.	ПК.2.3.	ПК.2.2.	ПК.2.1.	ОК.07	ОК.08	ОК.09	ОК.10	ПК.2.8.	ПК.2.7.	
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04	ОК.05	ОК.06	ОК.07	ОК.08	ОК.09	ОК.10	ПК.2.8.	ПК.2.7.	
		ПК.2.6.	ПК.2.5.	ПК.2.4.	ПК.2.3.	ПК.2.2.	ПК.2.1.	ОК.07	ОК.08	ОК.09	ОК.10	ПК.2.8.	ПК.2.7.	
		ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04	ОК.05	ОК.06	ОК.07	ОК.08	ОК.09	ОК.10	ПК.2.8.	ПК.2.7.	
		ПК.2.6.	ПК.2.5.	ПК.2.4.	ПК.2.3.	ПК.2.2.	ПК.2.1.	ОК.07	ОК.08	ОК.09	ОК.10	ПК.2.8.	ПК.2.7.	
		ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04	ОК.05	ОК.06	ОК.07	ОК.08	ОК.09	ОК.10	ПК.2.8.	ПК.2.7.	

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
		ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04	ОК.05	ОК.06	ОК.07	ОК.08	ОК.09	ОК.10	ОК.11	
	Защита выпускной квалификационной работы	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.4.4.	ПК.4.5.	ПК.5.1.	ПК.5.2.	ПК.5.3.
		ПК.5.4.											
		ПК.5.4.											
	Демонстрационный экзамен												

ПЕРЕЧЕНЬ ЛАБОРАТОРИЙ, КАБИНЕТОВ, МАСТЕРСКИХ И ДР.

	Кабинеты:
1	Русского языка и литературы
2	Иностранного языка
3	Математики
4	Истории
5	Информатики
6	Физики
7	Химии
8	Общественных дисциплин
9	Биологии
10	Социально-экономических дисциплин
11	Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
12	Товароведения продовольственных товаров
13	Технологии кулинарного и кондитерского производства
14	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
15	Технического оснащения и организации рабочего места
	Лаборатории
1	Учебной кухни ресторана
2	Учебного кондитерского цеха
	Спортивный комплекс:
1	Спортивный зал;
2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
3	Стрелковый тир.
	Залы:
1	Библиотека, читальный зал с выходом в Интернет
2	Актовый зал.

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

1.1. Нормативная база реализации ППКС ОУ

Настоящий учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего профессионального образования ОГАОУ «ДСХТ» разработан на основе нормативно-правовой базы:

1. Приказа Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1569 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер" (Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016 № 44898).

2. Федерального закона № 273-ФЗ от 29 декабря 2012 года «Об образовании в Российской Федерации».

3. Примерной основной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих профессии 43.01.09 Повар, кондитер, 2018 г. профессиональных модулей и учебных дисциплин:

ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

4. Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 года № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования».

5. Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования».

6. Приказа Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 г. № 291 "Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования".

7. Письма Министерства образования и науки РФ от 20 октября 2010 г. № 12 – 696 «О разъяснении по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования / среднего профессионального образования».

8. Письма Министерства образования и науки РФ от 17.03.2015 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 федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования».

9. Письма Министерства образования и науки РФ от 24.04.2015 г. № 06-456 «Об изменениях в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования».

10. Устава ОГАОУ «ДСХТ».

11. Федерального закона «О воинской обязанности и военной службе» от 28.03.1998 г. № 53-ФЗ (изменение в редакции закона 53-ФЗ от 29.05.2019).

12. Постановления Правительства Белгородской области от 18 марта 2013 года №85-пл «О порядке организации двального обучения учащихся и студентов».

13. Методических рекомендаций по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям.

14. Приказа Министра обороны и Министерства образования и науки от 24 февраля 2010 г. № 96/134 «Об утверждении Инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, РФ образовательных учреждениях начального профессионального образования и учебных пунктах» (Зарегистрировано в Министерстве юстиции РФ

12.04.2010г., регистрационный № 16866).

15. Письма Минобрнауки РФ от 20 июня 2017 г. № ТС-194/08 " Об организации изучения учебного предмета "Астрономия".

16. Методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ СПО, утв. Минобрнауки России от 20.04.2015 г. №06-830вн

17. Методических рекомендаций ТОП-50 от 01.03.2017 г. №06-174

18. СанПин 2.4.3.1186 – 03 (с изменениями от 28 апреля 2007 г., 23 июля 2008 г.), СанПин 2.4.3.2554 – 09;

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

учебный план "повара 2020 (1).onf". Код профессии 43.01.09, год начала подготовки 2020

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

Начало учебных занятий - 1 сентября и окончание в соответствии с графиком учебного процесса. Продолжительность каникул - 35 недель в том числе в зимний период 2 недели.

- Продолжительность учебной недели - шестидневная.
- Продолжительность занятий - 45 минут.
- Текущий контроль знаний осуществляется в процессе проведения практических и лабораторных занятий, консультаций, лекций, самостоятельной работы обучающихся, контрольной работы, устного опроса и других форм контроля знаний.

Виды практик - учебная и производственная практики. Организация консультаций - групповые, предусмотренные только по междисциплинарным курсам. Консультации проводятся непосредственно перед экзаменами. Общий объем образовательной программы - 5904 часа.

Особенности распределения учебной нагрузки в рамках дуального обучения: в целях совершенствования навыков профессиональной деятельности обучающихся, часть лабораторных и практических занятий междисциплинарных курсов (МДК), все учебные и производственные практики проводятся на предприятии ООО "Beta".

1.3 Общеобразовательный цикл

Корректировка учебного плана проведена на основании рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательного стандарта ФГОС и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования. Одобрено «Научно-методическим советом центра профессионального образования и системы квалификации ФГАУ «ФИРО» протокол №3 от 25 мая 2017г. Фиксируются две учебные дисциплины «Русский язык», «Литература» в учебном плане. Также в учебный план введена учебная дисциплина «Астрономия» в количестве 36 часов.

Федеральный государственный образовательный стандарт (далее - ФГОС) среднего общего образования реализуется с учётом естественнонаучного профиля получаемого профессионального образования (часть 3 статьи 68 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации"), в соответствии с рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учётом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности профессионального образования (письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.03.2015 г. № 06-259). Общеобразовательная подготовка реализуется на 1 и 2 курсе. Дисциплины общеобразовательного цикла делятся на базовые и профильные. Профильными дисциплинами естественнонаучного профиля являются информатика, химия, биология. По русскому языку, математике, химии проводятся экзамены. По русскому языку и математике в письменной форме, по химии и устной. Предлагаемые учебные дисциплины на основании письма Департамента внутренней и кадровой политики области от 03.07.2014 г. №3-114/556 «О включении в курс обучения» введены дисциплины «Православная культура» - 54 часа, «Русская родная литература» - 54 часа. Также введена дисциплина «Астрономия» - 36 часов (письмо Минобрнауки РФ от 20 июня 2017 г. № ТС-194/08 " Об организации изучения учебного предмета "Астрономия"). На 1 курсе студентам самостоятельно под руководством преподавателя выполняется индивидуальный проект по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых учебных дисциплин в любой избранной области деятельности (познавательной, практической, учебно-исследовательской, социальной, иной) по учебной дисциплине Химия. Текущий контроль по дисциплинам общеобразовательного цикла проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину, как традиционными методами, включая компьютерные технологии. Текущий контроль знаний осуществляется в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, контрольных работ, устного опроса и определяется оценками «5» - отлично, «4» - хорошо, «3» - удовлетворительно, «2» - неудовлетворительно. Занятия по дисциплине «Иностранный язык» проводятся в подгруппах, если наполняемость каждой составляет не менее 8 человек. Практические работы по Информатике проводятся в подгруппах, если наполняемость каждой составляет не менее 8 человек.

1.4. Формирование вариативной части ППКС

По согласованию с работодателем 1516 часов (40 % от объема образовательной программы) вариативной части отданы на увеличение часов междисциплинарных курсов :

ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве - 12 ч;

ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности - 12 ч;

МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов - 72 ч;

МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов - 128 ч;

МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок - 92 ч;

МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок - 72 ч;

МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок - 146 ч;

МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок - 98 ч;

МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков - 82 ч;

МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков - 104 ч;

МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента - 146 ч;

Учебный план "повара 2020 (1).оп", Код профессии 43.01.09, год начала подготовки 2020

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента - 120 ч.

ПМ.01 Экзамен квалификационный - 6 ч

ПМ.02 Экзамен квалификационный - 6 ч

ПМ.03 Экзамен квалификационный - 6 ч

ПМ.04 Экзамен квалификационный - 6 ч

ПМ.05 Экзамен квалификационный - 6 ч

УП.03 Учебная практика - 144 ч

ПП.03 Производственная практика - 144 ч.

УП.04 Учебная практика - 72 ч

ПП.04 Производственная практика - 72 ч.

Основанием для распределения вариативной части ППКРС являются:

– необходимость расширения базовых знаний обучающихся для освоения профессиональных модулей;

– углубление освоения профессиональных модулей и общих компетенций;

– обеспечения конкурентоспособности на рынке труда.

1.4. Порядок аттестации обучающихся

Качество образовательной программы определяется в рамках системы внутренней оценки, а также внешней оценки (добровольно).

Виды контроля: текущий, промежуточная и государственная итоговая аттестация.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППКРС (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоённые компетенции.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются и утверждаются образовательной организацией самостоятельно, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации - разрабатываются и утверждаются образовательной организацией после предварительного положительного заключения работодателей.

При освоении программ профессиональных модулей в последнем семестре изучения формой итоговой аттестации по модулю (промежуточной аттестации по ОП(П)) является экзамен (квалификационный), который представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей; по его итогам возможно присвоение

выпускнику определенной квалификации. Экзамен (квалификационный) проверяет готовность обучающегося к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и

сформированность у него компетенций, определенных в разделе «Требования к результатам освоения образовательной программы» ФГОС СПО. Итогом проверки является оценка

: «5» - отлично, «4» - хорошо, «3» - удовлетворительно, «2» - неудовлетворительно.

Условием допуска к экзамену (квалификационному) является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля: теоретической части

модулей (МДК) и практик.

Формы проведения консультаций: консультации проводятся групповые и входят в общую аудиторную нагрузку учебной дисциплины, модуля.

К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план по ППКРС, если иное не установлено порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования.

Государственная итоговая аттестация

Государственная итоговая аттестация проводится в виде демонстрационного экзамена. На государственную итоговую аттестацию отводится 2 недели. За полгода до начала

государственной итоговой аттестации обучающиеся знакомятся с программой государственной итоговой аттестации. Необходимым условием допуска к государственной итоговой

аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимися компетенций при изучении теоретического материала и прохождения практики по

каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть представлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные

сертификаты, свидетельства (Дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения практики.

учебный план "повара 2020 (1) оп", Код профессии 43.01.09, год начала подготовки 2020

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

Согласовано

Заместитель директора		О.В. Тарасенко
Методист		И.Н. Дерогоцова
Председатель ЦКК		В.В. Наллѣкова
Председатель ЦКК		А.А. Зорикова