

01.09.2022

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Государственное профессиональное образовательное учреждение "Березовский политехнический техникум"

наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15

Поварское и кондитерское дело

код

наименование специальности

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация:

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

форма обучения

Очная

Срок получения образования по ОП

3г 10м

год начала подготовки по УП

2022

профиль получаемого профессионального образования

естественнонаучный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016

№ 1565

Виды деятельности
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

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
I																	=	=																				..	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=		
II	0	0	8	8	8												..	=	=																				..	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	
III																	=	=	0	0	8	8	0	0	8	8	8	8	0	8	8	8	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	
IV	0	8	8									=	=					0	0	8	8	8	8	0	8	8	..	X	X	X	X	Δ	Δ	Δ	III	III	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*

Обозначения:

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

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам						Промежуточная аттестация						Практики						ГИА		Каникулы	Всего	Студентов	Групп
	Учебная практика		Производственная практика (по профилю специальности)		Производственная практика (преддипломная)		Подготовка	Проведение	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем							
	Всего	1 сем	Всего	1 сем	Всего	1 сем												Всего	1 сем	Всего				
I	40	17	23	1		1															11	52	25	1
II	33 1/2	10 1/2	23	3	1 1/2	1 1/2	2	2				3	3						10 1/2	52	25	1		
III	26	17	9	1 1/2		1 1/2	5		5			9							10 1/2	52	25	1		
IV	18 1/2	13 1/2	5	1 1/2	1/2	1	4	1	3	7	2	5	4		4	4	4	2	2	43	25	1		
Всего	118	58	60	7	2	5	11	3	8	19	5	14	4	4	4	2	34	199						

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОУД.04	Математика
ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности
ОУД.08	Физическая культура
УДВ.02	Физика
УДВ.03	Химия
ЕН.01	Химия
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение и организация питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ГДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПП.01.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.02.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПП.02.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.03.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПП.03.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
УП.04.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПП.04.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
УП.05.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПП.05.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
УП.06.01	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПП.06.01	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
МДК.07.01	Подготовка к приготовлению и процессы приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов
МДК.07.02	Подготовка к приготовлению и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.07.03	Подготовка к приготовлению и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.07.04	Подготовка к приготовлению и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.07.01	Выполнение работ по профессии повар
ПП.07.01	Выполнение работ по профессии повар
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОУД.01	Русский язык
ОУД.02	Литература
ОУД.03	Иностранный язык
ОУД.04	Математика
ОУД.05	История
ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности
ОУД.07	Астрономия
ОУД.08	Физическая культура
УДВ.01	Информатика
УДВ.02	Физика
УДВ.03	Химия
УДВ.04	Родная литература
ДУД.01	Биология
ДУД.02	Обществознание
ДУД.03	География
ДУД.04	Экология

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
ДУД.05	Основы проектной деятельности
ДУД.06	Основы финансовой грамотности / Основы предпринимательской деятельности
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ЕН.01	Химия
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение и организация питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПП.01.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.02.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПП.02.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.03.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПП.03.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
УП.04.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
ПП.04.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
УП.05.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПП.05.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
УП.06.01	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПП.06.01	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
МДК.07.01	Подготовка к приготовлению и процессы приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов
МДК.07.02	Подготовка к приготовлению и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.07.03	Подготовка к приготовлению и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.07.04	Подготовка к приготовлению и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.07.01	Выполнение работ по профессии повар
ПП.07.01	Выполнение работ по профессии повар
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ДУД.02	Обществознание
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОГСЭ.05	Психология общения
ЕН.01	Химия
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение и организация питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ГДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПП.01.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.02.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПП.02.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.03.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПП.03.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
УП.04.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПП.04.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
УП.05.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПП.05.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
УП.06.01	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПП.06.01	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
МДК.07.01	Подготовка к приготовлению и процессы приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов
МДК.07.02	Подготовка к приготовлению и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.07.03	Подготовка к приготовлению и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
МДК.07.04	Подготовка к приготовлению и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.07.01	Выполнение работ по профессии повар
ПП.07.01	Выполнение работ по профессии повар
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОУД.01	Русский язык
ОУД.02	Литература
ОУД.03	Иностранный язык
ОУД.04	Математика
ОУД.05	История
ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности
ОУД.07	Астрономия
ОУД.08	Физическая культура
УДВ.01	Информатика
УДВ.02	Физика
УДВ.03	Химия
УДВ.04	Родная литература
ДУД.01	Биология
ДУД.02	Обществознание
ДУД.03	География
ДУД.04	Экология
ДУД.05	Основы проектной деятельности
ДУД.06	Основы финансовой грамотности / Основы предпринимательской деятельности
ОГСЭ.05	Психология общения
ЕН.01	Химия
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение и организация питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ГДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
ПП.01.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.02.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПП.02.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.03.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПП.03.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
УП.04.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПП.04.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
УП.05.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПП.05.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
УП.06.01	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПП.06.01	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
МДК.07.01	Подготовка к приготовлению и процессы приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов
МДК.07.02	Подготовка к приготовлению и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.07.03	Подготовка к приготовлению и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.07.04	Подготовка к приготовлению и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.07.01	Выполнение работ по профессии повар
ПП.07.01	Выполнение работ по профессии повар

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОУД.01	Русский язык
ОУД.02	Литература
ОУД.04	Математика
ОУД.05	История
ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности
ОУД.07	Астрономия
ОУД.08	Физическая культура
УДВ.01	Информатика
УДВ.02	Физика
УДВ.03	Химия
УДВ.04	Родная литература
ДУД.01	Биология
ДУД.02	Обществознание
ДУД.03	География
ДУД.04	Экология
ДУД.05	Основы проектной деятельности
ДУД.06	Основы финансовой грамотности / Основы предпринимательской деятельности
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОГСЭ.05	Психология общения
ЕН.01	Химия
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение и организация питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.08	Охрана труда
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПП.01.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.02.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПП.02.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.03.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПП.03.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
УП.04.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПП.04.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
УП.05.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПП.05.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
УП.06.01	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПП.06.01	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
МДК.07.01	Подготовка к приготовлению и процессы приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов
МДК.07.02	Подготовка к приготовлению и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.07.03	Подготовка к приготовлению и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.07.04	Подготовка к приготовлению и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.07.01	Выполнение работ по профессии повар
ПП.07.01	Выполнение работ по профессии повар
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОУД.05	История
ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности
ДУД.02	Обществознание
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ЕН.01	Химия
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение и организация питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПП.01.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.02.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПП.02.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.03.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПП.03.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
УП.04.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПП.04.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
УП.05.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПП.05.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
УП.06.01	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПП.06.01	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
МДК.07.01	Подготовка к приготовлению и процессы приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов
МДК.07.02	Подготовка к приготовлению и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.07.03	Подготовка к приготовлению и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.07.04	Подготовка к приготовлению и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.07.01	Выполнение работ по профессии повар
ПП.07.01	Выполнение работ по профессии повар
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
УДВ.03	Химия
ДУД.04	Экология
ЕН.01	Химия
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение и организация питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.08	Охрана труда
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
УП.01.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПП.01.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.02.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПП.02.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.03.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПП.03.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
УП.04.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПП.04.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
УП.05.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПП.05.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
УП.06.01	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПП.06.01	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
МДК.07.01	Подготовка к приготовлению и процессы приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов
МДК.07.02	Подготовка к приготовлению и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.07.03	Подготовка к приготовлению и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.07.04	Подготовка к приготовлению и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
УП.07.01	Выполнение работ по профессии повар
ПП.07.01	Выполнение работ по профессии повар
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОУД.08	Физическая культура
ОГСЭ.04	Физическая культура
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОУД.01	Русский язык
ОУД.02	Литература
ОУД.03	Иностранный язык
ОУД.04	Математика
ОУД.05	История
ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности
ОУД.07	Астрономия
ОУД.08	Физическая культура
УДВ.01	Информатика
УДВ.02	Физика
УДВ.03	Химия
УДВ.04	Родная литература
ДУД.01	Биология
ДУД.02	Обществознание
ДУД.03	География
ДУД.04	Экология
ДУД.05	Основы проектной деятельности
ДУД.06	Основы финансовой грамотности / Основы предпринимательской деятельности
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОГСЭ.05	Психология общения
ЕН.01	Химия
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение и организация питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.08	Охрана труда

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПП.01.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.02.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПП.02.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.03.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПП.03.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
УП.04.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПП.04.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
УП.05.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПП.05.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
УП.06.01	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПП.06.01	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
МДК.07.01	Подготовка к приготовлению и процессы приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов
МДК.07.02	Подготовка к приготовлению и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
МДК.07.03	Подготовка к приготовлению и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий. закусок
МДК.07.04	Подготовка к приготовлению и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.07.01	Выполнение работ по профессии повар
ПП.07.01	Выполнение работ по профессии повар
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОУД.03	Иностранный язык
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ЕН.01	Химия
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение и организация питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ГДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПП.01.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.02.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПП.02.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.03.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
ПП.03.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
УП.04.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПП.04.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
УП.05.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПП.05.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
УП.06.01	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПП.06.01	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
МДК.07.01	Подготовка к приготовлению и процессы приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов
МДК.07.02	Подготовка к приготовлению и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.07.03	Подготовка к приготовлению и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.07.04	Подготовка к приготовлению и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.07.01	Выполнение работ по профессии повар
ПП.07.01	Выполнение работ по профессии повар
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
ДУД.06	Основы финансовой грамотности / Основы предпринимательской деятельности
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.03.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
ПП.03.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
УП.04.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПП.04.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
УП.05.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПП.05.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
УП.06.01	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПП.06.01	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ЕН.01	Химия
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение и организация питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПП.01.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
ЕН.01	Химия
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение и организация питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПП.01.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
ЕН.01	Химия
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение и организация питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПП.01.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 1.4.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ЕН.01	Химия
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение и организация питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
УП.01.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПП.01.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 1.5. доп.	Организовывать хранение сырья и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий.
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПП.01.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 1.6. доп.	Осуществлять разработку технико-технологических карт изготовления полуфабрикатов для кулинарной продукции.
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПП.01.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение и организация питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.02.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПП.02.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ЕН.01	Химия
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение и организация питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.02.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПП.02.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.
ЕН.01	Химия
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение и организация питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.02.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПП.02.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ЕН.01	Химия
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение и организация питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.02.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПП.02.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ЕН.01	Химия
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение и организация питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.02.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПП.02.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ЕН.01	Химия

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение и организация питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.02.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПП.02.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ЕН.01	Химия
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение и организация питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.02.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПП.02.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 2.8.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.
ЕН.01	Химия
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
ОП.03	Техническое оснащение и организация питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.02.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПП.02.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 2.9. доп.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из субпродуктов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.02.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПП.02.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 2.10. доп.	Осуществлять разработку технико-технологических карт приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.02.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПП.02.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение и организация питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.03.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПП.03.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ЕН.01	Химия
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение и организация питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.03.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПП.03.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ЕН.01	Химия
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение и организация питания
ОП.04	Организация обслуживания

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.03.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПП.03.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ЕН.01	Химия
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение и организация питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.03.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПП.03.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ЕН.01	Химия
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение и организация питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.03.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПП.03.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ЕН.01	Химия
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение и организация питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.03.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПП.03.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 3.7.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ЕН.01	Химия
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение и организация питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.03.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПП.03.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 3.8. доп.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из субпродуктов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.03.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПП.03.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 3.9. доп.	Осуществлять разработку технико-технологических карт приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.03.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПП.03.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение и организация питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
УП.04.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПП.04.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ЕН.01	Химия
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение и организация питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
УП.04.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПП.04.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ЕН.01	Химия
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение и организация питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
УП.04.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПП.04.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ЕН.01	Химия
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение и организация питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
УП.04.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПП.04.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ЕН.01	Химия
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение и организация питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
УП.04.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПП.04.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 4.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ЕН.01	Химия
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение и организация питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
УП.04.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПП.04.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 4.7. доп.	Осуществлять подготовку, хранение и использование современных полуфабрикатов и начинок промышленного производства для приготовления холодных и горячих десертов.
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
УП.04.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПП.04.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 4.8. доп.	Осуществлять разработку технико-технологических карт приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
УП.04.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПП.04.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение и организация питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
ОП.08	Охрана труда
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
УП.05.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПП.05.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ЕН.01	Химия
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение и организация питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
УП.05.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПП.05.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 5.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм.
ЕН.01	Химия
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение и организация питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
УП.05.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПП.05.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 5.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ЕН.01	Химия
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение и организация питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
УП.05.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПП.05.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 5.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ЕН.01	Химия
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение и организация питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
УП.05.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПП.05.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.
ЕН.01	Химия
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение и организация питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
УП.05.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПП.05.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 5.7. доп.	Осуществлять подготовку, хранение и использование современных кондитерских смесей и начинок.
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
УП.05.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПП.05.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 5.8. доп.	Осуществлять разработку технико-технологических карт приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
УП.05.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПП.05.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение и организация питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.08	Охрана труда
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
УП.06.01	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПП.06.01	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 6.2.	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение и организация питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.08	Охрана труда
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
УП.06.01	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПП.06.01	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
ПК 6.3.	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение и организация питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.08	Охрана труда
ГДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
УП.06.01	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПП.06.01	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 6.4.	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение и организация питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.08	Охрана труда
ГДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
УП.06.01	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПП.06.01	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 6.5.	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
УП.06.01	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПП.06.01	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
ПК 6.6. доп.	Организовывать работу по снабжению производства сырьем и продуктами, по контролю сохранности сырья и продуктов.
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
УП.06.01	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПП.06.01	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 7.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
МДК.07.01	Подготовка к приготовлению и процессы приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов
МДК.07.02	Подготовка к приготовлению и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.07.03	Подготовка к приготовлению и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.07.04	Подготовка к приготовлению и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.07.01	Выполнение работ по профессии повар
ПП.07.01	Выполнение работ по профессии повар
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 7.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
МДК.07.01	Подготовка к приготовлению и процессы приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов
МДК.07.02	Подготовка к приготовлению и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.07.03	Подготовка к приготовлению и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.07.04	Подготовка к приготовлению и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.07.01	Выполнение работ по профессии повар
ПП.07.01	Выполнение работ по профессии повар
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 7.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
МДК.07.01	Подготовка к приготовлению и процессы приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов
МДК.07.02	Подготовка к приготовлению и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.07.03	Подготовка к приготовлению и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.07.04	Подготовка к приготовлению и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.07.01	Выполнение работ по профессии повар
ПП.07.01	Выполнение работ по профессии повар

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 7.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
МДК.07.01	Подготовка к приготовлению и процессы приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов
МДК.07.02	Подготовка к приготовлению и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.07.03	Подготовка к приготовлению и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий. закусок
МДК.07.04	Подготовка к приготовлению и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.07.01	Выполнение работ по профессии повар
ПП.07.01	Выполнение работ по профессии повар
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 7.5.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
МДК.07.01	Подготовка к приготовлению и процессы приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов
МДК.07.02	Подготовка к приготовлению и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.07.03	Подготовка к приготовлению и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий. закусок
МДК.07.04	Подготовка к приготовлению и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.07.01	Выполнение работ по профессии повар
ПП.07.01	Выполнение работ по профессии повар
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 7.6.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
МДК.07.01	Подготовка к приготовлению и процессы приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов
МДК.07.02	Подготовка к приготовлению и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.07.03	Подготовка к приготовлению и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий. закусок
МДК.07.04	Подготовка к приготовлению и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.07.01	Выполнение работ по профессии повар
ПП.07.01	Выполнение работ по профессии повар
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 7.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
МДК.07.01	Подготовка к приготовлению и процессы приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
МДК.07.02	Подготовка к приготовлению и процессы приготовления , подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.07.03	Подготовка к приготовлению и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий. закусок
МДК.07.04	Подготовка к приготовлению и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.07.01	Выполнение работ по профессии повар
ПП.07.01	Выполнение работ по профессии повар
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 7.8.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
МДК.07.01	Подготовка к приготовлению и процессы приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов
МДК.07.02	Подготовка к приготовлению и процессы приготовления , подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.07.03	Подготовка к приготовлению и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий. закусок
МДК.07.04	Подготовка к приготовлению и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.07.01	Выполнение работ по профессии повар
ПП.07.01	Выполнение работ по профессии повар
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 7.9.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
МДК.07.01	Подготовка к приготовлению и процессы приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов
МДК.07.02	Подготовка к приготовлению и процессы приготовления , подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.07.03	Подготовка к приготовлению и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий. закусок
МДК.07.04	Подготовка к приготовлению и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.07.01	Выполнение работ по профессии повар
ПП.07.01	Выполнение работ по профессии повар
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 7.10.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
МДК.07.01	Подготовка к приготовлению и процессы приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов
МДК.07.02	Подготовка к приготовлению и процессы приготовления , подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.07.03	Подготовка к приготовлению и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий. закусок
МДК.07.04	Подготовка к приготовлению и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.07.01	Выполнение работ по профессии повар

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
ПП.07.01	Выполнение работ по профессии повар
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 7.11.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
МДК.07.01	Подготовка к приготовлению и процессы приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов
МДК.07.02	Подготовка к приготовлению и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.07.03	Подготовка к приготовлению и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.07.04	Подготовка к приготовлению и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.07.01	Выполнение работ по профессии повар
ПП.07.01	Выполнение работ по профессии повар
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 7.12.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.
МДК.07.01	Подготовка к приготовлению и процессы приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов
МДК.07.02	Подготовка к приготовлению и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.07.03	Подготовка к приготовлению и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.07.04	Подготовка к приготовлению и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.07.01	Выполнение работ по профессии повар
ПП.07.01	Выполнение работ по профессии повар
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 7.13.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
МДК.07.01	Подготовка к приготовлению и процессы приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов
МДК.07.02	Подготовка к приготовлению и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.07.03	Подготовка к приготовлению и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.07.04	Подготовка к приготовлению и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.07.01	Выполнение работ по профессии повар
ПП.07.01	Выполнение работ по профессии повар
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 7.14.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
МДК.07.01	Подготовка к приготовлению и процессы приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
МДК.07.02	Подготовка к приготовлению и процессы приготовления , подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.07.03	Подготовка к приготовлению и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий. закусок
МДК.07.04	Подготовка к приготовлению и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.07.01	Выполнение работ по профессии повар
ПП.07.01	Выполнение работ по профессии повар
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 7.15.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
МДК.07.01	Подготовка к приготовлению и процессы приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов
МДК.07.02	Подготовка к приготовлению и процессы приготовления , подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.07.03	Подготовка к приготовлению и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий. закусок
МДК.07.04	Подготовка к приготовлению и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.07.01	Выполнение работ по профессии повар
ПП.07.01	Выполнение работ по профессии повар
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 7.16.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
МДК.07.01	Подготовка к приготовлению и процессы приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов
МДК.07.02	Подготовка к приготовлению и процессы приготовления , подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.07.03	Подготовка к приготовлению и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий. закусок
МДК.07.04	Подготовка к приготовлению и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.07.01	Выполнение работ по профессии повар
ПП.07.01	Выполнение работ по профессии повар
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 7.17.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
МДК.07.01	Подготовка к приготовлению и процессы приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов
МДК.07.02	Подготовка к приготовлению и процессы приготовления , подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.07.03	Подготовка к приготовлению и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий. закусок
МДК.07.04	Подготовка к приготовлению и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.07.01	Выполнение работ по профессии повар

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
ПП.07.01	Выполнение работ по профессии повар
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 7.18.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
МДК.07.01	Подготовка к приготовлению и процессы приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов
МДК.07.02	Подготовка к приготовлению и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.07.03	Подготовка к приготовлению и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий. закусок
МДК.07.04	Подготовка к приготовлению и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.07.01	Выполнение работ по профессии повар
ПП.07.01	Выполнение работ по профессии повар
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 7.19.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
МДК.07.01	Подготовка к приготовлению и процессы приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов
МДК.07.02	Подготовка к приготовлению и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.07.03	Подготовка к приготовлению и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий. закусок
МДК.07.04	Подготовка к приготовлению и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.07.01	Выполнение работ по профессии повар
ПП.07.01	Выполнение работ по профессии повар
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 7.20.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
МДК.07.01	Подготовка к приготовлению и процессы приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов
МДК.07.02	Подготовка к приготовлению и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.07.03	Подготовка к приготовлению и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий. закусок
МДК.07.04	Подготовка к приготовлению и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.07.01	Выполнение работ по профессии повар
ПП.07.01	Выполнение работ по профессии повар
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 7.21.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
МДК.07.01	Подготовка к приготовлению и процессы приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
МДК.07.02	Подготовка к приготовлению и процессы приготовления , подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.07.03	Подготовка к приготовлению и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий. закусок
МДК.07.04	Подготовка к приготовлению и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.07.01	Выполнение работ по профессии повар
ПП.07.01	Выполнение работ по профессии повар
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 7.22.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
МДК.07.01	Подготовка к приготовлению и процессы приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов
МДК.07.02	Подготовка к приготовлению и процессы приготовления , подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.07.03	Подготовка к приготовлению и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий. закусок
МДК.07.04	Подготовка к приготовлению и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.07.01	Выполнение работ по профессии повар
ПП.07.01	Выполнение работ по профессии повар
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 7.23.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.
МДК.07.01	Подготовка к приготовлению и процессы приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов
МДК.07.02	Подготовка к приготовлению и процессы приготовления , подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.07.03	Подготовка к приготовлению и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий. закусок
МДК.07.04	Подготовка к приготовлению и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.07.01	Выполнение работ по профессии повар
ПП.07.01	Выполнение работ по профессии повар
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
НО	Начальное общее образование												
ОО	Основное общее образование												
ОУД	Общие учебные дисциплины	ОК 01.	ОК 02.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.				
ОУД.01	Русский язык	ОК 02.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 09.								
ОУД.02	Литература	ОК 02.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 09.								
ОУД.03	Иностранный язык	ОК 10.	ОК 02.	ОК 04.	ОК 09.								
ОУД.04	Математика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 09.							
ОУД.05	История	ОК 02.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 09.							
ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности	ОК 01.	ОК 02.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 09.						
ОУД.07	Астрономия	ОК 02.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 09.								
ОУД.08	Физическая культура	ОК 01.	ОК 02.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 08.	ОК 09.						
УДВ	Учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей	ОК 01.	ОК 02.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 07.	ОК 09.						
УДВ.01	Информатика	ОК 02.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 09.								
УДВ.02	Физика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 09.							
УДВ.03	Химия	ОК 01.	ОК 02.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 07.	ОК 09.						
УДВ.04	Родная литература	ОК 02.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 09.								
ДУД	Дополнительные учебные дисциплины	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 11.				
ДУД.01	Биология	ОК 02.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 09.								
ДУД.02	Обществознание	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 09.	ОК 06.						
ДУД.03	География	ОК 02.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 09.								
ДУД.04	Экология	ОК 02.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 07.	ОК 09.							
ДУД.05	Основы проектной деятельности	ОК 02.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 09.								
ДУД.06	Основы финансовой грамотности / Основы предпринимательской деятельности	ОК 02.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 09.	ОК 11.							
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.				
ОГСЭ.01	Основы философии	ОК 02.	ОК 03.	ОК 06.	ОК 05.	ОК 09.							
ОГСЭ.02	История	ОК 02.	ОК 03.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 09.							
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ОК 10.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 05.	ОК 09.							
ОГСЭ.04	Физическая культура	ОК 08.											
ОГСЭ.05	Психология общения	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 09.								
ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 1.4.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.
		ПК 3.6.	ПК 3.7.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.
		ПК 6.3.	ПК 6.4.										
ЕН.01	Химия	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ПК 1.2.	ОК 09.	ПК 3.4.	ОК 10.	ПК 1.3.
		ПК 1.1.	ПК 3.5.	ПК 3.7.	ПК 4.6.	ПК 5.2.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 4.5.
		ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.6.	ПК 5.3.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 1.4.	ПК 2.2.	ПК 2.6.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ПК 6.3.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ПК 6.4.	ОК 09.			
ОПК	Общепрофессиональный цикл	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 1.1.
		ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс ОПЦ	Наименование Общепрофессиональный цикл	Формируемые компетенции											
		ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.
		ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.		
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ПК 1.2.	ОК 09.	ПК 3.4.	ОК 10.	ПК 1.3.
		ПК 1.1.	ПК 3.5.	ПК 3.7.	ПК 4.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 4.5.
		ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.	ПК 3.6.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.6.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
		ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.				
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ПК 1.2.	ОК 09.	ПК 3.4.	ОК 10.	ПК 1.4.
		ПК 1.1.	ПК 3.5.	ПК 1.3.	ПК 3.7.	ПК 4.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 4.4.
		ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.	ПК 3.6.	ПК 4.5.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.6.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
		ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.				
ОП.03	Техническое оснащение и организация питания	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ПК 1.2.	ОК 09.	ПК 3.4.	ОК 10.	ПК 1.3.
		ПК 1.1.	ПК 3.5.	ПК 3.7.	ПК 1.4.	ПК 4.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 4.4.
		ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.	ПК 3.6.	ПК 4.5.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.6.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
		ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.				
ОП.04	Организация обслуживания	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ПК 1.2.	ОК 09.	ПК 3.4.	ОК 10.	ОК 11.
		ПК 1.1.	ПК 3.5.	ПК 3.7.	ПК 4.6.	ПК 2.1.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 4.4.
		ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.	ПК 3.6.	ПК 4.5.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.2.	ПК 2.6.	ПК 5.1.
		ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.			
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ПК 1.2.	ОК 09.	ПК 3.4.	ОК 10.	ОК 11.
		ПК 1.1.	ПК 3.5.	ПК 3.7.	ПК 4.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 4.5.
		ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.	ПК 3.6.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.6.	ПК 5.1.
		ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.			
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ПК 6.1.	ОК 09.	ПК 6.2.	ОК 10.	ОК 11.
		ПК 6.3.	ПК 6.4.										
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ПК 6.1.	ОК 09.	ПК 6.2.	ОК 10.	ОК 11.
		ПК 6.3.	ПК 6.4.										
ОП.08	Охрана труда	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ПК 1.2.	ОК 09.	ПК 3.4.	ОК 10.	ПК 1.3.
		ПК 1.1.	ПК 3.5.	ПК 3.7.	ПК 4.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 2.1.	ПК 4.3.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 4.4.
		ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.	ПК 3.6.	ПК 4.5.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 1.4.	ПК 2.2.	ПК 2.6.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
		ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.				
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 06.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.				
ПЦ	Профессиональный цикл	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 1.1.	ПК 1.2.
		ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 1.5. доп.	ПК 1.6. доп.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.
		ПК 2.9. доп.	ПК 2.10. доп.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.	ПК 3.8. доп.	ПК 3.9. доп.	ПК 4.1.
		ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.	ПК 4.7. доп.	ПК 4.8. доп.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.
		ПК 5.6.	ПК 5.7. доп.	ПК 5.8. доп.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.	ПК 6.6. доп.	ПК 7.1.	ПК 7.2.	ПК 7.3.
		ПК 7.4.	ПК 7.5.	ПК 7.6.	ПК 7.7.	ПК 7.8.	ПК 7.9.	ПК 7.10.	ПК 7.11.	ПК 7.12.	ПК 7.13.	ПК 7.14.	ПК 7.15.
		ПК 7.16.	ПК 7.17.	ПК 7.18.	ПК 7.19.	ПК 7.20.	ПК 7.21.	ПК 7.22.	ПК 7.23.				
ПК 01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
		ПК 1.4.	ПК 1.5. доп.	ПК 1.6. доп.									
ПМ.01	полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента												
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ОК 01. ПК 1.1.	ОК 02. ПК 1.5. доп.	ОК 03. ПК 1.6. доп.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ПК 1.3.	ОК 09.	ПК 1.2.	ОК 10.	ПК 1.4.
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ОК 01. ПК 1.4.	ОК 02. ПК 1.5. доп.	ОК 03. ПК 1.6. доп.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
УП.01.01	<i>Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</i>	ОК 01. ПК 1.4.	ОК 02. ПК 1.5. доп.	ОК 03. ПК 1.6. доп.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ПК 1.2.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.3.	ПК 1.1.
ПП.01.01	<i>Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</i>	ОК 01. ПК 1.4.	ОК 02. ПК 1.5. доп.	ОК 03. ПК 1.6. доп.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ПК 1.2.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.3.	ПК 1.1.
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.
		ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 2.9. доп.	ПК 2.10. доп.					
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ОК 01. ПК 2.6.	ОК 02. ПК 2.1.	ОК 03. ПК 2.2.	ОК 04. ПК 2.7.	ОК 05. ПК 2.8.	ОК 06. ПК 2.9. доп.	ОК 07. ПК 2.10. доп.	ОК 10.	ОК 09.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ОК 01. ПК 2.4.	ОК 02. ПК 2.5.	ОК 03. ПК 2.6.	ОК 04. ПК 2.7.	ОК 05. ПК 2.8.	ОК 06. ПК 2.9. доп.	ОК 07. ПК 2.10. доп.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.
УП.02.01	<i>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</i>	ОК 01. ПК 2.1.	ОК 02. ПК 2.2.	ОК 03. ПК 2.6.	ОК 04. ПК 2.7.	ОК 05. ПК 2.8.	ОК 06. ПК 2.9. доп.	ОК 07. ПК 2.10. доп.	ОК 10.	ОК 09.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.
ПП.02.01	<i>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</i>	ОК 01. ПК 2.1.	ОК 02. ПК 2.2.	ОК 03. ПК 2.6.	ОК 04. ПК 2.7.	ОК 05. ПК 2.8.	ОК 06. ПК 2.9. доп.	ОК 07. ПК 2.10. доп.	ОК 10.	ОК 09.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.
ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 3.1.	ПК 3.2.
		ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.	ПК 3.8. доп.	ПК 3.9. доп.					
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ОК 01. ПК 3.5.	ОК 02. ПК 3.1.	ОК 03. ОК 11.	ОК 04. ПК 3.6.	ОК 05. ПК 3.7.	ОК 06. ПК 3.8. доп.	ОК 07. ПК 3.9. доп.	ОК 10.	ОК 09.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ОК 02. ПК 3.4.	ОК 03. ПК 3.5.	ОК 04. ПК 3.6.	ОК 05. ПК 3.7.	ОК 06. ПК 3.8. доп.	ОК 07. ПК 3.9. доп.	ОК 09. ОК 01.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.
УП.03.01	<i>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</i>	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 10.	ОК 09.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
<i>УП.03.01</i>	<i>Блюда, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</i>	ПК 3.4.	ОК 11.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.	ПК 3.8. доп.	ПК 3.9. доп.					
<i>ПП.03.01</i>	<i>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</i>	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 10.	ОК 09.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.
		ПК 3.4.	ОК 11.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.	ПК 3.8. доп.	ПК 3.9. доп.					
ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 4.1.	ПК 4.2.
		ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.	ПК 4.7. доп.	ПК 4.8. доп.						
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 10.	ОК 09.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.
		ПК 4.4.	ПК 4.5.	ОК 11.	ПК 4.6.	ПК 4.7. доп.	ПК 4.8. доп.						
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 4.1.	ПК 4.2.
		ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.	ПК 4.7. доп.	ПК 4.8. доп.						
<i>УП.04.01</i>	<i>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</i>	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 10.	ОК 09.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.
		ПК 4.4.	ОК 11.	ПК 4.5.	ПК 4.6.	ПК 4.7. доп.	ПК 4.8. доп.						
<i>ПП.04.01</i>	<i>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</i>	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 10.	ОК 09.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.
		ПК 4.4.	ОК 11.	ПК 4.5.	ПК 4.6.	ПК 4.7. доп.	ПК 4.8. доп.						
ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
		ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.	ПК 5.7. доп.	ПК 5.8. доп.						
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 10.	ОК 09.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.
		ОК 11.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.	ПК 5.7. доп.	ПК 5.8. доп.						
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
		ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.	ПК 5.7. доп.	ПК 5.8. доп.						
<i>УП.05.01</i>	<i>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</i>	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
		ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.	ПК 5.7. доп.	ПК 5.8. доп.						
<i>ПП.05.01</i>	<i>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</i>	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 10.	ОК 09.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ОК 11.
		ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.	ПК 5.7. доп.	ПК 5.8. доп.						

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
		ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 6.1.	ПК 6.2.
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 6.1.	ПК 6.2.
		ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.	ПК 6.6. доп.								
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 10.	ОК 09.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.
		ПК 6.4.	ПК 6.5.	ПК 6.6. доп.	ОК 11.								
УП.06.01	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 6.1.	ПК 6.2.
		ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.	ПК 6.6. доп.								
ПП.06.01	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 10.	ОК 09.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.
		ПК 6.4.	ОК 11.	ПК 6.5.	ПК 6.6. доп.								
ПМ.07	Выполнение работ по рабочей профессии повар	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 7.1.	ПК 7.2.	ПК 7.3.
		ПК 7.4.	ПК 7.5.	ПК 7.6.	ПК 7.7.	ПК 7.8.	ПК 7.9.	ПК 7.10.	ПК 7.11.	ПК 7.12.	ПК 7.13.	ПК 7.14.	ПК 7.15.
		ПК 7.16.	ПК 7.17.	ПК 7.18.	ПК 7.19.	ПК 7.20.	ПК 7.21.	ПК 7.22.	ПК 7.23.				
МДК.07.01	Подготовка к приготовлению и процессы приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 10.	ОК 09.	ПК 7.1.	ПК 7.2.	ПК 7.10.
		ПК 7.3.	ПК 7.4.	ПК 7.5.	ПК 7.6.	ПК 7.7.	ПК 7.8.	ПК 7.9.	ПК 7.11.	ПК 7.12.	ПК 7.13.	ПК 7.14.	ПК 7.15.
		ПК 7.16.	ПК 7.17.	ПК 7.18.	ПК 7.19.	ПК 7.20.	ПК 7.21.	ПК 7.22.	ПК 7.23.				
МДК.07.02	Подготовка к приготовлению и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 10.	ОК 09.	ПК 7.1.	ПК 7.11.	ПК 7.2.
		ПК 7.3.	ПК 7.4.	ПК 7.5.	ПК 7.6.	ПК 7.7.	ПК 7.8.	ПК 7.9.	ПК 7.10.	ПК 7.12.	ПК 7.13.	ПК 7.14.	ПК 7.15.
		ПК 7.16.	ПК 7.17.	ПК 7.18.	ПК 7.19.	ПК 7.20.	ПК 7.21.	ПК 7.22.	ПК 7.23.				
МДК.07.03	Подготовка к приготовлению и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 10.	ОК 09.	ПК 7.1.	ПК 7.2.	ПК 7.3.
		ПК 7.4.	ПК 7.12.	ПК 7.5.	ПК 7.6.	ПК 7.7.	ПК 7.8.	ПК 7.9.	ПК 7.10.	ПК 7.11.	ПК 7.13.	ПК 7.14.	ПК 7.15.
		ПК 7.16.	ПК 7.17.	ПК 7.18.	ПК 7.19.	ПК 7.20.	ПК 7.21.	ПК 7.22.	ПК 7.23.				
МДК.07.04	Подготовка к приготовлению и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 10.	ОК 09.	ПК 7.1.	ПК 7.2.	ПК 7.3.
		ПК 7.13.	ПК 7.4.	ПК 7.5.	ПК 7.6.	ПК 7.7.	ПК 7.8.	ПК 7.9.	ПК 7.10.	ПК 7.11.	ПК 7.12.	ПК 7.14.	ПК 7.15.
		ПК 7.16.	ПК 7.17.	ПК 7.18.	ПК 7.19.	ПК 7.20.	ПК 7.21.	ПК 7.22.	ПК 7.23.				
УП.07.01	Выполнение работ по профессии повар	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 10.	ОК 09.	ПК 7.10.	ПК 7.11.	ПК 7.12.
		ПК 7.13.	ПК 7.14.	ПК 7.15.	ПК 7.16.	ПК 7.17.	ПК 7.18.	ПК 7.19.	ПК 7.20.	ПК 7.21.	ПК 7.22.	ПК 7.23.	ПК 7.1.
		ПК 7.2.	ПК 7.3.	ПК 7.4.	ПК 7.5.	ПК 7.6.	ПК 7.7.	ПК 7.8.	ПК 7.9.				
ПП.07.01	Выполнение работ по профессии повар	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 10.	ОК 09.	ПК 7.10.	ПК 7.11.	ПК 7.12.
		ПК 7.13.	ПК 7.14.	ПК 7.15.	ПК 7.16.	ПК 7.17.	ПК 7.18.	ПК 7.19.	ПК 7.20.	ПК 7.21.	ПК 7.22.	ПК 7.23.	ПК 7.1.
		ПК 7.2.	ПК 7.3.	ПК 7.4.	ПК 7.5.	ПК 7.6.	ПК 7.7.	ПК 7.8.	ПК 7.9.				
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 1.1.	ПК 1.2.
		ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.	ПК 3.2.
		ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.	ПК 5.1.
		ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.			
	Государственная итоговая аттестация	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 1.1.	ПК 1.2.
		ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 1.5. доп.	ПК 1.6. доп.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.
		ПК 2.9. доп.	ПК 2.10. доп.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.	ПК 3.8. доп.	ПК 3.9. доп.	ПК 4.1.
		ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.	ПК 4.7. доп.	ПК 4.8. доп.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.
		ПК 5.6.	ПК 5.7. доп.	ПК 5.8. доп.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.	ПК 6.6. доп.	ПК 7.1.	ПК 7.2.	ПК 7.3.
		ПК 7.4.	ПК 7.5.	ПК 7.6.	ПК 7.7.	ПК 7.8.	ПК 7.9.	ПК 7.10.	ПК 7.11.	ПК 7.12.	ПК 7.13.	ПК 7.14.	ПК 7.15.

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
		ПК 7.16.	ПК 7.17.	ПК 7.18.	ПК 7.19.	ПК 7.20.	ПК 7.21.	ПК 7.22.	ПК 7.23.				
	<i>Подготовка выпускной квалификационной работы</i>	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 1.1.	ПК 1.2.
		ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 1.5. доп.	ПК 1.6. доп.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.
		ПК 2.9. доп.	ПК 2.10. доп.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.	ПК 3.8. доп.	ПК 3.9. доп.	ПК 4.1.
		ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.	ПК 4.7. доп.	ПК 4.8. доп.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.
		ПК 5.6.	ПК 5.7. доп.	ПК 5.8. доп.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.	ПК 6.6. доп.	ПК 7.1.	ПК 7.2.	ПК 7.3.
		ПК 7.4.	ПК 7.5.	ПК 7.6.	ПК 7.7.	ПК 7.8.	ПК 7.9.	ПК 7.10.	ПК 7.11.	ПК 7.12.	ПК 7.13.	ПК 7.14.	ПК 7.15.
		ПК 7.16.	ПК 7.17.	ПК 7.18.	ПК 7.19.	ПК 7.20.	ПК 7.21.	ПК 7.22.	ПК 7.23.				
	<i>Защита выпускной квалификационной работы</i>	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 1.1.	ПК 1.2.
		ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 1.5. доп.	ПК 1.6. доп.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.
		ПК 2.9. доп.	ПК 2.10. доп.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.	ПК 3.8. доп.	ПК 3.9. доп.	ПК 4.1.
		ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.	ПК 4.7. доп.	ПК 4.8. доп.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.
		ПК 5.6.	ПК 5.7. доп.	ПК 5.8. доп.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.	ПК 6.6. доп.	ПК 7.1.	ПК 7.2.	ПК 7.3.
		ПК 7.4.	ПК 7.5.	ПК 7.6.	ПК 7.7.	ПК 7.8.	ПК 7.9.	ПК 7.10.	ПК 7.11.	ПК 7.12.	ПК 7.13.	ПК 7.14.	ПК 7.15.
		ПК 7.16.	ПК 7.17.	ПК 7.18.	ПК 7.19.	ПК 7.20.	ПК 7.21.	ПК 7.22.	ПК 7.23.				
	<i>Подготовка к государственным экзаменам</i>												
	<i>Проведение государственных экзаменов</i>												

ПЕРЕЧЕНЬ ЛАБОРАТОРИЙ, КАБИНЕТОВ, МАСТЕРСКИХ И ДР.

	Кабинеты:
1	социально-экономических дисциплин
2	микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
3	иностранного языка
4	информационных технологий в профессиональной деятельности
5	безопасности жизнедеятельности и охраны труда
6	экологических основ природопользования
7	технологии кулинарного и кондитерского производства
8	организации хранения и контроля запасов и сырья
9	организации обслуживания
10	технического оснащения кулинарного и кондитерского производства
	Лаборатории:
1	химии
2	учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)
3	учебный кондитерский цех
4	Учебный кулинарный
5	Учебный кондитерский
	Спортивный комплекс:
1	спортивный зал
2	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3	место для стрельбы
	Залы:
1	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	актовый зал

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

Настоящий учебный план разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Минобрнауки России № 1565 от 09.12.16г., зарегистрир. в Минюсте России № 44828 от 20.12.2016 г. (в ред. от 17.12.2020г.), а также на основании профессионально стандарта "Повар", утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015г. № 610н и с учетом примерной основной образовательной программы, разработанной Рабочей группой Федерального учебно-методического объединения в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00. Сервис и туризм по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация учебного процесса и режим занятий: продолжительность учебной недели – 5-6 дней; объем образовательной программы в неделю 36 часов, который включает в себя учебную нагрузку обучающихся во взаимодействии с преподавателем, самостоятельную работу обучающихся, консультации и промежуточную аттестацию ; продолжительность занятий составляет 45 минут с перерывом не менее 5 минут; формы и процедуры контроля знаний: тестирование, контрольные работы, лабораторные и практические занятия, дифференцированные зачеты, итоговые контрольные работы, защита проектов; экзамены; консультации индивидуальные и групповые проводятся для ликвидации пробелов знаний и умений при подготовке к промежуточной аттестации обучающихся и распределены следующим образом: первый курс – 49 часов; второй курс – 43 часа; третий курс – 26 часов, 4 курс - 16 часов.

Общеобразовательный цикл. Общеобразовательный цикл сформирован в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования (утв. Приказом Министерства образования и науки РФ от 12 мая 2012 года № 413). Изучение общеобразовательных дисциплин осуществляется рассредоточено в течение 1-4 семестров одновременно с освоением ППССЗ. Все дисциплины общеобразовательного цикла делятся на общие учебные дисциплины (русский язык, литература, иностранный язык, математика, история, физическая культура, основы безопасности жизнедеятельности, астрономия), дисциплины по выбору из обязательных предметных областей (информатика, физика, химия, родная литература) и дополнительные учебные дисциплины (биология, обществознание, география, экология, основы проектной деятельности, основы финансовой грамотности или основы предпринимательской деятельности на выбор обучающихся). В естественнонаучном профиле изучаются углубленно следующие учебные дисциплины: информатика, химия и биология. Для выполнения индивидуальных проектов обучающимися в учебный план включен курс "Основы проектной деятельности", по окончании изучения которого проводится публичная защита индивидуальных проектов. Промежуточная аттестация: в конце 2-го семестра проводится экзамен по истории в устной форме, по окончании 3-го семестра - по химии в устной форме, по окончании 4-го семестра проводятся экзамены по русскому языку и математике в письменной форме.

Формирование вариативной части ППССЗ. Для более качественного освоения образовательной программы, по согласованию с социальными партнерами вся вариативная часть (1296 часов) направлена на изучение профессионального цикла. А именно, добавлены часы на учебные дисциплины: микробиология, физиология питания, санитария и гигиена - 124 часа; организация хранения и контроль запасов и сырья - 18 часов; правовые основы профессиональной деятельности - 12 часов; охрана труда - 8 часов; на междисциплинарные курсы: МДК 01.01. - 28 часов; МДК 01.02. - 72 часа; МДК 02.01. - 20 часов; МДК 02.02. - 94 часа; МДК 03.01. - 28 часов; МДК 03.02. - 62 часа; МДК 04.01. - 30 часов; МДК 04.02. - 80 часов; МДК 05.01. - 18 часов; МДК 05.02. - 80 часов; МДК 06.01.- 58 часов. Распределены часы на промежуточную аттестацию по профессиональным модулям: ПМ 01. - 18 часов; ПМ 02. - 18 часов; ПМ 03. - 18 часов; ПМ 04. - 18 часов; ПМ 05. - 18 часов; ПМ 06. - 18 часов; ПМ 07. - 18 часов. За счет часов вариативной части введены междисциплинарные курсы, входящие в профессиональный модуль по рабочей профессии повар, а именно, МДК 07.01. - 82 часа; МДК 07.02. - 204 часа; МДК 07.03. - 84 часа; МДК 07.04. - 68 часов.

Формы проведения промежуточной аттестации. Качество освоения учебных дисциплин общеобразовательного, общепрофессионального и профессионального циклов определяется в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации. Применяются как традиционные формы проведения контроля знаний: лабораторные, практические, курсовое проектирование и др., так и нетрадиционные: электронного тестирования, использование обучающих и контролирующих компьютерных программ, электронных лабораторных и практических работ. При изучении МДК предусмотрена промежуточная аттестация в форме дифференцированных зачетов, итоговых контрольных работ и экзаменов. Кроме того, по окончании каждого профессионального модуля предусмотрен экзамен (квалификационный). Дифференцированные зачеты проводятся за счет времени, отведенного на прохождение практик, изучение дисциплин и междисциплинарных курсов. Экзамены проходят после завершения освоения обучающимися учебных дисциплин, профессиональных модулей по окончании семестра во время промежуточной аттестации. Дифференцированные зачеты по дисциплине "Физическая культура" проводятся в каждом семестре.

В процессе освоения ППССЗ на первом и втором курсах изучается профессиональный модуль "Выполнение работ по рабочей профессии повар", освоение которого предусматривает присвоение квалификации повар 3-4 разряда.

Формы проведения государственной итоговой аттестации. На подготовку к государственной итоговой аттестации отводится 4 недели, а проведение государственной итоговой аттестации - 2 недели. Перед проведением государственной итоговой аттестации обучающиеся в течение 4 недель проходят преддипломную практику. Формы и порядок проведения государственной итоговой аттестации определяется Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным Приказом Министерства образования и науки РФ от 8 ноября 2021г. № 800. Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы) с присвоением квалификации: специалист по поварскому и кондитерскому делу.

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

Согласовано		
Руководитель МК "Общеобразовательных дисциплин"		Н.В. Шапова
Руководитель МК "Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров"		Г.В. Энбрехт