



Согласовано:
директор ИП Коваль Я.А.
Коваль Я.А.
« » апреля 2017 г.



Утверждаю:
Директор ОГАПОУ
«Валуйский индустриальный техникум»
В.В. Волохова
« » апреля 2017 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ОБЛАСТНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО АВТОНОМНОГО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
«ВАЛУЙСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»

43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация:
повар -кондитер
Форма обучения- **очная**
Нормативный срок обучения:
3 года 10 месяцев
**на базе основного общего
образования**
Профиль получаемого
профессионального
образования- **естественнонаучный.**

2017г.

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Курс 4															Максимальная учебная нагрузка		Обязательная учебная нагрузка			
Семестр 6 16 (6) нед					Семестр 7 13 (4) нед					Семестр 8 16 (5) нед					ЦРМ	Общ. часть	Вар. часть	Общ. часть	Вар. часть	
Масин.	Спецст.	Консульт.	Обязательная	в том числе	Масин.	Спецст.	Консульт.	Обязательная	в том числе	Масин.	Спецст.	Консульт.	Обязательная	в том числе						
																				Личин. уроч.
36			35,08		36			35,76		36			35,25							
144	10	134	60	74	187	4	183	161	22	214	10	204	202	2						
72	6	66	66																	
72	6	66	66																	
					108	4	104	94	10	177	6	171	171							
										177	6	171	171							
					108	4	104	94	10											
72	4	68	60	8	79		79	67	12	37	4	33	31	2		188		180		
72	4	68	60	8	45		45	41	4	37	4	33	31	2		1	72	68		
					34		34	26	8							1	82	78		
																1	34	34		
720	12	708	330	162	425		425	209	72	578	8	570	260	130		79,79%	20,21%	79,82%	20,18%	
																2930	742	2899	733	
10		10	10		96		96	76	20	10		10	10			380		380		
																2	44		44	
																2	44		44	
					42		42	32	10							2	46		46	
																2	42		42	
																1	38		38	
																2	42		42	
					44		44	44								2	44		44	
10		10	10		10		10	10		10		10	10			2	40		40	
																2	40		40	
710	12	698	330	152	329		329	133	52	568	8	560	260	120		2550	742	2519	733	
																426		418		
																2	88		84	
																2	158		154	
час			нед		час		нед			час		нед				2	72		72	
час			нед		час		нед			час		нед				2	108		108	
																634	170	634	162	
																2	96	30	96	26
																2	178	140	178	136
час			нед		час		нед			час		нед				2	144		144	
час			нед		час		нед			час		нед				2	216		216	
180	4	176	66	26												356	150	349	149	
																2	66		62	
96	4	92	66	26												2	134	150	131	149
час			нед		час		нед			час		нед				2	72		72	
час		84	нед	2	1/3	час		нед		час		нед				2	84		84	
530	8	522	264	126												477	182	469	182	

СВЕДЕНИЯ О КОМПЛЕКСНЫХ ФОРМАХ КОНТРОЛЯ

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК			
3	Экз	Комплексный экзамен	6	[6] МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
					▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
					▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
					▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
					▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
					▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
					▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
					▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
					▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
					▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
					▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
					▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
				4	Экз	Комплексный экзамен	
[8] МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	▼	<input checked="" type="checkbox"/>					
	▼	<input checked="" type="checkbox"/>					
	▼	<input checked="" type="checkbox"/>					
	▼	<input checked="" type="checkbox"/>					
	▼	<input checked="" type="checkbox"/>					
	▼	<input checked="" type="checkbox"/>					
	▼	<input checked="" type="checkbox"/>					
	▼	<input checked="" type="checkbox"/>					
	▼	<input checked="" type="checkbox"/>					
	▼	<input checked="" type="checkbox"/>					
	▼	<input checked="" type="checkbox"/>					
							[5] МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
				[6] МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
					▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
					▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
					▼	<input checked="" type="checkbox"/>	

СВЕДЕНИЯ О КОМПЛЕКСНЫХ ФОРМАХ КОНТРОЛЯ

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК				
						▼	☒	
5	Экз	Комплексный экзамен	6			▼	☒	☒
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
ПП.04	Производственная практика
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика
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: алгебра и начала математического анализа; геометрия
ОУД.05	История
ОУД.06	Физическая культура
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности
ОУД.08	Информатика
ОУД.09	Физика
ОУД.10	Химия
ОУД.11	Обществознание (включая экономику и право)
ОУД.12	Биология
ОУД.13	Экология
УД.14	Основы предпринимательства
УД.15	История родного края
УД.16	Православная культура
ОП.01.	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02.	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03.	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04.	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05.	Основы калькуляции и учёта
ОП.06.	Охрана труда
ОП.07.	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08.	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09.	Физическая культура (для профессии СПО)
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовка к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОУД.01	Русский язык
ОУД.02	Литература
ОУД.03	Иностранный язык
ОУД.04	Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия
ОУД.05	История
ОУД.06	Физическая культура
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности
ОУД.08	Информатика
ОУД.09	Физика
ОУД.10	Химия
ОУД.11	Обществознание (включая экономику и право)
ОУД.12	Биология
ОУД.13	Экология
УД.14	Основы предпринимательства
УД.15	История родного края
УД.16	Православная культура
ОП.01.	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02.	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03.	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04.	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05.	Основы калькуляции и учёта
ОП.06.	Охрана труда
ОП.07.	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08.	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09.	Физическая культура (для профессии СПО)
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовка к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика
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: алгебра и начала математического анализа; геометрия
ОУД.05	История
ОУД.06	Физическая культура
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности
ОУД.08	Информатика
ОУД.09	Физика
ОУД.10	Химия
ОУД.11	Обществознание (включая экономику и право)
ОУД.12	Биология
ОУД.13	Экология
УД.14	Основы предпринимательства
УД.15	История родного края
УД.16	Православная культура
ОП.01.	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02.	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03.	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04.	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05.	Основы калькуляции и учёта
ОП.06.	Охрана труда
ОП.07.	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08.	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09.	Физическая культура (для профессии СПО)

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовка к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика
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.03	Иностранный язык
ОУД.04	Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия
ОУД.05	История
ОУД.06	Физическая культура
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности
ОУД.08	Информатика
ОУД.09	Физика
ОУД.10	Химия
ОУД.11	Обществознание (включая экономику и право)
ОУД.12	Биология
ОУД.13	Экология
УД.14	Основы предпринимательства
УД.15	История родного края
УД.16	Православная культура
ОП.01.	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02.	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03.	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04.	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
ОП.05.	Основы калькуляции и учёта
ОП.06.	Охрана труда
ОП.07.	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08.	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09.	Физическая культура (для профессии СПО)
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовка к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОУД.01	Русский язык
ОУД.02	Литература
ОУД.03	Иностранный язык
ОУД.04	Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия
ОУД.05	История
ОУД.06	Физическая культура
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности
ОУД.08	Информатика
ОУД.09	Физика
ОУД.10	Химия
ОУД.11	Обществознание (включая экономику и право)
ОУД.12	Биология
ОУД.13	Экология
УД.14	Основы предпринимательства
УД.15	История родного края

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
УД.16	Православная культура
ОП.01.	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02.	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03.	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04.	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05.	Основы калькуляции и учёта
ОП.06.	Охрана труда
ОП.07.	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08.	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09.	Физическая культура (для профессии СПО)
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовка к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОУД.01	Русский язык
ОУД.02	Литература
ОУД.03	Иностранный язык
ОУД.04	Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия
ОУД.05	История
ОУД.06	Физическая культура
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности
ОУД.08	Информатика
ОУД.09	Физика
ОУД.10	Химия

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
ОУД.11	Обществознание (включая экономику и право)
ОУД.12	Биология
ОУД.13	Экология
УД.14	Основы предпринимательства
УД.15	История родного края
УД.16	Православная культура
ОП.01.	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02.	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03.	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04.	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05.	Основы калькуляции и учёта
ОП.06.	Охрана труда
ОП.07.	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08.	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09.	Физическая культура (для профессии СПО)
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовка к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОУД.01	Русский язык
ОУД.02	Литература
ОУД.03	Иностранный язык
ОУД.04	Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия
ОУД.05	История

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
ОУД.06	Физическая культура
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности
ОУД.08	Информатика
ОУД.09	Физика
ОУД.10	Химия
ОУД.11	Обществознание (включая экономику и право)
ОУД.12	Биология
ОУД.13	Экология
УД.14	Основы предпринимательства
УД.15	История родного края
УД.16	Православная культура
ОП.01.	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02.	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03.	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04.	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05.	Основы калькуляции и учёта
ОП.06.	Охрана труда
ОП.07.	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08.	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09.	Физическая культура (для профессии СПО)
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовка к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
ОУД.01	Русский язык
ОУД.02	Литература
ОУД.03	Иностранный язык
ОУД.04	Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия
ОУД.05	История
ОУД.06	Физическая культура
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности
ОУД.08	Информатика
ОУД.09	Физика
ОУД.10	Химия
ОУД.11	Обществознание (включая экономику и право)
ОУД.12	Биология
ОУД.13	Экология
УД.14	Основы предпринимательства
УД.15	История родного края
УД.16	Православная культура
ОП.01.	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02.	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03.	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04.	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05.	Основы калькуляции и учёта
ОП.06.	Охрана труда
ОП.07.	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08.	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09.	Физическая культура (для профессии СПО)
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовка к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОУД.01	Русский язык
ОУД.02	Литература
ОУД.03	Иностранный язык
ОУД.04	Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия
ОУД.05	История
ОУД.06	Физическая культура
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности
ОУД.08	Информатика
ОУД.09	Физика
ОУД.10	Химия
ОУД.11	Обществознание (включая экономику и право)
ОУД.12	Биология
ОУД.13	Экология
УД.14	Основы предпринимательства
УД.15	История родного края
УД.16	Православная культура
ОП.01.	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02.	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03.	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04.	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05.	Основы калькуляции и учёта
ОП.06.	Охрана труда
ОП.07.	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08.	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09.	Физическая культура (для профессии СПО)
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
ОУД.01	Русский язык
ОУД.02	Литература
ОУД.03	Иностранный язык
ОУД.04	Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия
ОУД.05	История
ОУД.06	Физическая культура
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности
ОУД.08	Информатика
ОУД.09	Физика
ОУД.10	Химия
ОУД.11	Обществознание (включая экономику и право)
ОУД.12	Биология
ОУД.13	Экология
УД.14	Основы предпринимательства
УД.15	История родного края
УД.16	Православная культура
ОП.01.	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02.	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03.	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04.	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05.	Основы калькуляции и учёта
ОП.06.	Охрана труда
ОП.07.	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08.	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09.	Физическая культура (для профессии СПО)
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовка к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02	Учебная практика

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
ПП.02	Производственная практика
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ОП.01.	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.03.	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04.	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.06.	Охрана труда
ОП.07.	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08.	Безопасность жизнедеятельности
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовка к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ОП.01.	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02.	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03.	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04.	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05.	Основы калькуляции и учёта
ОП.06.	Охрана труда
ОП.07.	Иностранный язык в профессиональной деятельности
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовка к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
ОП.01.	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02.	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03.	Техническое оснащение и организация рабочего места

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
ОП.04.	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05.	Основы калькуляции и учёта
ОП.06.	Охрана труда
ОП.07.	Иностранный язык в профессиональной деятельности
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовка к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ОП.01.	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02.	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03.	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04.	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05.	Основы калькуляции и учёта
ОП.06.	Охрана труда
ОП.07.	Иностранный язык в профессиональной деятельности
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовка к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ОП.01.	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.03.	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04.	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.06.	Охрана труда
ОП.07.	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08.	Безопасность жизнедеятельности
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
ОП.01.	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02.	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03.	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04.	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05.	Основы калькуляции и учёта
ОП.06.	Охрана труда
ОП.07.	Иностранный язык в профессиональной деятельности
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
ОП.01.	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02.	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03.	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04.	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05.	Основы калькуляции и учёта
ОП.06.	Охрана труда
ОП.07.	Иностранный язык в профессиональной деятельности
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
ОП.01.	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02.	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03.	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04.	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05.	Основы калькуляции и учёта
ОП.06.	Охрана труда
ОП.07.	Иностранный язык в профессиональной деятельности
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
ОП.01.	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02.	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03.	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04.	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05.	Основы калькуляции и учёта
ОП.06.	Охрана труда
ОП.07.	Иностранный язык в профессиональной деятельности
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
ОП.01.	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02.	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03.	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04.	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05.	Основы калькуляции и учёта
ОП.06.	Охрана труда
ОП.07.	Иностранный язык в профессиональной деятельности
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ОП.01.	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02.	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03.	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04.	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05.	Основы калькуляции и учёта
ОП.06.	Охрана труда
ОП.07.	Иностранный язык в профессиональной деятельности
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.
ОП.01.	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02.	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03.	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04.	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05.	Основы калькуляции и учёта
ОП.06.	Охрана труда
ОП.07.	Иностранный язык в профессиональной деятельности
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ОП.01.	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.03.	Техническое оснащение и организация рабочего места

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
ОП.04.	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.06.	Охрана труда
ОП.07.	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08.	Безопасность жизнедеятельности
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
ОП.01.	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02.	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03.	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04.	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05.	Основы калькуляции и учёта
ОП.06.	Охрана труда
ОП.07.	Иностранный язык в профессиональной деятельности
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
ОП.01.	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02.	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03.	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04.	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05.	Основы калькуляции и учёта
ОП.06.	Охрана труда
ОП.07.	Иностранный язык в профессиональной деятельности
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
ОП.01.	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02.	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03.	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04.	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05.	Основы калькуляции и учёта
ОП.06.	Охрана труда
ОП.07.	Иностранный язык в профессиональной деятельности

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ОП.01.	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02.	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03.	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04.	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05.	Основы калькуляции и учёта
ОП.06.	Охрана труда
ОП.07.	Иностранный язык в профессиональной деятельности
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
ОП.01.	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02.	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03.	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04.	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05.	Основы калькуляции и учёта
ОП.06.	Охрана труда
ОП.07.	Иностранный язык в профессиональной деятельности
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ОП.01.	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.03.	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04.	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.06.	Охрана труда
ОП.07.	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08.	Безопасность жизнедеятельности
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ОП.01.	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02.	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03.	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04.	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05.	Основы калькуляции и учёта
ОП.06.	Охрана труда
ОП.07.	Иностранный язык в профессиональной деятельности
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ОП.01.	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02.	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03.	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04.	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05.	Основы калькуляции и учёта
ОП.06.	Охрана труда
ОП.07.	Иностранный язык в профессиональной деятельности
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
ОП.01.	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02.	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03.	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04.	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05.	Основы калькуляции и учёта
ОП.06.	Охрана труда
ОП.07.	Иностранный язык в профессиональной деятельности
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.
ОП.01.	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02.	Основы товароведения продовольственных товаров

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
ОП.03.	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04.	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05.	Основы калькуляции и учёта
ОП.06.	Охрана труда
ОП.07.	Иностранный язык в профессиональной деятельности
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
ОП.01.	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.03.	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04.	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.06.	Охрана труда
ОП.07.	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08.	Безопасность жизнедеятельности
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ОП.01.	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02.	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03.	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04.	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05.	Основы калькуляции и учёта
ОП.06.	Охрана труда
ОП.07.	Иностранный язык в профессиональной деятельности
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
ОП.01.	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02.	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03.	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04.	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05.	Основы калькуляции и учёта
ОП.06.	Охрана труда
ОП.07.	Иностранный язык в профессиональной деятельности

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ОП.01.	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02.	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03.	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04.	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05.	Основы калькуляции и учёта
ОП.06.	Охрана труда
ОП.07.	Иностранный язык в профессиональной деятельности
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.
ОП.01.	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02.	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03.	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04.	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05.	Основы калькуляции и учёта
ОП.06.	Охрана труда
ОП.07.	Иностранный язык в профессиональной деятельности
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
		ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	
ОУД	Общие учебные дисциплины	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	
ОУД.01	Русский язык	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	
ОУД.02	Литература	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	
ОУД.03	Иностранный язык	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	
ОУД.04	Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	
ОУД.05	История	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	
ОУД.06	Физическая культура	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	
ОУД	Учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	
ОУД.08	Информатика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	
ОУД.09	Физика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	
ОУД.10	Химия	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	
ОУД.11	Обществознание (включая экономику и право)	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	
ОУД.12	Биология	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	
ОУД.13	Экология	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	
УД	Дополнительные образовательные дисциплины	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	
УД.14	Основы предпринимательства	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	
УД.15	История родного края	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	
УД.16	Православная культура	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	
ОП	Общепрофессиональный цикл	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 1.1.
		ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.
		ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
		ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.									
ОП.01.	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.
		ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 5.1.
		ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.
		ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.									
ОП.02.	Основы товароведения продовольственных товаров	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 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ОК 01.
		ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.		
ОП.03.	Техническое оснащение и организация рабочего места	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.
		ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 5.1.
		ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.
		ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.									
ОП.04.	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.
		ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 5.1.
		ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.
		ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.									
ОП.05.	Основы калькуляции и учёта	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 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ОК 01.
		ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.		

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
		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.
ОП.06.	Охрана труда	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 5.1.
		ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.
		ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.									
ОП.07.	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.
		ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 5.1.
		ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.
		ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.									
ОП.08.	Безопасность жизнедеятельности	ПК 1.1.	ПК 2.1.	ПК 3.1.	ПК 4.1.	ПК 5.1.	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.
		ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.								
ОП.09.	Физическая культура (для профессии СПО)	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	
ПМ	Профессиональные модули	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 1.1.
		ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.
		ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
		ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.									
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 1.1.
		ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.									
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовка к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.
		ОК 10.	ОК 11.	ОК 08.									
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ОК 01.	ОК 02.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 03.	ОК 08.
		ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.									
УП.01	Учебная практика	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.
		ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.									
ПП.01	Производственная практика	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.
		ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.									
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 2.1.
		ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.					
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.
		ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.					
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.
		ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.					
УП.02	Учебная практика	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.
		ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.					
ПП.02	Производственная практика	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.
		ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.					
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 3.1.
		ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.							
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.
		ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.							

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
		ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ПК 3.1. ОК 07.	ПК 3.2. ОК 08.	ПК 3.3. ОК 09.	ПК 3.4. ОК 10.	ПК 3.5. ОК 11.							
УП.03	Учебная практика	ПК 3.1. ОК 07.	ПК 3.2. ОК 08.	ПК 3.3. ОК 09.	ПК 3.4. ОК 10.	ПК 3.5. ОК 11.	ПК 3.6.	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.
ПП.03	Производственная практика	ПК 3.1. ОК 07.	ПК 3.2. ОК 08.	ПК 3.3. ОК 09.	ПК 3.4. ОК 10.	ПК 3.5. ОК 11.	ПК 3.6.	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 4.1.
		ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.								
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ПК 4.1. ОК 08.	ПК 4.2. ОК 09.	ПК 4.3. ОК 10.	ПК 4.4. ОК 11.	ПК 4.5.	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ПК 4.1. ОК 08.	ПК 4.2. ОК 09.	ПК 4.3. ОК 10.	ПК 4.4. ОК 11.	ПК 4.5.	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.
УП.04	Учебная практика	ПК 4.1. ОК 08.	ПК 4.2. ОК 09.	ПК 4.3. ОК 10.	ПК 4.4. ОК 11.	ПК 4.5.	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.
ПП.04	Производственная практика	ПК 4.1. ОК 08.	ПК 4.2. ОК 09.	ПК 4.3. ОК 10.	ПК 4.4. ОК 11.	ПК 4.5.	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 5.1.
		ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.								
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ПК 5.1. ОК 08.	ПК 5.2. ОК 09.	ПК 5.3. ОК 10.	ПК 5.4. ОК 11.	ПК 5.5.	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ПК 5.1. ОК 08.	ПК 5.2. ОК 09.	ПК 5.3. ОК 10.	ПК 5.4. ОК 11.	ПК 5.5.	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.
УП.05	Учебная практика	ПК 5.1. ОК 08.	ПК 5.2. ОК 09.	ПК 5.3. ОК 10.	ПК 5.4. ОК 11.	ПК 5.5.	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.
ПП.05	Производственная практика	ПК 5.1. ОК 08.	ПК 5.2. ОК 09.	ПК 5.3. ОК 10.	ПК 5.4. ОК 11.	ПК 5.5.	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.
Государственная итоговая аттестация													
Защита выпускной квалификационной работы													
Проведение государственных экзаменов													

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

1. Пояснительная записка
1.1. Нормативная база реализации ППКРС
1. Настоящий учебный план областного государственного автономного профессионального образовательного учреждения "Валуйский индустриальный техникум" разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016г. №1569, зарегистрированного Министерством юстиции (рег. №44898 от 22.12.2016г.).
По окончании курса обучения и защите выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена присваиваются квалификации: Повар 3-4 уровня квалификации. Кондитер 3-4 уровня квалификации. Пекарь 3-4 уровня квалификации.
Нормативно-правовую основу разработки учебного плана составляют:
1. Федеральный закон от 29.12.2012 г. № 273 -ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
2. Федеральный государственный образовательный стандарт по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённый приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09 декабря 2016 г., зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации (рег. № 44898 от 22 декабря 2016 г.).
3. Профессиональный стандарт "Повар", утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. N 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный N 39023)
4. Профессиональный стандарт "Кондитер", утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. N 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный N 38940)
5. Профессиональный стандарт "Пекарь", утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. N 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный N 40270)
6. Программы дисциплин и профессиональных модулей:
ОП.01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров . ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места ОП.04. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности ОП.05. Основы калькуляции и учета. ОП.06. Охрана труда ОП.07. Иностранный язык профессиональной деятельности ОП.08. Безопасность жизнедеятельности ОП.09. Физическая культура (для профессии СПО)
Программы профессиональных модулей
ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента. ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
7. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
8. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования», зарегистрированный Министерством юстиции Российской Федерации (рег. N 30861 от 26 декабря 2013 г.);
9. Устав областного государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Валуйский индустриальный техникум»;
10. Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.03.2015 г. № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учётом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»;
11. СанПиН 2.4.3.1186 – 03 (с изменениями от 28 апреля 2007 г., 23 июля 2008 г.), СанПиН 2.4.3.2554 – 09;
12. Приказа Министра обороны и Министерства образования и науки №96/134 от 24 февраля 2010 г. «Об утверждении Инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах» (зарегистрированного в Минюсте РФ 12.04.2010 № 16866).

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

13. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;
14. Постановление Правительства Белгородской области от 18 марта 2013 года № 85-пп «О порядке организации дуального обучения учащихся и студентов».
15. Приказ от 30.11.2016г. №ПО/19 Союза «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Ворлдскиллс Россия». О пилотной апробации проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия в 2017году.
1.2. Организация учебного процесса и режима занятий
Согласно учебному плану:
– начало учебных занятий – 1 сентября и окончание в соответствии с графиком учебного процесса;
– продолжительность каникул - 35 недели (27 недель в летний период и 8 недель в зимний период), что соответствует ФГОС СПО (не менее 10 недель в учебном году);
– продолжительность учебной недели – шестидневная;
– продолжительность занятий – 45 минут, занятия проводятся парами;
– текущий контроль знаний осуществляется в процессе проведения практических и лабораторных работ, тестирования, самостоятельной работы, контрольной работы, устного опроса и других форм контроля знаний
Производственная практика студентов проводится концентрировано. В организациях на основе договоров, заключаемых между техникумом и этими организациями.
Виды практик: учебная практика, производственная практика.
Учебная практика – 504 часа и производственная практика – 660 часов проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.
- на практические занятия, проводимые в организациях в рамках дуального обучения, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся, отводиться не менее 50% от часов, отведённых на профессиональную составляющую.
По завершению учебной, производственной практики в место квалификационного экзамена с обучающимися проводят демонстрационный экзамен. Приказ от 30.11.2016г. №ПО/19 Союза «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Ворлдскиллс Россия». О пилотной апробации проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия в 2017году.
Для подгрупп девушек часть учебного времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» (70 часов), отведенного на изучение основ военной службы может быть использована на освоение основ медицинских знаний. В период обучения с юношами проводятся учебные сборы (в период летних каникул 4 семестра).
Учебный план определяет качественные и количественные характеристики программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии:
• объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
• перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей, демонстрационных экзаменов по профессиональным модулям и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);
• последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;
• виды учебных занятий;
• распределение различных форм промежуточной аттестации по годам обучения и по семестрам;
• распределение по семестрам и объемные показатели подготовки и проведения государственной итоговой аттестации.
При формировании учебного плана учитывались следующие нормы нагрузки:
• максимальный объем учебной нагрузки студентов составляет 45-47 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной работы;
• максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся составляет 36 академических часов в неделю.
С целью получения студентами среднего общего образования в состав учебного плана входит общеобразовательный цикл. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования реализуется в пределах образовательных программ среднего профессионального образования с учетом профиля получаемого профессионального образования (Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273 ФЗ);
При формировании учебного плана распределен весь объем времени, отведенного на реализацию ППКРС, включая инвариантную и вариативную части.

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

Учебный план состоит из титульной части, пояснительной записки, таблицы «Сводные данные по бюджету времени (в неделях)», таблицы «План учебного процесса» и перечня кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по профессии.
Консультации приказом директора ОГАПОУ «Валуйский индустриальный техникум» могут ежегодно перераспределяться с учетом результатов входного контроля, промежуточной аттестации и других объективных причин.
1.3 Общеобразовательный цикл
Корректировка учебного рабочего плана проведена на основании рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ СПО на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования. Одобрено «Научно- методическим советом центра профессионального образования и системы квалификации ФГАУ «ФИРО» протокол №3 от 25 мая 2017г. фиксируются две учебные дисциплины «Русский язык», «Литература» в учебном плане.
Федеральный государственный образовательный стандарт (далее - ФГОС) среднего общего образования реализуется с учётом естественнонаучного профиля получаемого профессионального образования (часть 3 статьи 68 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации"), в соответствии с рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учётом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности профессионального образования (письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.03.2015 г. № 06-259).
Общеобразовательная подготовка реализуется на 1,2,3,4 курсе. Дисциплины общеобразовательного цикла делятся на базовые, профильные и дополнительные.
В учебном плане предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального учебного проекта по учебной дисциплине ОУД.12 Биология. Профиль обучения - естественнонаучный.
По русскому языку , математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия, химии, проводятся экзамены. По русскому язык , математика: алгебре и начала математического анализа; геометрии – в письменной форме, по химии – в устной.
В общеобразовательный учебный цикл. Раздел УД. Дополнительные учебные дисциплины на основании письма Департамента внутренней и кадровой политики области от 03.07.2014 г. №3-114/556 «О включении в курс обучения» введена дисциплина УД.14 «Основы предпринимательства» - 68 часов.
Также введена дисциплина УД.16 «Православная культура» - 34 часа.
Текущий контроль по дисциплинам общеобразовательного цикла проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии. Текущий контроль знаний осуществляется в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, контрольных работ, устного опроса и определяется оценками «5» - отлично, «4» - хорошо, «3» - удовлетворительно, «2» - неудовлетворительно.
Занятия по дисциплине «Иностранный язык» проводятся в подгруппах, если наполняемость каждой составляет не менее 8 человек.
По дисциплине «Физическая культура» еженедельно предусмотрены 2 час самостоятельной учебной нагрузки, включая игровые виды подготовки.
Практические работы по Информатике проводятся в подгруппах, если наполняемость каждой составляет не менее 8 человек.
1.4 Формирование вариативной части ППКРС
Вариативная часть 733часа обязательных учебных занятий дает возможность расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.
Вариативная часть ППКРС профессии распределена следующим образом:
МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента-26 часов.
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок -136 часов.
МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных-149 часов.
МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента-30 часов.
МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков - 152 часа.
МДК. 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий-20 часов.
МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий - 220 часов.

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

1.5 Формы проведения промежуточной аттестации
Промежуточная аттестация предусмотрена в 2семестре -2недели, 3семестре –неделя, 4семестре-1неделя, 6семестре-2недели, 8семестр -1неделя. Промежуточная аттестация в форме экзамена и дифференцированного зачета проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующего модуля или дисциплины.
Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации студентов не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов – 10.
Промежуточная аттестация предусмотрена в 2семестре -2недели, 3семестре –неделя, 4семестре-1неделя, 6семестре-2недели, 8семестр -1неделя. Промежуточная аттестация в форме экзамена и дифференцированного зачета проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующего модуля или дисциплины.
По дисциплинам общеобразовательного цикла формы промежуточной аттестации – ДЗ (дифференцированный зачет) и Э (экзамен);
По дисциплинам общепрофессионального цикла формы промежуточной аттестации – З (зачет), ДЗ (дифференцированный зачет), Э (экзамен);
Промежуточная аттестация по основным элементам программы профессионального модуля – по МДК экзамен, по учебной и производственной практике – ДЗ (дифференцированный зачет).
Условия допуска к экзамену (демонстрационному) является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля теоретической части модуля (МДК) и практики.
Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.
1.6 Формы проведения государственной итоговой аттестации
Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (демонстрационный экзамен и письменная экзаменационная работа). Обязательное требование – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. На государственную итоговую аттестацию отводится две недели (с 15.06.2021г. по 28.06.2021г.)
За полгода, до начала государственной итоговой аттестации обучающиеся знакомятся с программой государственной итоговой аттестации, утверждённой педагогическим советом. К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся успешно прошедшие промежуточную аттестацию.
Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении ими теоретического материала и прохождении учебной и производственной практик по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть представлены отчёты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по профессии, характеристики с мест прохождения производственной практики.
Приложение №1
Консультации.
Часы, выделенные на консультации из расчёта наполняемости группы 25 студентов, распределены следующим образом:
1 ППК (9к)
1 курс
- ОУД.01 Русский язык – 10 часов. - ОУД.04 Математика: алгебра и начало математического анализа, геометрия – 6часов. - ОУД.07 ОБЖ – 4 часа. - ОУД.08 Информатика – 6 часов на две подгруппы - МДК.01.01. Организация приготовления, подготовка к реализации и хранение кулинарных полуфабрикатов – 4 часа. - МДК.01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов – 4 часа.
2 курс
- ОУД.04 Математика: алгебра и начало математического анализа, геометрия – 10часов. - ОУД.09. Физика – 6часов. - ОУД.10. Химия – 12 часов. - ОУД.12. Биология – 8 часов. - ОП.08 Безопасность жизнедеятельности – 4 часа -МДК.02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. – 4 часа. - МДК.02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. – 4 часа.
3 курс

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

- ОУД.02 Литература – 6 часов. - ОУД.03 Иностранный язык – 6 часов. - ОУД.05. История – 6 часов. - УД.14. Основы предпринимательства – 4 часа. - МДК.03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. – 4 часа. - МДК.03.02. Процессы приготовления, подготовки холодных блюд, кулинарных изделий, закусок – 4 часа. - МДК.04.01. Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков. – 4 часа. - МДК.04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков. – 4 часа.

4 курс

-ОУД.11. Обществознание (включая экономику и право) – 6 часов. -ОУД.13. Экология – 8 часа. - УД.15. История родного края – 4 часа. -МДК.05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий – 4 часа. - МДК.05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. – 4 часа.

Согласовано

Зам. директора по УПР		Иванков А.Н.
Зам. директора по УР		Захарова Л.М.
Зам. директора по УМР		Рябинин А.Н.
Методист		Васянович М.А.
Председатель ЦМК преподавателей и мастеров профессионального цикла		Топычканов Д.Г.
Председатель ЦМК преподавателей общеобразовательного цикла		Тютюнникова Г.В.

ПЕРЕЧЕНЬ ЛАБОРАТОРИЙ, КАБИНЕТОВ, МАСТЕРСКИХ И ДР.

	Кабинеты:
1	социально-экономических дисциплин;
2	микробиологии, санитарии и гигиены;
3	иностранного языка;
4	безопасности жизнедеятельности и охраны труда.
	Лаборатории:
1	товароведения продовольственных товаров;
2	технического оснащения и организации рабочего места.
	Мастерские:
1	Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков.
2	Учебный кондитерский цех.
	Спортивный комплекс:
1	спортивный зал;
2	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
3	стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.
	Залы:
1	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
2	актовый зал.