МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
"Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова"
(ФГБОУ ВО "РЭУ им. Г.В. Плеханова")
Пермский институт (филиал) РЭУ им. Г. В. Плеханова
(наименование структурного подразделения или филиала)

Утверждаю

План одобрен Ученым советом

Протокол № 5
22.12.2015 г.

Директор Пермского института (филиала) *Гордеева Е.В.*
"22" 12 2015 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

19.02.10 **Технология продукции общественного питания**
код *наименование специальности*

по программе базовой подготовки
на базе основного общего образования
квалификация: Техник-технолог

форма обучения очная **нормативный срок освоения ППССЗ** 3 г 10 мес. **год начала подготовки по УП** 2017 г.

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

Приказ об утверждении ФГОС от 22.04.2014 **№** 384

Согласовано с работодателем

ООО „Пермьторгнефть"
(наименование организации работодателя)
Менеджер кафе „Другая планета" г. Пермь
(должность представителя работодателя)

Климовских Ю.А.
(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
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
I																		=	=																							::	::	=	=	=	=	=	=	=	=	=
II										0	0				::	0	0	0	=	=	0	0	0	0	0							0	0	0	0	0								::	=	=	=	=	=	=	=	=
III																	::	=	=						8	8	8	8					8	8	8	8							::	=	=	=	=	=	=	=	=
IV										8	8	8					::	=	=				8	8									::	X	X	X	X	Δ	Δ	Δ	Δ	III	III	*	*	*	*	*	*	*	*

Обозначения:

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

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам						Промежуточная аттестация			Практики									ГИА		Каникулы	Всего	Студентов	Групп
	Всего		1 сем		2 сем		Всего	1 сем	2 сем	Учебная практика			Производственная практика (по профилю специальности)			Производственная практика (преддипломная)			Подго-товка	Прове-дение				
	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.		
I	39	1404	17	612	22	792	2		2												11	52		
II	25	900	12	432	13	468	2	1	1	15	5	10									10	52		
III	31	1116	16	576	15	540	2	1	1				8		8						11	52		
IV	25	900	13 1/2	486	11 1/2	414	1	1/2	1/2				5	3	2	4		4	4	2	2	43		
Всего	**120**	**4320**		**2106**		**2214**	**7**			**15**			**13**			**4**			**4**	**2**	**34**	**199**		

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы контроля: Экзамены	Зачеты	Дифф. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Другие формы контроля	Учебная нагрузка обучающихся, ч.: Максимальная	Самост.(с.р.+к.п.)	Консультации	Обязательная: Всего	в том числе: Лекции, уроки	Пр.занятия, семинары	Лаб. занятия	Курс. проект.	Индивид. проект (входит в с.р.)
	Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)															
ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	5		12			6	2106	702		1404	702	702			
НО	Начальное общее образование															
ОО	Основное общее образование															
СО	Среднее общее образование	5		12			6	2106	702		1404	702	702			
БД	Базовые дисциплины	3		7			4	1219	407		812	450	362			
БД.1	Русский язык и литература	2					1	292	98		194	136	58			
БД.2	Иностранный язык			2			1	174	58		116	40	76			
БД.3	История	2		1				174	58		116	82	34			
БД.4	Физическая культура			12				177	59		118	4	114			
БД.5	ОБЖ			2			1	117	39		78	56	22			
БД.6	Обществознание	2		1				117	39		78	50	28			
БД.7	Естествознание			2			1	168	56		112	82	30			
ПД	Профильные дисциплины	2		4			2	766	256		510	236	274			
ПД.1	Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия	2		1				352	118		234	78	156			
ПД.2	Информатика			2			1	150	50		100	52	48			
ПД.3	Экономика	2		1				117	39		78	48	30			
ПД.4	Право			2			1	147	49		98	58	40			
ПОО	Предлагаеные ОО			1				121	39		82	16	66			
ПОО.1	Основы исследовательской деятельности / Основы создания индивидуальных проектов			2				121	39		82	16	66			
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	15	5	27	1	2	13	4374	1458		2916	1347	1192	317	60	
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	2	5	5			3	790	318		472	159	313			
ОГСЭ.05	Физическая культура		34567	8				324	162		162	8	154			
ОГСЭ.01	Основы философии			8				72	24		48	28	20			
ОГСЭ.02	История	3						70	22		48	28	20			
ОГСЭ.03	Иностранный язык	8		46			357	242	80		162	69	93			
ОГСЭ.04	Русский язык и культура речи			4				82	30		52	26	26			
ЕН	Математический и общий естественнонаучный цикл	1		4				370	114		256	138	118			
ЕН.01	Математика			5				70	22		48	26	22			
ЕН.02	Экологические основы природопользования			8				70	22		48	40	8			
ЕН.03	Химия	4		3				140	40		100	52	48			
ЕН.04	Информатика			3				90	30		60	20	40			
П	Профессиональный цикл	12		18	1	2	10	3214	1026		2188	1050	761	317	60	
ОП	Общепрофессиональные дисциплины	5		12	1	1	5	1650	526		1124	630	450	4	40	
ОП.16	Безопасность жизнедеятельности			7				102	34		68	50	18			
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве			3				60	12		48	28	20			
ОП.02	Физиология питания			4				76	24		52	32	20			
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	4		3				174	50		124	74	50			
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности			6			5	140	50		90	30	60			
ОП.05	Метрология и стандартизация			8				62	20		42	30	12			
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности			8				88	30		58	38	20			
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга						45	136	40		96	54	42			
ОП.08	Охрана труда			7				44	12		32	28	4			
ОП.09	Экономика организации	7				7		112	40		72	32	20		20	
ОП.10	Документационное обеспечение управления			6				48	16		32	22	10			
ОП.11	Иностранный язык в профессиональной деятельности			8			67	122	42		80	20	60			
ОП.12	Технология приготовления простой кулинарной продукции	3						76	20		56	24	28	4		
ОП.13	Организация производства и обслуживания	6		5	6			178	58		120	64	36		20	
ОП.14	Бухгалтерский учет	8						112	38		74	44	30			
ОП.15	Оборудование предприятий общественного питания			5				120	40		80	60	20			
ПМ	Профессиональные модули	7		6		1	5	1564	500		1064	420	311	313	20	
ПМ.1	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	2						114	36		78	48	30			
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	34						114	36		78	48	30			
УП.1.01	Учебная практика						РП ☐		час		180	нед	5			
ПМ.1.ЭК	Экзамен квалификационный															
	Всего часов с учетом практик	294														
ПМ.2	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	1		1				204	68		136	58	57	21		
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	5		4				204	68		136	58	57	21		
УП.2.01	Учебная практика						РП ☐		час		180	нед	5			
ПМ.2.ЭК	Экзамен квалификационный															
	Всего часов с учетом практик	384														

Распределение по курсам и семестрам

Индекс	Курс 1, Семестр 1 (17 нед): Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Пр.занятия, семинары	Лаб. занятия	Курс. проект.	Индивид. проект	Курс 1, Семестр 2 (22 нед): Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Пр.занятия, семинары	Лаб. занятия	Курс. проект.	Индивид. проект
Итого час/нед	54			36						54			36					
ОП	918	306		612	336	276				1188	396		792	366	426			
НО																		
ОО																		
СО	918	306		612	336	276				1188	396		792	366	426			
БД	591	197		394	234	160				628	210		418	216	202			
БД.1	132	44		88	68	20				160	54		106	68	38			
БД.2	80	26		54	22	32				94	32		62	18	44			
БД.3	80	26		54	42	12				94	32		62	40	22			
БД.4	83	27		56	2	54				94	32		62	2	60			
БД.5	55	19		36	26	10				62	20		42	30	12			
БД.6	55	19		36	22	14				62	20		42	28	14			
БД.7	106	36		70	52	18				62	20		42	30	12			
ПД	327	109		218	102	116				439	147		292	134	158			
ПД.1	164	54		110	38	72				188	64		124	40	84			
ПД.2	52	16		36	20	16				98	34		64	32	32			
ПД.3	53	19		34	20	14				64	20		44	28	16			
ПД.4	58	20		38	24	14				89	29		60	34	26			
ПОО										121	39		82	16	66			
ПОО.1										121	39		82	16	66			
ПП																		
ОГСЭ																		
ОГСЭ.05																		
ОГСЭ.01																		
ОГСЭ.02																		
ОГСЭ.03																		
ОГСЭ.04																		
ЕН																		
ЕН.01																		
ЕН.02																		
ЕН.03																		
ЕН.04																		
П																		
ОП																		
ОП.16																		
ОП.01																		
ОП.02																		
ОП.03																		
ОП.04																		
ОП.05																		
ОП.06																		
ОП.07																		
ОП.08																		
ОП.09																		
ОП.10																		
ОП.11																		
ОП.12																		
ОП.13																		
ОП.14																		
ОП.15																		
ПМ																		
ПМ.1																		
МДК.01.01																		
УП.1.01	час				нед					час				нед				
ПМ.1.ЭК																		
Всего часов с учетом практик																		
ПМ.2																		
МДК.02.01																		
УП.2.01	час				нед					час				нед				
ПМ.2.ЭК																		
Всего часов с учетом практик																		

Индекс	Курс 2, Семестр 3 (12 нед): Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Пр.занятия, семинары	Лаб. занятия	Курс. проект.	Индивид. проект	Курс 2, Семестр 4 (13 нед): Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Пр.занятия, семинары	Лаб. занятия	Курс. проект.	Индивид. проект
Итого час/нед	54			36						54			36					
ОП																		
НО																		
ОО																		
СО																		
БД																		
БД.1																		
БД.2																		
БД.3																		
БД.4																		
БД.5																		
БД.6																		
БД.7																		
ПД																		
ПД.1																		
ПД.2																		
ПД.3																		
ПД.4																		
ПОО																		
ПОО.1																		
ПП	648	216		432	216	212	4			702	234		468	246	200	22		
ОГСЭ	167	71		96	42	54				179	75		104	40	64			
ОГСЭ.05	48	24		24	2	22				52	26		26	2	24			
ОГСЭ.01																		
ОГСЭ.02	70	22		48	28	20												
ОГСЭ.03	49	25		24	12	12				45	19		26	12	14			
ОГСЭ.04										82	30		52	26	26			
ЕН	167	59		108	44	64				63	11		52	28	24			
ЕН.01																		
ЕН.02																		
ЕН.03	77	29		48	24	24				63	11		52	28	24			
ЕН.04	90	30		60	20	40												
П	314	86		228	130	94	4			460	148		312	178	112	22		
ОП	236	60		176	94	78	4			194	58		136	80	56			
ОП.16																		
ОП.01	60	12		48	28	20												
ОП.02										76	24		52	32	20			
ОП.03	100	28		72	42	30				74	22		52	32	20			
ОП.04																		
ОП.05																		
ОП.06																		
ОП.07										44	12		32	16	16			
ОП.08																		
ОП.09																		
ОП.10																		
ОП.11																		
ОП.12	76	20		56	24	28	4											
ОП.13																		
ОП.14																		
ОП.15																		
ПМ	78	26		52	36	16				266	90		176	98	56	22		
ПМ.1	78	26		52	36	16				36	10		26	12	14			
МДК.01.01	78	26		52	36	16				36	10		26	12	14			
УП.1.01	час			180	нед	5				час				нед				
ПМ.1.ЭК																		
Всего часов с учетом практик																		
ПМ.2										78	26		52	26	20	6		
МДК.02.01										78	26		52	26	20	6		
УП.2.01	час				нед					час			180	нед	5			
ПМ.2.ЭК																		
Всего часов с учетом практик																		

Индекс	Курс 3, Семестр 5 (16 нед): Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Пр.занятия, семинары	Лаб. занятия	Курс. проект.	Индивид. проект	Курс 3, Семестр 6 (15 нед): Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числ: Лекции, уроки
Итого час/нед	54			36						54			36	
ОП														
НО														
ОО														
СО														
БД														
БД.1														
БД.2														
БД.3														
БД.4														
БД.5														
БД.6														
БД.7														
ПД														
ПД.1														
ПД.2														
ПД.3														
ПД.4														
ПОО														
ПОО.1														
ПП	864	288		576	244	255	57	20		810	270		540	210
ОГСЭ	108	44		64	14	50				104	44		60	12
ОГСЭ.05	64	32		32	2	30				60	30		30	
ОГСЭ.01														
ОГСЭ.02														
ОГСЭ.03	44	12		32	12	20				44	14		30	12
ОГСЭ.04														
ЕН	70	22		48	26	22								
ЕН.01	70	22		48	26	22								
ЕН.02														
ЕН.03														
ЕН.04														
П	686	222		464	204	183	57	20		706	226		480	198
ОП	334	110		224	138	86				288	96		192	84
ОП.16														
ОП.01														
ОП.02														
ОП.03														
ОП.04	72	24		48	18	30				68	26		42	12
ОП.05														
ОП.06														
ОП.07	92	28		64	38	26								
ОП.08														
ОП.09														
ОП.10										48	16		32	22
ОП.11										44	14		30	8
ОП.12														
ОП.13	50	18		32	22	10				128	40		88	42
ОП.14														
ОП.15	120	40		80	60	20								
ПМ	352	112		240	66	97	57	20		418	130		288	114
ПМ.1														
МДК.01.01														
УП.1.01	час				нед					час				нед
ПМ.1.ЭК														
Всего часов с учетом практик														
ПМ.2	126	42		84	32	37	15							
МДК.02.01	126	42		84	32	37	15							
УП.2.01	час				нед					час				нед
ПМ.2.ЭК														
Всего часов с учетом практик														

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

				Курс 4																		ЦМК	Максимальная учебная нагрузка	
				Семестр 7									Семестр 8											
				13 1/2 нед									11 1/2 нед											
в том числе								в том числе									в том числе							
Пр.занятия семинары	Лаб. занятия	Курс. проект.	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр.занятия семинары	Лаб. занятия	Курс. проект.	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр.занятия семинары	Лаб. занятия	Курс. проект.	Индивид. проект		Обяз. часть	Вар. часть
				54			36						54			36								

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы контроля: Экзамены	Зачеты	Дифф. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Другие формы контроля	Учебная нагрузка обучающихся, ч.: Максимальная	Самост.(с.р.+к.п.)	Консультации	Обязательная: Всего	в том числе: Лекции, уроки	Пр.занятия, семинары	Лаб. занятия	Курс. проект.	Индивид. проект (входит в с.р.)
ПМ.3	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	2		1		1		378	124		254	94	82	58	20	
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	45				5		288	94		194	84	32	58	20	
МДК.03.02	Разработка и оформление технико-технологических карт			5				90	30		60	10	50			
УП.3.01	Учебная практика						РП ☐		час		180	нед	5			
ПМ.3.ЭК	Экзамен квалификационный															
	Всего часов с учетом практик	558														
ПМ.4	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	1		1			1	352	114		238	94	44	100		
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	6						230	70		160	60	44	56		
МДК.04.02	Эстетика и дизайн в оформлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий						6	52	20		32	16		16		
МДК.04.03	Контроль качества продукции и услуг			6				70	24		46	18		28		
ПП.4.01	Производственная практика						РП ☐		час		144	нед	4			
ПМ.4.ЭК	Экзамен квалификационный															
	Всего часов с учетом практик	496														
ПМ.5	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	1					2	210	60		150	66	22	62		
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	7					6	162	44		118	50	22	46		
МДК.05.02	Эстетика и дизайн в оформлении сложных холодных и горячих десертов						7	48	16		32	16		16		
ПП.5.01	Производственная практика						РП ☐		час		144	нед	4			
ПМ.5.ЭК	Экзамен квалификационный															
	Всего часов с учетом практик	354														
ПМ.6	Организация работы структурного подразделения			3				198	62		136	60	76			
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации			7				96	28		68	38	30			
МДК.06.02	Расчет заработной платы и экономических показателей подразделения			7				48	16		32	16	16			
МДК.06.03	Моделирование профессиональной деятельности			7				54	18		36	6	30			
ПП.6.01	Производственная практика						РП ☐		час		108	нед	3			
ПМ.6.ЭК	Экзамен квалификационный															
	Всего часов с учетом практик	306														
ПМ.7	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих						2	108	36		72			72		
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"						8	54	18		36			36		
МДК.07.02	Выполнение работ по профессии "Кондитер"						8	54	18		36			36		
ПП.7.01	Производственная практика						РП ☐		час		72	нед	2			
ПМ.7.ЭК	Экзамен квалификационный															
	Всего часов с учетом практик	180														
	Учебная и производственная (по профилю специальности) практики								час		1008	нед	28			
	Учебная практика								час		540	нед	15			
	Концентрированная								час		540	нед	15			
	Рассредоточенная								час			нед				
	Производственная (по профилю специальности) практика								час		468	нед	13			
	Концентрированная								час		468	нед	13			
	Рассредоточенная								час			нед				
ПДП	Производственная практика (преддипломная)											нед	4			
	Государственная итоговая аттестация											нед	6			
	Подготовка выпускной квалификационной работы											нед	4			
	Защита выпускной квалификационной работы											нед	2			
	Подготовка к государственным экзаменам											нед				
	Проведение государственных экзаменов											нед				
	КОНСУЛЬТАЦИИ по О															
	в т.ч. в период обучения по циклам															
	КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП															
	в т.ч. в период обучения по циклам															
	ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК	20	5	39	1	2	19	6480	2160		4320	2049	1894	317	60	
	ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК (С КОНСУЛЬТАЦИЯМИ В ПЕРИОД ОБУЧЕНИЯ ПО ЦИКЛАМ)	20	5	39	1	2	19	6480	2160		4320	2049	1894	317	60	

Распределение по курсам и семестрам

Индекс	Курс 1, Семестр 1 (17 нед): Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Пр.занятия, семинары	Лаб. занятия	Курс. проект.	Индивид. проект	Курс 1, Семестр 2 (22 нед): Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Пр.занятия семинары	Лаб. занятия	Курс. проект.	Индивид. проект
ПМ.3																		
МДК.03.01																		
МДК.03.02																		
УП.3.01	час			нед						час			нед					
ПМ.3.ЭК																		
Всего часов с учетом практик																		
ПМ.4																		
МДК.04.01																		
МДК.04.02																		
МДК.04.03																		
ПП.4.01	час			нед						час			нед					
ПМ.4.ЭК																		
Всего часов с учетом практик																		
ПМ.5																		
МДК.05.01																		
МДК.05.02																		
ПП.5.01	час			нед						час			нед					
ПМ.5.ЭК																		
Всего часов с учетом практик																		
ПМ.6																		
МДК.06.01																		
МДК.06.02																		
МДК.06.03																		
ПП.6.01	час			нед						час			нед					
ПМ.6.ЭК																		
Всего часов с учетом практик																		
ПМ.7																		
МДК.07.01																		
МДК.07.02																		
ПП.7.01	час			нед						час			нед					
ПМ.7.ЭК																		
Всего часов с учетом практик																		
Учебная и производственная (по профилю специальности) практики	час			нед						час			нед					
Учебная практика	час			нед						час			нед					
Концентрированная	час			нед						час			нед					
Рассредоточенная	час			нед						час			нед					
Производственная (по профилю специальности) практика	час			нед						час			нед					
Концентрированная	час			нед						час			нед					
Рассредоточенная	час			нед						час			нед					
ПДП				нед									нед					
Государственная итоговая аттестация				нед									нед					
Подготовка выпускной квалификационной работы				нед									нед					
Защита выпускной квалификационной работы				нед									нед					
Подготовка к государственным экзаменам				нед									нед					
Проведение государственных экзаменов				нед									нед					
КОНСУЛЬТАЦИИ по О																		
в т.ч. в период обучения по циклам																		
КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП																		
в т.ч. в период обучения по циклам																		
ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК	918	306		612	336	276				1188	396		792	366	426			
ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК (С КОНСУЛЬТАЦИЯМИ В ПЕРИОД ОБУЧЕНИЯ ПО ЦИКЛАМ)	918	306		612	336	276				1188	396		792	366	426			
Экзамены (без учета физ. культуры)										4								
Зачеты (без учета физ. культуры)																		
Дифф. зачеты (без учета физ. культуры)				4						6								
Курсовые проекты (без учета физ. культуры)																		
Курсовые работы (без учета физ. культуры)																		

Индекс	Курс 2, Семестр 3 (12 нед): Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Пр.занятия семинары	Лаб. занятия	Курс. проект.	Индивид. проект	Курс 2, Семестр 4 (13 нед): Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Пр.занятия семинары	Лаб. занятия	Курс. проект.	Индивид. проект
ПМ.3										152	54		98	60	22	16		
МДК.03.01										152	54		98	60	22	16		
МДК.03.02																		
УП.3.01	час			нед						час			180	нед	5			
ПМ.3.ЭК																		
Всего часов с учетом практик																		
ПМ.4																		
МДК.04.01																		
МДК.04.02																		
МДК.04.03																		
ПП.4.01	час			нед						час			нед					
ПМ.4.ЭК																		
Всего часов с учетом практик																		
ПМ.5																		
МДК.05.01																		
МДК.05.02																		
ПП.5.01	час			нед						час			нед					
ПМ.5.ЭК																		
Всего часов с учетом практик																		
ПМ.6																		
МДК.06.01																		
МДК.06.02																		
МДК.06.03																		
ПП.6.01	час			нед						час			нед					
ПМ.6.ЭК																		
Всего часов с учетом практик																		
ПМ.7																		
МДК.07.01																		
МДК.07.02																		
ПП.7.01	час			нед						час			нед					
ПМ.7.ЭК																		
Всего часов с учетом практик																		
Учебная и производственная (по профилю специальности) практики	час		180	нед	5					час		360	нед	10				
Учебная практика	час		180	нед	5					час		360	нед	10				
Концентрированная	час		180	нед	5					час		360	нед	10				
Рассредоточенная	час			нед						час			нед					
Производственная (по профилю специальности) практика	час			нед						час			нед					
Концентрированная	час			нед						час			нед					
Рассредоточенная	час			нед						час			нед					
ПДП				нед									нед					
Государственная итоговая аттестация				нед									нед					
Подготовка выпускной квалификационной работы				нед									нед					
Защита выпускной квалификационной работы				нед									нед					
Подготовка к государственным экзаменам				нед									нед					
Проведение государственных экзаменов				нед									нед					
КОНСУЛЬТАЦИИ по О																		
в т.ч. в период обучения по циклам																		
КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП																		
в т.ч. в период обучения по циклам																		
ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК	648	216		432	216	212	4			702	234		468	246	200	22		
ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК (С КОНСУЛЬТАЦИЯМИ В ПЕРИОД ОБУЧЕНИЯ ПО ЦИКЛАМ)	648	216		432	216	212	4			702	234		468	246	200	22		
Экзамены (без учета физ. культуры)				3									4					
Зачеты (без учета физ. культуры)																		
Дифф. зачеты (без учета физ. культуры)				4									4					
Курсовые проекты (без учета физ. культуры)																		
Курсовые работы (без учета физ. культуры)																		

Индекс	Курс 3, Семестр 5 (16 нед): Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Пр.занятия семинары	Лаб. занятия	Курс. проект.	Индивид. проект	Курс 3, Семестр 6 (15 нед): Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числ: Лекции, уроки
ПМ.3	226	70		156	34	60	42	20						
МДК.03.01	136	40		96	24	10	42	20						
МДК.03.02	90	30		60	10	50								
УП.3.01	час			нед						час				нед
ПМ.3.ЭК														
Всего часов с учетом практик														
ПМ.4										352	114		238	94
МДК.04.01										230	70		160	60
МДК.04.02										52	20		32	16
МДК.04.03										70	24		46	18
ПП.4.01	час			нед						час			144	нед
ПМ.4.ЭК														
Всего часов с учетом практик														
ПМ.5										66	16		50	20
МДК.05.01										66	16		50	20
МДК.05.02														
ПП.5.01	час			нед						час			144	нед
ПМ.5.ЭК														
Всего часов с учетом практик														
ПМ.6														
МДК.06.01														
МДК.06.02														
МДК.06.03														
ПП.6.01	час			нед						час				нед
ПМ.6.ЭК														
Всего часов с учетом практик														
ПМ.7														
МДК.07.01														
МДК.07.02														
ПП.7.01	час			нед						час				нед
ПМ.7.ЭК														
Всего часов с учетом практик														
Учебная и производственная (по профилю специальности) практики	час			нед						час			288	нед
Учебная практика	час			нед						час				нед
Концентрированная	час			нед						час				нед
Рассредоточенная	час			нед						час				нед
Производственная (по профилю специальности) практика	час			нед						час			288	нед
Концентрированная	час			нед						час			288	нед
Рассредоточенная	час			нед						час				нед
ПДП				нед										нед
Государственная итоговая аттестация				нед										нед
Подготовка выпускной квалификационной работы				нед										нед
Защита выпускной квалификационной работы				нед										нед
Подготовка к государственным экзаменам				нед										нед
Проведение государственных экзаменов				нед										нед
КОНСУЛЬТАЦИИ по О														
в т.ч. в период обучения по циклам														
КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП														
в т.ч. в период обучения по циклам														
ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК	864	288		576	244	255	57	20		810	270		540	210
ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК (С КОНСУЛЬТАЦИЯМИ В ПЕРИОД ОБУЧЕНИЯ ПО ЦИКЛАМ)	864	288		576	244	255	57	20		810	270		540	210
Экзамены (без учета физ. культуры)				2									2	
Зачеты (без учета физ. культуры)														
Дифф. зачеты (без учета физ. культуры)				4									4	
Курсовые проекты (без учета физ. культуры)													1	
Курсовые работы (без учета физ. культуры)				1										

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

				Курс 4																			ЦМК	Максимальная учебная нагрузка	
				Семестр 7										Семестр 8											
				13 1/2 нед										11 1/2 нед											
в том числе								в том числе										в том числе							
Пр.занятия семинары	Лаб. занятия	Курс. проект.	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр.занятия семинары	Лаб. занятия	Курс. проект.	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр.занятия семинары	Лаб. занятия	Курс. проект.	Индивид. проект		Обяз. часть	Вар. часть
																							378	
																						2	288	
																						2	90	
				час				нед					час				нед					2		
44	100																						352	
44	56																					2	230	
	16																					2	52	
	28																						70	
4				час				нед					час				нед					2		
10	20			144	44		100	46	12	42													210	
10	20			96	28		68	30	12	26												2	162	
				48	16		32	16		16												2	48	
4				час				нед					час				нед					2		
				198	62		136	60	76														198	
				96	28		68	38	30													2	96	
				48	16		32	16	16													2	48	
				54	18		36	6	30													2	54	
				час			108	нед	3				час				нед					2		
													108	36		72			72				108	
													54	18		36			36			2	54	
													54	18		36			36			2	54	
				час				нед					час			72	нед	2				2		
8				час			108	нед	3				час			72	нед		2					
				час				нед					час				нед							
				час				нед					час				нед							
				час				нед					час				нед							
8				час			108	нед	3				час			72	нед		2					
8				час			108	нед	3				час			72	нед		2					
				час				нед					час				нед							
								нед									нед		4					
								нед									нед		6					
								нед									нед	4						
								нед									нед	2						
								нед									нед							
								нед									нед							
190	120	20		729	243		486	233	191	42	20		621	207		414	198	144	72				6480	
190	120	20		729	243		486	233	191	42	20		621	207		414	198	144	72				6480	
				2									2											
				5									5											
				1																				

СВЕДЕНИЯ О КОМПЛЕКСНЫХ ФОРМАХ КОНТРОЛЯ

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК				
1	Экз	Комплексный экзамен	2	[2]	БД.3 История	▼	▯	▯
				[2]	БД.6 Обществознание	▼	▯	
						▼	▯	
						▼	▯	
						▼	▯	
						▼	▯	
						▼	▯	
						▼	▯	
						▼	▯	
						▼	▯	
						▼	▯	
						▼	▯	
						▼	▯	
						▼	▯	
						▼	▯	
						▼	▯	

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс		Содержание
ОК 1		Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
	БД.1	Русский язык и литература
	БД.2	Иностранный язык
	БД.3	История
	БД.4	Физическая культура
	БД.5	ОБЖ
	БД.6	Обществознание
	БД.7	Естествознание
	ПД.1	Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия
	ПД.2	Информатика
	ПД.3	Экономика
	ПД.4	Право
	ПОО.1	Основы исследовательской деятельности / Основы создания индивидуальных проектов
	ОГСЭ.05	Физическая культура
	ОГСЭ.01	Основы философии
	ОГСЭ.02	История
	ОГСЭ.03	Иностранный язык
	ОГСЭ.04	Русский язык и культура речи
	ЕН.01	Математика
	ЕН.02	Экологические основы природопользования
	ЕН.03	Химия
	ЕН.04	Информатика
	ОП.16	Безопасность жизнедеятельности
	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	Экономика организации
	ОП.10	Документационное обеспечение управления
	ОП.11	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОП.12	Технология приготовления простой кулинарной продукции
	ОП.13	Организация производства и обслуживания
	ОП.14	Бухгалтерский учет
	ОП.15	Оборудование предприятий общественного питания
	МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
	УП.1.01	Учебная практика
	МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
	УП.2.01	Учебная практика

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс		Содержание
	МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
	МДК.03.02	Разработка и оформление технико-технологических карт
	УП.3.01	Учебная практика
	МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	МДК.04.02	Эстетика и дизайн в оформлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	МДК.04.03	Контроль качества продукции и услуг
	ПП.4.01	Производственная практика
	МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
	МДК.05.02	Эстетика и дизайн в оформлении сложных холодных и горячих десертов
	ПП.5.01	Производственная практика
	МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
	МДК.06.02	Расчет заработной платы и экономических показателей подразделения
	МДК.06.03	Моделирование профессиональной деятельности
	ПП.6.01	Производственная практика
	МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"
	МДК.07.02	Выполнение работ по профессии "Кондитер"
	ПП.7.01	Производственная практика
ОК 2		Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
	БД.1	Русский язык и литература
	БД.2	Иностранный язык
	БД.3	История
	БД.4	Физическая культура
	БД.5	ОБЖ
	БД.6	Обществознание
	БД.7	Естествознание
	ПД.1	Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия
	ПД.2	Информатика
	ПД.3	Экономика
	ПД.4	Право
	ПОО.1	Основы исследовательской деятельности / Основы создания индивидуальных проектов
	ОГСЭ.05	Физическая культура
	ОГСЭ.01	Основы философии
	ОГСЭ.02	История
	ОГСЭ.03	Иностранный язык
	ОГСЭ.04	Русский язык и культура речи
	ЕН.01	Математика
	ЕН.02	Экологические основы природопользования
	ЕН.03	Химия
	ЕН.04	Информатика
	ОП.16	Безопасность жизнедеятельности
	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	Экономика организации
	ОП.10	Документационное обеспечение управления
	ОП.11	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОП.12	Технология приготовления простой кулинарной продукции
	ОП.13	Организация производства и обслуживания
	ОП.14	Бухгалтерский учет
	ОП.15	Оборудование предприятий общественного питания
	МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
	УП.1.01	Учебная практика
	МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
	УП.2.01	Учебная практика
	МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
	МДК.03.02	Разработка и оформление технико-технологических карт
	УП.3.01	Учебная практика
	МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	МДК.04.02	Эстетика и дизайн в оформлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	МДК.04.03	Контроль качества продукции и услуг
	ПП.4.01	Производственная практика
	МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
	МДК.05.02	Эстетика и дизайн в оформлении сложных холодных и горячих десертов
	ПП.5.01	Производственная практика
	МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
	МДК.06.02	Расчет заработной платы и экономических показателей подразделения
	МДК.06.03	Моделирование профессиональной деятельности
	ПП.6.01	Производственная практика
	МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"
	МДК.07.02	Выполнение работ по профессии "Кондитер"
	ПП.7.01	Производственная практика
ОК 3		Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
	БД.1	Русский язык и литература
	БД.2	Иностранный язык
	БД.3	История
	БД.4	Физическая культура
	БД.5	ОБЖ
	БД.6	Обществознание

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс		Содержание
	БД.7	Естествознание
	ПД.1	Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия
	ПД.2	Информатика
	ПД.3	Экономика
	ПД.4	Право
	ПОО.1	Основы исследовательской деятельности / Основы создания индивидуальных проектов
	ОГСЭ.05	Физическая культура
	ОГСЭ.01	Основы философии
	ОГСЭ.02	История
	ОГСЭ.03	Иностранный язык
	ОГСЭ.04	Русский язык и культура речи
	ЕН.01	Математика
	ЕН.02	Экологические основы природопользования
	ЕН.03	Химия
	ЕН.04	Информатика
	ОП.16	Безопасность жизнедеятельности
	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	Экономика организации
	ОП.10	Документационное обеспечение управления
	ОП.11	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОП.12	Технология приготовления простой кулинарной продукции
	ОП.13	Организация производства и обслуживания
	ОП.14	Бухгалтерский учет
	ОП.15	Оборудование предприятий общественного питания
	МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
	УП.1.01	Учебная практика
	МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
	УП.2.01	Учебная практика
	МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
	МДК.03.02	Разработка и оформление технико-технологических карт
	УП.3.01	Учебная практика
	МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	МДК.04.02	Эстетика и дизайн в оформлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	МДК.04.03	Контроль качества продукции и услуг
	ПП.4.01	Производственная практика

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс		Содержание
	МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
	МДК.05.02	Эстетика и дизайн в оформлении сложных холодных и горячих десертов
	ПП.5.01	Производственная практика
	МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
	МДК.06.02	Расчет заработной платы и экономических показателей подразделения
	МДК.06.03	Моделирование профессиональной деятельности
	ПП.6.01	Производственная практика
	МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"
	МДК.07.02	Выполнение работ по профессии "Кондитер"
	ПП.7.01	Производственная практика
ОК 4		Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
	БД.1	Русский язык и литература
	БД.2	Иностранный язык
	БД.3	История
	БД.4	Физическая культура
	БД.5	ОБЖ
	БД.6	Обществознание
	БД.7	Естествознание
	ПД.1	Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия
	ПД.2	Информатика
	ПД.3	Экономика
	ПД.4	Право
	ПОО.1	Основы исследовательской деятельности / Основы создания индивидуальных проектов
	ОГСЭ.05	Физическая культура
	ОГСЭ.01	Основы философии
	ОГСЭ.02	История
	ОГСЭ.03	Иностранный язык
	ОГСЭ.04	Русский язык и культура речи
	ЕН.01	Математика
	ЕН.02	Экологические основы природопользования
	ЕН.03	Химия
	ЕН.04	Информатика
	ОП.16	Безопасность жизнедеятельности
	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

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс		Содержание
	ОП.09	Экономика организации
	ОП.10	Документационное обеспечение управления
	ОП.11	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОП.12	Технология приготовления простой кулинарной продукции
	ОП.13	Организация производства и обслуживания
	ОП.14	Бухгалтерский учет
	ОП.15	Оборудование предприятий общественного питания
	МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
	УП.1.01	Учебная практика
	МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
	УП.2.01	Учебная практика
	МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
	МДК.03.02	Разработка и оформление технико-технологических карт
	УП.3.01	Учебная практика
	МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	МДК.04.02	Эстетика и дизайн в оформлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	МДК.04.03	Контроль качества продукции и услуг
	ПП.4.01	Производственная практика
	МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
	МДК.05.02	Эстетика и дизайн в оформлении сложных холодных и горячих десертов
	ПП.5.01	Производственная практика
	МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
	МДК.06.02	Расчет заработной платы и экономических показателей подразделения
	МДК.06.03	Моделирование профессиональной деятельности
	ПП.6.01	Производственная практика
	МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"
	МДК.07.02	Выполнение работ по профессии "Кондитер"
	ПП.7.01	Производственная практика
ОК 5		Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
	БД.1	Русский язык и литература
	БД.2	Иностранный язык
	БД.3	История
	БД.4	Физическая культура
	БД.5	ОБЖ
	БД.6	Обществознание
	БД.7	Естествознание
	ПД.1	Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия
	ПД.2	Информатика
	ПД.3	Экономика
	ПД.4	Право
	ПОО.1	Основы исследовательской деятельности / Основы создания индивидуальных проектов
	ОГСЭ.05	Физическая культура

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс		Содержание
	ОГСЭ.01	Основы философии
	ОГСЭ.02	История
	ОГСЭ.03	Иностранный язык
	ОГСЭ.04	Русский язык и культура речи
	ЕН.01	Математика
	ЕН.02	Экологические основы природопользования
	ЕН.03	Химия
	ЕН.04	Информатика
	ОП.16	Безопасность жизнедеятельности
	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	Экономика организации
	ОП.10	Документационное обеспечение управления
	ОП.11	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОП.12	Технология приготовления простой кулинарной продукции
	ОП.13	Организация производства и обслуживания
	ОП.14	Бухгалтерский учет
	ОП.15	Оборудование предприятий общественного питания
	МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
	УП.1.01	Учебная практика
	МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
	УП.2.01	Учебная практика
	МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
	МДК.03.02	Разработка и оформление технико-технологических карт
	УП.3.01	Учебная практика
	МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	МДК.04.02	Эстетика и дизайн в оформлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	МДК.04.03	Контроль качества продукции и услуг
	ПП.4.01	Производственная практика
	МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
	МДК.05.02	Эстетика и дизайн в оформлении сложных холодных и горячих десертов
	ПП.5.01	Производственная практика
	МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
	МДК.06.02	Расчет заработной платы и экономических показателей подразделения
	МДК.06.03	Моделирование профессиональной деятельности
	ПП.6.01	Производственная практика

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс		Содержание
	МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"
	МДК.07.02	Выполнение работ по профессии "Кондитер"
	ПП.7.01	Производственная практика
ОК 6		Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
	БД.1	Русский язык и литература
	БД.2	Иностранный язык
	БД.3	История
	БД.4	Физическая культура
	БД.5	ОБЖ
	БД.6	Обществознание
	БД.7	Естествознание
	ПД.1	Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия
	ПД.2	Информатика
	ПД.3	Экономика
	ПД.4	Право
	ПОО.1	Основы исследовательской деятельности / Основы создания индивидуальных проектов
	ОГСЭ.05	Физическая культура
	ОГСЭ.01	Основы философии
	ОГСЭ.02	История
	ОГСЭ.03	Иностранный язык
	ОГСЭ.04	Русский язык и культура речи
	ЕН.01	Математика
	ЕН.02	Экологические основы природопользования
	ЕН.03	Химия
	ЕН.04	Информатика
	ОП.16	Безопасность жизнедеятельности
	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	Экономика организации
	ОП.10	Документационное обеспечение управления
	ОП.11	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОП.12	Технология приготовления простой кулинарной продукции
	ОП.13	Организация производства и обслуживания
	ОП.14	Бухгалтерский учет
	ОП.15	Оборудование предприятий общественного питания
	МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс		Содержание
	УП.1.01	Учебная практика
	МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
	УП.2.01	Учебная практика
	МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
	МДК.03.02	Разработка и оформление технико-технологических карт
	УП.3.01	Учебная практика
	МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	МДК.04.02	Эстетика и дизайн в оформлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	МДК.04.03	Контроль качества продукции и услуг
	ПП.4.01	Производственная практика
	МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
	МДК.05.02	Эстетика и дизайн в оформлении сложных холодных и горячих десертов
	ПП.5.01	Производственная практика
	МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
	МДК.06.02	Расчет заработной платы и экономических показателей подразделения
	МДК.06.03	Моделирование профессиональной деятельности
	ПП.6.01	Производственная практика
	МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"
	МДК.07.02	Выполнение работ по профессии "Кондитер"
	ПП.7.01	Производственная практика
ОК 7		Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
	БД.1	Русский язык и литература
	БД.2	Иностранный язык
	БД.3	История
	БД.4	Физическая культура
	БД.5	ОБЖ
	БД.6	Обществознание
	БД.7	Естествознание
	ПД.1	Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия
	ПД.2	Информатика
	ПД.3	Экономика
	ПД.4	Право
	ПОО.1	Основы исследовательской деятельности / Основы создания индивидуальных проектов
	ОГСЭ.05	Физическая культура
	ОГСЭ.01	Основы философии
	ОГСЭ.02	История
	ОГСЭ.03	Иностранный язык
	ОГСЭ.04	Русский язык и культура речи
	ЕН.01	Математика
	ЕН.02	Экологические основы природопользования
	ЕН.03	Химия
	ЕН.04	Информатика

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс		Содержание
	ОП.16	Безопасность жизнедеятельности
	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	Экономика организации
	ОП.10	Документационное обеспечение управления
	ОП.11	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОП.12	Технология приготовления простой кулинарной продукции
	ОП.13	Организация производства и обслуживания
	ОП.14	Бухгалтерский учет
	ОП.15	Оборудование предприятий общественного питания
	МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
	УП.1.01	Учебная практика
	МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
	УП.2.01	Учебная практика
	МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
	МДК.03.02	Разработка и оформление технико-технологических карт
	УП.3.01	Учебная практика
	МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	МДК.04.02	Эстетика и дизайн в оформлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	МДК.04.03	Контроль качества продукции и услуг
	ПП.4.01	Производственная практика
	МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
	МДК.05.02	Эстетика и дизайн в оформлении сложных холодных и горячих десертов
	ПП.5.01	Производственная практика
	МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
	МДК.06.02	Расчет заработной платы и экономических показателей подразделения
	МДК.06.03	Моделирование профессиональной деятельности
	ПП.6.01	Производственная практика
	МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"
	МДК.07.02	Выполнение работ по профессии "Кондитер"
	ПП.7.01	Производственная практика
ОК 8		Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
	БД.1	Русский язык и литература
	БД.2	Иностранный язык
	БД.3	История

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс		Содержание
	БД.4	Физическая культура
	БД.5	ОБЖ
	БД.6	Обществознание
	БД.7	Естествознание
	ПД.1	Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия
	ПД.2	Информатика
	ПД.3	Экономика
	ПД.4	Право
	ПОО.1	Основы исследовательской деятельности / Основы создания индивидуальных проектов
	ОГСЭ.05	Физическая культура
	ОГСЭ.01	Основы философии
	ОГСЭ.02	История
	ОГСЭ.03	Иностранный язык
	ОГСЭ.04	Русский язык и культура речи
	ЕН.01	Математика
	ЕН.02	Экологические основы природопользования
	ЕН.03	Химия
	ЕН.04	Информатика
	ОП.16	Безопасность жизнедеятельности
	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	Экономика организации
	ОП.10	Документационное обеспечение управления
	ОП.11	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОП.12	Технология приготовления простой кулинарной продукции
	ОП.13	Организация производства и обслуживания
	ОП.14	Бухгалтерский учет
	ОП.15	Оборудование предприятий общественного питания
	МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
	УП.1.01	Учебная практика
	МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
	УП.2.01	Учебная практика
	МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
	МДК.03.02	Разработка и оформление технико-технологических карт
	УП.3.01	Учебная практика
	МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс		Содержание
	МДК.04.02	Эстетика и дизайн в оформлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	МДК.04.03	Контроль качества продукции и услуг
	ПП.4.01	Производственная практика
	МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
	МДК.05.02	Эстетика и дизайн в оформлении сложных холодных и горячих десертов
	ПП.5.01	Производственная практика
	МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
	МДК.06.02	Расчет заработной платы и экономических показателей подразделения
	МДК.06.03	Моделирование профессиональной деятельности
	ПП.6.01	Производственная практика
	МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"
	МДК.07.02	Выполнение работ по профессии "Кондитер"
	ПП.7.01	Производственная практика
ОК 9		Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
	БД.1	Русский язык и литература
	БД.2	Иностранный язык
	БД.3	История
	БД.4	Физическая культура
	БД.5	ОБЖ
	БД.6	Обществознание
	БД.7	Естествознание
	ПД.1	Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия
	ПД.2	Информатика
	ПД.3	Экономика
	ПД.4	Право
	ПОО.1	Основы исследовательской деятельности / Основы создания индивидуальных проектов
	ОГСЭ.05	Физическая культура
	ОГСЭ.01	Основы философии
	ОГСЭ.02	История
	ОГСЭ.03	Иностранный язык
	ОГСЭ.04	Русский язык и культура речи
	ЕН.01	Математика
	ЕН.02	Экологические основы природопользования
	ЕН.03	Химия
	ЕН.04	Информатика
	ОП.16	Безопасность жизнедеятельности
	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	Экономика организации
	ОП.10	Документационное обеспечение управления
	ОП.11	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОП.12	Технология приготовления простой кулинарной продукции
	ОП.13	Организация производства и обслуживания
	ОП.14	Бухгалтерский учет
	ОП.15	Оборудование предприятий общественного питания
	МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
	УП.1.01	Учебная практика
	МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
	УП.2.01	Учебная практика
	МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
	МДК.03.02	Разработка и оформление технико-технологических карт
	УП.3.01	Учебная практика
	МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	МДК.04.02	Эстетика и дизайн в оформлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	МДК.04.03	Контроль качества продукции и услуг
	ПП.4.01	Производственная практика
	МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
	МДК.05.02	Эстетика и дизайн в оформлении сложных холодных и горячих десертов
	ПП.5.01	Производственная практика
	МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
	МДК.06.02	Расчет заработной платы и экономических показателей подразделения
	МДК.06.03	Моделирование профессиональной деятельности
	ПП.6.01	Производственная практика
	МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"
	МДК.07.02	Выполнение работ по профессии "Кондитер"
	ПП.7.01	Производственная практика
ПК 1.1		Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
	ОП.16	Безопасность жизнедеятельности
	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	Экономика организации

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс		Содержание
	ОП.10	Документационное обеспечение управления
	ОП.11	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОП.12	Технология приготовления простой кулинарной продукции
	ОП.13	Организация производства и обслуживания
	ОП.14	Бухгалтерский учет
	ОП.15	Оборудование предприятий общественного питания
	МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
	УП.1.01	Учебная практика
	МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"
	МДК.07.02	Выполнение работ по профессии "Кондитер"
	ПП.7.01	Производственная практика
ПК 1.2		Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
	ОП.16	Безопасность жизнедеятельности
	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	Экономика организации
	ОП.10	Документационное обеспечение управления
	ОП.11	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОП.12	Технология приготовления простой кулинарной продукции
	ОП.13	Организация производства и обслуживания
	ОП.14	Бухгалтерский учет
	ОП.15	Оборудование предприятий общественного питания
	МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
	УП.1.01	Учебная практика
	МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"
	МДК.07.02	Выполнение работ по профессии "Кондитер"
	ПП.7.01	Производственная практика
ПК 1.3		Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
	ОП.16	Безопасность жизнедеятельности
	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	Экономика организации
	ОП.10	Документационное обеспечение управления
	ОП.11	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОП.12	Технология приготовления простой кулинарной продукции
	ОП.13	Организация производства и обслуживания
	ОП.14	Бухгалтерский учет
	ОП.15	Оборудование предприятий общественного питания
	МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
	УП.1.01	Учебная практика
	МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"
	МДК.07.02	Выполнение работ по профессии "Кондитер"
	ПП.7.01	Производственная практика
ПК 2.1		Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
	ОП.16	Безопасность жизнедеятельности
	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	Экономика организации
	ОП.10	Документационное обеспечение управления
	ОП.11	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОП.12	Технология приготовления простой кулинарной продукции
	ОП.13	Организация производства и обслуживания
	ОП.14	Бухгалтерский учет
	ОП.15	Оборудование предприятий общественного питания
	МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
	УП.2.01	Учебная практика
	МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"
	МДК.07.02	Выполнение работ по профессии "Кондитер"
	ПП.7.01	Производственная практика
ПК 2.2		Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
	ОП.16	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
	ОП.02	Физиология питания
	ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс		Содержание
	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	Экономика организации
	ОП.10	Документационное обеспечение управления
	ОП.11	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОП.12	Технология приготовления простой кулинарной продукции
	ОП.13	Организация производства и обслуживания
	ОП.14	Бухгалтерский учет
	ОП.15	Оборудование предприятий общественного питания
	МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
	УП.2.01	Учебная практика
	МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"
	МДК.07.02	Выполнение работ по профессии "Кондитер"
	ПП.7.01	Производственная практика
ПК 2.3		Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
	ОП.16	Безопасность жизнедеятельности
	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	Экономика организации
	ОП.10	Документационное обеспечение управления
	ОП.11	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОП.12	Технология приготовления простой кулинарной продукции
	ОП.13	Организация производства и обслуживания
	ОП.14	Бухгалтерский учет
	ОП.15	Оборудование предприятий общественного питания
	МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
	УП.2.01	Учебная практика
	МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"
	МДК.07.02	Выполнение работ по профессии "Кондитер"
	ПП.7.01	Производственная практика
ПК 3.1		Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
	ОП.16	Безопасность жизнедеятельности

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	Экономика организации
	ОП.10	Документационное обеспечение управления
	ОП.11	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОП.12	Технология приготовления простой кулинарной продукции
	ОП.13	Организация производства и обслуживания
	ОП.14	Бухгалтерский учет
	ОП.15	Оборудование предприятий общественного питания
	МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
	МДК.03.02	Разработка и оформление технико-технологических карт
	УП.3.01	Учебная практика
	МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"
	МДК.07.02	Выполнение работ по профессии "Кондитер"
	ПП.7.01	Производственная практика
ПК 3.2		Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
	ОП.16	Безопасность жизнедеятельности
	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	Экономика организации
	ОП.10	Документационное обеспечение управления
	ОП.11	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОП.12	Технология приготовления простой кулинарной продукции
	ОП.13	Организация производства и обслуживания
	ОП.14	Бухгалтерский учет
	ОП.15	Оборудование предприятий общественного питания
	МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
	МДК.03.02	Разработка и оформление технико-технологических карт
	УП.3.01	Учебная практика

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс		Содержание
	МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"
	МДК.07.02	Выполнение работ по профессии "Кондитер"
	ПП.7.01	Производственная практика
ПК 3.3		Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
	ОП.16	Безопасность жизнедеятельности
	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	Экономика организации
	ОП.10	Документационное обеспечение управления
	ОП.11	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОП.12	Технология приготовления простой кулинарной продукции
	ОП.13	Организация производства и обслуживания
	ОП.14	Бухгалтерский учет
	ОП.15	Оборудование предприятий общественного питания
	МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
	МДК.03.02	Разработка и оформление технико-технологических карт
	УП.3.01	Учебная практика
	МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"
	МДК.07.02	Выполнение работ по профессии "Кондитер"
	ПП.7.01	Производственная практика
ПК 3.4		Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
	ОП.16	Безопасность жизнедеятельности
	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	Экономика организации
	ОП.10	Документационное обеспечение управления
	ОП.11	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОП.12	Технология приготовления простой кулинарной продукции
	ОП.13	Организация производства и обслуживания

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс		Содержание
	ОП.14	Бухгалтерский учет
	ОП.15	Оборудование предприятий общественного питания
	МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
	МДК.03.02	Разработка и оформление технико-технологических карт
	УП.3.01	Учебная практика
	МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"
	МДК.07.02	Выполнение работ по профессии "Кондитер"
	ПП.7.01	Производственная практика
ПК 4.1		Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
	ОП.16	Безопасность жизнедеятельности
	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	Экономика организации
	ОП.10	Документационное обеспечение управления
	ОП.11	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОП.12	Технология приготовления простой кулинарной продукции
	ОП.13	Организация производства и обслуживания
	ОП.14	Бухгалтерский учет
	ОП.15	Оборудование предприятий общественного питания
	МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	МДК.04.02	Эстетика и дизайн в оформлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	МДК.04.03	Контроль качества продукции и услуг
	ПП.4.01	Производственная практика
	МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"
	МДК.07.02	Выполнение работ по профессии "Кондитер"
	ПП.7.01	Производственная практика
ПК 4.2		Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
	ОП.16	Безопасность жизнедеятельности
	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	Экономика организации
	ОП.10	Документационное обеспечение управления
	ОП.11	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОП.12	Технология приготовления простой кулинарной продукции
	ОП.13	Организация производства и обслуживания
	ОП.14	Бухгалтерский учет
	ОП.15	Оборудование предприятий общественного питания
	МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	МДК.04.02	Эстетика и дизайн в оформлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	МДК.04.03	Контроль качества продукции и услуг
	ПП.4.01	Производственная практика
	МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"
	МДК.07.02	Выполнение работ по профессии "Кондитер"
	ПП.7.01	Производственная практика
ПК 4.3		Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
	ОП.16	Безопасность жизнедеятельности
	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	Экономика организации
	ОП.10	Документационное обеспечение управления
	ОП.11	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОП.12	Технология приготовления простой кулинарной продукции
	ОП.13	Организация производства и обслуживания
	ОП.14	Бухгалтерский учет
	ОП.15	Оборудование предприятий общественного питания
	МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	МДК.04.02	Эстетика и дизайн в оформлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	МДК.04.03	Контроль качества продукции и услуг
	ПП.4.01	Производственная практика
	МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"
	МДК.07.02	Выполнение работ по профессии "Кондитер"
	ПП.7.01	Производственная практика
ПК 4.4		Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
	ОП.16	Безопасность жизнедеятельности

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	Экономика организации
	ОП.10	Документационное обеспечение управления
	ОП.11	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОП.12	Технология приготовления простой кулинарной продукции
	ОП.13	Организация производства и обслуживания
	ОП.14	Бухгалтерский учет
	ОП.15	Оборудование предприятий общественного питания
	МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	МДК.04.02	Эстетика и дизайн в оформлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	МДК.04.03	Контроль качества продукции и услуг
	ПП.4.01	Производственная практика
	МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"
	МДК.07.02	Выполнение работ по профессии "Кондитер"
	ПП.7.01	Производственная практика
ПК 5.1		Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
	ОП.16	Безопасность жизнедеятельности
	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	Экономика организации
	ОП.10	Документационное обеспечение управления
	ОП.11	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОП.12	Технология приготовления простой кулинарной продукции
	ОП.13	Организация производства и обслуживания
	ОП.14	Бухгалтерский учет
	ОП.15	Оборудование предприятий общественного питания
	МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
	МДК.05.02	Эстетика и дизайн в оформлении сложных холодных и горячих десертов

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс		Содержание
	ПП.5.01	Производственная практика
	МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"
	МДК.07.02	Выполнение работ по профессии "Кондитер"
	ПП.7.01	Производственная практика
ПК 5.2		Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
	ОП.16	Безопасность жизнедеятельности
	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	Экономика организации
	ОП.10	Документационное обеспечение управления
	ОП.11	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОП.12	Технология приготовления простой кулинарной продукции
	ОП.13	Организация производства и обслуживания
	ОП.14	Бухгалтерский учет
	ОП.15	Оборудование предприятий общественного питания
	МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
	МДК.05.02	Эстетика и дизайн в оформлении сложных холодных и горячих десертов
	ПП.5.01	Производственная практика
	МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"
	МДК.07.02	Выполнение работ по профессии "Кондитер"
	ПП.7.01	Производственная практика
ПК 6.1		Участвовать в планировании основных показателей производства.
	ОП.16	Безопасность жизнедеятельности
	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	Экономика организации
	ОП.10	Документационное обеспечение управления
	ОП.11	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОП.12	Технология приготовления простой кулинарной продукции

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс		Содержание
	ОП.13	Организация производства и обслуживания
	ОП.14	Бухгалтерский учет
	ОП.15	Оборудование предприятий общественного питания
	МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
	МДК.06.02	Расчет заработной платы и экономических показателей подразделения
	МДК.06.03	Моделирование профессиональной деятельности
	ПП.6.01	Производственная практика
	МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"
	МДК.07.02	Выполнение работ по профессии "Кондитер"
	ПП.7.01	Производственная практика
ПК 6.2		Планировать выполнение работ исполнителями.
	ОП.16	Безопасность жизнедеятельности
	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	Экономика организации
	ОП.10	Документационное обеспечение управления
	ОП.11	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОП.12	Технология приготовления простой кулинарной продукции
	ОП.13	Организация производства и обслуживания
	ОП.14	Бухгалтерский учет
	ОП.15	Оборудование предприятий общественного питания
	МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
	МДК.06.02	Расчет заработной платы и экономических показателей подразделения
	МДК.06.03	Моделирование профессиональной деятельности
	ПП.6.01	Производственная практика
	МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"
	МДК.07.02	Выполнение работ по профессии "Кондитер"
	ПП.7.01	Производственная практика
ПК 6.3		Организовывать работу трудового коллектива.
	ОП.16	Безопасность жизнедеятельности
	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

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс		Содержание
	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.08	Охрана труда
	ОП.09	Экономика организации
	ОП.10	Документационное обеспечение управления
	ОП.11	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОП.12	Технология приготовления простой кулинарной продукции
	ОП.13	Организация производства и обслуживания
	ОП.14	Бухгалтерский учет
	ОП.15	Оборудование предприятий общественного питания
	МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
	МДК.06.02	Расчет заработной платы и экономических показателей подразделения
	МДК.06.03	Моделирование профессиональной деятельности
	ПП.6.01	Производственная практика
	МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"
	МДК.07.02	Выполнение работ по профессии "Кондитер"
	ПП.7.01	Производственная практика
ПК 6.4		Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
	ОП.16	Безопасность жизнедеятельности
	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	Экономика организации
	ОП.10	Документационное обеспечение управления
	ОП.11	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОП.12	Технология приготовления простой кулинарной продукции
	ОП.13	Организация производства и обслуживания
	ОП.14	Бухгалтерский учет
	ОП.15	Оборудование предприятий общественного питания
	МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
	МДК.06.02	Расчет заработной платы и экономических показателей подразделения
	МДК.06.03	Моделирование профессиональной деятельности
	ПП.6.01	Производственная практика
	МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"
	МДК.07.02	Выполнение работ по профессии "Кондитер"
	ПП.7.01	Производственная практика

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс		Содержание
ПК 6.5		Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
	ОП.16	Безопасность жизнедеятельности
	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	Экономика организации
	ОП.10	Документационное обеспечение управления
	ОП.11	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОП.12	Технология приготовления простой кулинарной продукции
	ОП.13	Организация производства и обслуживания
	ОП.14	Бухгалтерский учет
	ОП.15	Оборудование предприятий общественного питания
	МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
	МДК.06.02	Расчет заработной платы и экономических показателей подразделения
	МДК.06.03	Моделирование профессиональной деятельности
	ПП.6.01	Производственная практика
	МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"
	МДК.07.02	Выполнение работ по профессии "Кондитер"
	ПП.7.01	Производственная практика

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
НО	**Начальное общее образование**												
ОО	**Основное общее образование**												
БД	**Базовые дисциплины**	**ОК 1**	**ОК 2**	**ОК 3**	**ОК 4**	**ОК 5**	**ОК 6**	**ОК 7**	**ОК 8**	**ОК 9**			
БД.1	Русский язык и литература	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
БД.2	Иностранный язык	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
БД.3	История	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
БД.4	Физическая культура	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
БД.5	ОБЖ	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
БД.6	Обществознание	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
БД.7	Естествознание	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
ПД	**Профильные дисциплины**	**ОК 1**	**ОК 2**	**ОК 3**	**ОК 4**	**ОК 5**	**ОК 6**	**ОК 7**	**ОК 8**	**ОК 9**			
ПД.1	Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
ПД.2	Информатика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
ПД.3	Экономика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
ПД.4	Право	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
ПОО	**Предлагаемые ОО**	**ОК 1**	**ОК 2**	**ОК 3**	**ОК 4**	**ОК 5**	**ОК 6**	**ОК 7**	**ОК 8**	**ОК 9**			
ПОО.1	Основы исследовательской деятельности / Основы создания индивидуальных проектов	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
ОГСЭ	**Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**	**ОК 1**	**ОК 2**	**ОК 3**	**ОК 4**	**ОК 5**	**ОК 6**	**ОК 7**	**ОК 8**	**ОК 9**			
ОГСЭ.05	Физическая культура	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
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	Русский язык и культура речи	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
ЕН	**Математический и общий естественнонаучный цикл**	**ОК 1**	**ОК 2**	**ОК 3**	**ОК 4**	**ОК 5**	**ОК 6**	**ОК 7**	**ОК 8**	**ОК 9**			
ЕН.01	Математика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
ЕН.03	Химия	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
ЕН.04	Информатика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
ОП	**Общепрофессиональные дисциплины**	**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.16	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						
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

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
		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						
ОП.06	Правовые основы 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.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	Экономика организации	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	Документационное обеспечение управления	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	Иностранный язык 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.12	Технология приготовления простой 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
		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.13	Организация производства и обслуживания	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	Бухгалтерский учет	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	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						
ПМ	**Профессиональные модули**												
ПМ.1	**Организация процесса приготовления и приготовление 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**

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
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.1.01	*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
ПМ.2	**Организация процесса приготовления и приготовление 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**
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
УП.2.01	*Учебная 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
ПМ.3	**Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции**	**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**
		ПК 3.4											
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	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
		ПК 3.4											
МДК.03.02	Разработка и оформление технико-технологических карт	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
		ПК 3.4											
УП.3.01	*Учебная практика*	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
		ПК 3.4											
ПМ.4	**Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**	**ОК 1**	**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**
		ПК 4.4											
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ОК 1	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
		ПК 4.4											
МДК.04.02	Эстетика и дизайн в оформлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ОК 1	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
		ПК 4.4											
МДК.04.03	Контроль качества продукции и услуг	ОК 1	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
		ПК 4.4											
ПП.4.01	*Производственная практика*	ОК 1	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
		ПК 4.4											
ПМ.5	**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	
МДК.05.02	Эстетика и дизайн в оформлении 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.5.01	*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.6	**Организация работы структурного подразделения**	**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**										
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	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										
МДК.06.02	Расчет заработной платы и экономических показателей подразделения	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										
МДК.06.03	Моделирование профессиональной 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										
ПП.6.01	*Производственная практика*	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

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
ПП.6.01	*Производственная практика*	ПК 6.4	ПК 6.5										
ПМ.7	**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**	**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**						
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"	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						
МДК.07.02	Выполнение работ по профессии "Кондитер"	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						
ПП.7.01	*Производственная 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
		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						

ПЕРЕЧЕНЬ ЛАБОРАТОРИЙ, КАБИНЕТОВ, МАСТЕРСКИХ И ДР.

	Кабинеты:
1	Кабинет социально-экономических дисциплин
2	Кабинет иностранного языка
3	Кабинет русского языка и культуры речи
4	Кабинет математики и информатики
5	Кабинет экологических основ природопользования
6	Кабинет безопасностьи жизнедеятельности и охраны труда
7	Кабинет технического оснащения предприятий общественного питания
8	Кабинет товароведения
9	Кабинет документационного обеспечения управления
10	Кабинет правовых основ профессиональной деятельности
11	Кабинет экономики и бухгалтерского учета
12	Кабинет микробиологии, санитарии, гигиены и физиологии питания
13	Кабинет метрологии и стандартизации
14	Кабинет основ экономики, менеджмента и маркетинга
15	Кабинет организации производства
16	Кабинет организации обслуживания
	Лаборатории:
1	Лаборатория химии
2	Лаборатория информационных технологий в профессиональной деятельности
3	Лаборатория технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства и технологии приготовления пищи
	Спортивный комплекс:
1	Спортивный зал
2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3	Стрелковый тир
	Залы:
1	Библиотека
2	Читальный зал с выходом в сеть Интернет
3	Актовый зал

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

Настоящий учебный план Пермского института (филиала) федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего профессионального образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22 апреля 2014 г. и базисного учебного плана.

Настоящий учебный план позволяет обеспечить подготовку студентов по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в соответствии с требованиями ФГОС СПО, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22 апреля 2014 г., и требованиями работодателей региона. Организация учебного процесса: 1. Начало учебных занятий - 1 сентября, окончание - 30 июня 2. Шестидневная учебная неделя 3. Продолжительность занятий – 90 минут (парами)

Нагрузка обучающихся учебными занятиями составляет 36 академических часов в неделю, максимальный объем учебной нагрузки не превышает 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению профессиональной образовательной программы. Консультации предусматриваются для каждого обучающегося в объеме 4 часа на учебный год. Консультации планируется проводить в форме групповых, индивидуальных, письменных или устных. Рабочий учебный план предусматривает выполнение трех курсовых работ по ОПД.10 «Экономика организации» , по ОПД.14 «Организация производства и обслуживания», по МДК 03.01 «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции» в объеме 20 часов обязательных учебных занятий на каждую.

В ходе освоения и по завершению освоения дисциплин проводятся зачеты, дифференцированные зачеты и экзамены. Проведение зачетов (в т.ч. дифференцированных) предусматривается за счет времени, отведенного на изучение соответствующей дисциплины. В случае, если дисциплина или профессиональный модуль изучается в течение нескольких семестров, планируется использовать текущие формы контроля, результат которых будет учитываться в промежуточной аттестации по окончании освоения дисциплины или профессионального модуля. Формы и процедуры текущего контроля знаний - контрольные работы, рефераты, доклады, зачеты. Предусмотрено концентрированное изучение дисциплин и профессиональных модулей, поэтому в соответствующих ячейках колонок 10-15 указан объем нагрузки в часах на весь семестр, безотносительно к обязательному распределению часов в неделю.

Программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ). Согласно ФГОС СПО объем обязательной части циклов ППССЗ составляет 3072 часов, в том числе 2052 часа обязательных учебных занятий. На вариативную часть ОПОП выделено 1302 часов, в том числе 864 часа обязательных занятий. По дисциплине «Физическая культура» еженедельно предусмотрены 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной учебной нагрузки, включая игровые виды подготовки за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах и секциях. Для подгрупп девушек 48 часов (70% учебного времени), отведенного на изучение основ военной службы, в рамках дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» используется на освоение основ медицинских знаний. На первом курсе в первую неделю летних каникул предусмотрено проведение учебных сборов для юношей (согласно пункту 1 статьи 13 ФЗ «О воинской обязанности и военной службе»). Учебная и производственная практика (по профилю специальности) реализуется рассредоточено, чередуясь с теоретическим обучением в рамках профессиональных модулей.

Учебная практика предусмотрена в рамках модулей: ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» - 180 часов в 1 семестре;; ПМ.02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» - 180 часов во 2 семестре; ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» - 180 часов во 2 семестре; Для ПМ.04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий», ПМ.05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов», ПМ.06 «Организация работы структурного подразделения», ПМ.07 «Выполнение работ по профессии рабочего» учебная практика не предусмотрена.

Производственная практика (по профилю специальности) предусмотрена в рамках модулей: ПМ.04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий» - 144 часа в 4 семестре; ПМ.05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» - 144 часа в 5 семестре; ПМ.06 «Организация работы структурного подразделения» - 108 часов в 5 семестре; ПМ.07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» - 72 часа в 6 семестре. Преддипломная практика проводится в 6 семестре по окончании теоретического обучения и по завершении учебной и производственной (по профилю специальности) практики. Занятия по дисциплине «Иностранный язык» проводятся в подгруппах, если наполняемость каждой составляет не менее 13 человек. Лабораторные и практические занятия по дисциплинам и МДК проводятся в подгруппах, если наполняемость каждой составляет не менее 13 человек.

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

Формирование вариативной части ППССЗ. Выделенные ФГОС СПО часы вариативной части ППССЗ (1302 часов, в том числе 864 часа обязательных занятий.), использованы с целью расширения и углубления подготовки, определяемую содержанием обязательной части, получения дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами рынка труда, следующим образом: - в цикл ОГСЭ добавлена дисциплина «Русский язык и культура речи» - 52 часа обязательных учебных занятий; - в цикл ЕН добавлена дисциплина «Информатика» - 60 часов обязательных учебных занятий; - в цикл ОП добавлены дисциплины: «Экономика организации» - 72 часа обязательных учебных занятий; «Документационное обеспечение управления» - 32 часа обязательных учебных занятий; «Иностранный язык в профессиональной деятельности» - 80 часов обязательных учебных занятий; «Технология приготовления простой кулинарной продукции» - 56 часов обязательных учебных занятий; «Организация производства и обслуживания» - 120 часов обязательных учебных занятий; «Бухгалтерский учет» - 74 часа обязательных учебных занятий. «Оборудование предприятий общественного питания»- 80 часов обязательных учебных занятий.

- в модули добавлены: ПМ.03 добавлен МДК.03.02. « Разработка и оформление технико-технологических карт» - 60 часов обязательных учебных занятий; - в ПМ.04 добавлен МДК.04.02 «Эстетика и дизайн в оформлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» - 32 часа обязательных учебных занятий и МДК.04.03 «Контроль качества продукции и услуг» - 46 часов обязательных учебных занятий; - в ПМ.05 добавлен МДК.05.02 «Эстетика и дизайн в оформлении сложных холодных и горячих десертов» - 32 часа обязательных учебных занятий; - в ПМ.06 добавлен МДК.06.02 «Расчет заработной платы и экономических показателей подразделения» - 32 часа обязательных учебных занятий и МДК.06.03 «Моделирование профессиональной деятельности» - 36 часов обязательных учебных занятий. Практикоориентированность для данного рабочего плана составила 65%, при рекомендуемом диапазоне допустимых значений для ППССЗ базовой подготовки -50-65%.

Формы проведения промежуточной аттестации. Экзамены и зачеты проводятся по окончании изучения дисциплины или курса. При освоении программ междисциплинарных курсов в последнем семестре обучения формой промежуточной аттестации по МДК является экзамен или зачет. По завершении освоения профессиональных модулей проводятся квалификационные экзамены, направленные на проверку сформированности компетенций и готовности выпускника к выполнению вида профессиональной деятельности, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ППССЗ» ФГОС. Итогом проверки является однозначное решение: «Вид профессиональной деятельности освоен/не освоен». Для того, чтобы не превышать допустимое количество экзаменов (не более 8 в учебном году) и зачетов (не более 10 в год) аттестация по отдельным МДК и практике/ам, по некоторым профессиональным модулям проводится в форме комплексного экзамена или в рамках квалификационного экзамена по модулю.

Согласовано

ПРАКТИКИ

Индекс	Наименование практики	Сем.	Недель		Часов	Подгрупп	Руководство, час.						Форма аттестации	Норма на контроль, час.						ЦМК
УП	Учебная практика																			
УП.1.01	Учебная практика (ПМ.1)	3	5		180		☐	на студ.		☑	на подгр.				на студ.			на подгр.		
УП.2.01	Учебная практика (ПМ.2)	4	5		180		☐	на студ.		☑	на подгр.				на студ.			на подгр.		
УП.3.01	Учебная практика (ПМ.3)	4	5		180		☐	на студ.		☑	на подгр.				на студ.			на подгр.		
ПП	Производственная практика (по профилю специальности)																			
ПП.4.01	Производственная практика (ПМ.4)	6	4		144		☐	на студ.		☑	на подгр.				на студ.			на подгр.		
ПП.5.01	Производственная практика (ПМ.5)	6	4		144		☐	на студ.		☑	на подгр.				на студ.			на подгр.		
ПП.6.01	Производственная практика (ПМ.6)	7	3		108		☐	на студ.		☑	на подгр.				на студ.			на подгр.		
ПП.7.01	Производственная практика (ПМ.7)	8	2		72		☐	на студ.		☑	на подгр.				на студ.			на подгр.		
ПДП	Производственная практика (преддипломная)																			

Государственная итоговая аттестация

Вид работ	Часов						ЦМК
Выпускная квалификационная работа							
Руководство	☑	на студ.		☐	на подгр.		
Рецензирование	☑	на студ.		☐	на подгр.		
Нормоконтроль	☑	на студ.		☐	на подгр.		
Консультации по							
	☑	на студ.		☐	на подгр.		
	☑	на студ.		☐	на подгр.		
	☑	на студ.		☐	на подгр.		
	☑	на студ.		☐	на подгр.		
	☑	на студ.		☐	на подгр.		
	☑	на студ.		☐	на подгр.		
	☑	на студ.		☐	на подгр.		
	☑	на студ.		☐	на подгр.		
	☑	на студ.		☐	на подгр.		
	☑	на студ.		☐	на подгр.		
Председатель ГАК	☑	на студ.		☐	на подгр.		
Члены ГАК							
1	☑	на студ.		☐	на подгр.		
2	☑	на студ.		☐	на подгр.		
3	☑	на студ.		☐	на подгр.		
4	☑	на студ.		☐	на подгр.		
5	☑	на студ.		☐	на подгр.		
6	☑	на студ.		☐	на подгр.		
7	☑	на студ.		☐	на подгр.		
8	☑	на студ.		☐	на подгр.		
9	☑	на студ.		☐	на подгр.		
10	☑	на студ.		☐	на подгр.		
Государственный экзамен							
Председатель ГАК	☑	на студ.		☐	на подгр.		
Члены ГАК							
1	☑	на студ.		☐	на подгр.		
2	☑	на студ.		☐	на подгр.		
3	☑	на студ.		☐	на подгр.		
4	☑	на студ.		☐	на подгр.		
5	☑	на студ.		☐	на подгр.		
6	☑	на студ.		☐	на подгр.		
7	☑	на студ.		☐	на подгр.		
8	☑	на студ.		☐	на подгр.		
9	☑	на студ.		☐	на подгр.		
10	☑	на студ.		☐	на подгр.		