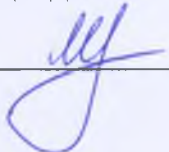


Министерство образования Пензенской области

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Пензенской области  
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»

Рассмотрен и одобрен  
Методическим советом  
Протокол № 1 от «30» августа 2021 года  
Председатель Методического совета

  
Л.В. Мишалова

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГАПОУ ПО ПКСТПБ  
Т.Ю. Пронькина  
М.П. «30» августа 2021 г.



**УЧЕБНЫЙ ПЛАН № 43.01.09-09-2021-2025**

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих  
по профессии среднего профессионального образования

**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



2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по учебным циклам						Промежуточная аттестация			Практики						ГИА	Каникулы	Всего	
	Всего		1 сем		2 сем		Всего	1 сем	2 сем	Учебная практика (Производственное обучение)			Производственная практика			Прове- дение			
	нед.	час. обяз. уч. зан.	нед.	час. обяз. уч. зан.	нед.	час. обяз. уч. зан.				нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.				нед.
							нед.	нед.	нед.							нед.			
I	40	1440	17	612	23	828	1		1	0	0	0						11	52
II	35	1260	16	576	19	684	2	1	1	2	0	2	2					11	52
III	23	828	11	396	12	432	2	1	1	6	2	4	10	3	7			11	52
IV	23	828	12	432	11	396	2	1	1	6	2	4	8	2	6	2		2	43
<b>Всего</b>	<b>121</b>	<b>4356</b>	<b>56</b>	<b>2016</b>	<b>65</b>	<b>2340</b>	<b>7</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>14</b>	<b>4</b>	<b>10</b>	<b>20</b>	<b>5</b>	<b>15</b>	<b>2</b>		<b>35</b>	<b>199</b>



Курс	Обучение по учебным циклам						Промежуточная аттестация			Учебная практика (Производственное обучение)			Производственная практика			Прове- дение □	Каникулы	Всего
	Всего		1 сем		2 сем		Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем			
	нед.	час. обяз. уч. зан.	нед.	час. обяз. уч. зан.	нед.	час. обяз. уч. зан.												
I	40	1440	17	612	23	828	1		1	0	0	0					11	52
II	35	1260	16	576	19	684	2	1	1	2	0	2	2		2		11	52
III	23	828	11	396	12	432	2	1	1	6	2	4	10	3	7		11	52
IV	23	828	12	432	11	396	2	1	1	6	2	4	8	2	6	2	2	43
<b>Всего</b>	<b>121</b>	<b>4356</b>	<b>56</b>	<b>2016</b>	<b>65</b>	<b>2340</b>	<b>7</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>14</b>	4	10	<b>20</b>	5	15	<b>2</b>	<b>35</b>	199

#### 4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по профессии

№	Наименование кабинетов
1	Русского языка и литературы
2	Иностранного языка
3	Истории и обществознания
4	Химии, биологии
5	Математики
6	Кабинет информатики и ИКТ
7	Физики
8	Социально-экономических дисциплин
9	Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
10	Товароведения продовольственных товаров
11	Технологии кулинарного и кондитерского производства
12	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
13	Технического оснащения и организации рабочего места
	<b>Лаборатории:</b>
1	Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)
2	Учебный кондитерский цех
	<b>Спортивный комплекс:</b>
1	Спортивный зал
2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3	Стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы
	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
	Актный зал

#### 5. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Настоящий учебный план ГАПОУ ПО "Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса" разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ N 1569 от 9 декабря 2016 г. (Зарегистрировано в Минюсте России 22 декабря 2016 г. N 44898), рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (Письмо Министерства образования и науки РФ от 19 декабря 2014 г. №06-1225, от 17 марта 2015 г. №06-259), и Методических рекомендаций по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям (Письмо Минобрнауки России от 20.02.2017 N 06-156).

#### Организация учебного процесса и режим занятий

- начало занятий на всех курсах обучения – 1 сентября, окончание – в соответствии с календарным учебным графиком; продолжительность учебной недели - шестидневная;
  - указанное в рабочем учебном плане время на теоретическое и практическое обучение является обязательным; продолжительность занятий - 45 минут.
  - общая нагрузка студентов в период обучения не превышает 36 часов в неделю и включает все виды учебной работы обучающихся в колледже и вне его: учебную нагрузку во взаимодействии с преподавателем, практику и самостоятельную работу;
- В общепрофессиональном и профессиональном циклах (далее - учебные циклы) выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных

занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практика (в профессиональном цикле) и самостоятельная работа обучающихся.

- обучение по учебным циклам – 4356 часов (121 неделя); объем учебной практики - 504 часа (14 недель), производственной практики – 720 часов (20 недель), общий объем каникулярного времени составляет 35 недель, в том числе в зимний период 8 недель;

- в соответствии с рекомендациями по совершенствованию процесса физического воспитания в образовательных учреждениях среднего профессионального образования (Письмо Министерства образования России от 6.09.2002 г. №18-52-1645/18-17) дисциплина «Физическая культура» реализуется в течение всего периода обучения за счет аудиторных занятий и самостоятельной работы (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях);

- колледж имеет право для подгрупп девушек использовать часть учебного времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» (70% от объема дисциплины), отведенного на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний;

- текущий контроль знаний осуществляется в форме контрольных и самостоятельных работ, защиты практических и лабораторных работ, письменного и устного опроса, система оценок четырехбалльная (неудовлетворительно, удовлетворительно, хорошо, отлично);

- консультации проводятся в пределах объема самостоятельной работы обучающихся;

- учебная практика, производственная практика проводятся концентрированно или рассредоточено в соответствии с рабочим графиком учебного процесса в рамках профессиональных модулей при освоении профессиональных компетенций.

Образовательная деятельность при освоении образовательной программы или отдельных ее компонентов организуется в форме практической подготовки. На проведение учебных занятий и практик при освоении учебных циклов образовательной программы выделено более 80 процентов от объема учебных циклов образовательной программы (5358 часа). Объем самостоятельной работы составляет 165 часов, консультаций – 55 часов.

- при проведении лабораторных и практических занятий учебная группа может делиться на подгруппы численностью не менее 8 человек;

- на основании пункта 1 статьи 13 ФЗ "О воинской обязанности и военной службе" от 28 марта 1998 г. №53-ФЗ в период летних каникул для юношей проводятся пятидневные воинские сборы.

Учебный план предусматривает адаптационные дисциплины, обеспечивающие коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (Адаптивная физическая культура/Основы интеллектуального труда).

#### **Общеобразовательный цикл**

Получение СПО на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах ППКРС. ППКРС разрабатывается на основе требований соответствующих федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего образования и СПО с учетом получаемой профессии СПО.

В соответствии с Методическими рекомендациями по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям (Письмо Минобрнауки России от 20.02.2017 N 06-156), и Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ N 1569 от 9 декабря 2016 г. (ред. от 17 декабря 2020 г.) (Зарегистрировано в Минюсте России 22 декабря 2016 г. N 44898), общий объем образовательной программы СПО, реализуемой на базе основного общего образования, для программы подготовки квалифицированных рабочих (служащих) увеличивается на 2952 часа. Данный объем образовательной программы направлен на обеспечение получения среднего общего образования в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования с учетом получаемой профессии. ФГОС не содержит требований, что в рамках обозначенного объема образовательной программы могут предусматриваться исключительно общеобразовательные предметы. Данный объем может предусматривать изучение комплексных учебных предметов, дисциплин и модулей, направленных на формирование как личностных, метапредметных и предметных результатов, предусмотренных федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования, так и общих и профессиональных компетенций, предусмотренных ФГОС по профессии.

В учебном плане данный объем образовательной программы (2952 часа) использован следующим образом:

2207 часов - на изучение общеобразовательных предметов (в том числе общих, по выбору из обязательных предметных областей и дополнительных: Введение в профессию – 118 часов);

565 часов – на введение дисциплин, направленных на формирование общих и профессиональных компетенций, предусмотренных ФГОС СПО: Основы предпринимательской деятельности – 86 часов, Эффективное поведение на рынке труда – 76 часов, Культура делового общения – 50 часов, Эстетика и дизайн кондитерских изделий – 66 часов, Экологические основы природопользования – 44 часа, Организация производства и обслуживания в организациях общественного питания- 123 часа, Кухни народов мира- 120 часов. Данные учебные дисциплины включены в общепрофессиональный цикл;

180 часов – на формирование общих и профессиональных компетенций при освоении профессиональных модулей, в том числе: ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента - 32 часа; ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента – 54 часа; ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента – 76 часов; ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного

ассортимента – 18 часов.

Программа среднего общего образования составлена с учетом рекомендаций по организации среднего общего образования (Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО №06-259 от 17.03.2015) и Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (утв. Приказом Минобрнауки России от 17.05.2012 N 413 (ред. от 11.12.2020), зарегистрировано в Минюсте России 07.06.2012 N 24480).

**Формирование программы среднего общего образования:**

Предметная область	Общая общеобразовательная учебная дисциплина	Общеобразовательная учебная дисциплина по выбору обучающихся	Объем учебной нагрузки	Объем часов на предметную область
Русский язык и литература	Русский язык		114	285
	Литература		171	
Родной язык и литература	Русский родной язык		48	48
Иностранные языки	Иностранный язык		171	235
		Иностранный язык в профессиональной деятельности	64	
Общественные науки	История		171	486
	Обществознание (включая экономику и право)		171	
	География		72	
		Эффективное поведение на рынке труда	72	
Математика и информатика	Математика		228	336
	Информатика		108	
Естественные науки	Физика		108	387
	Химия		171	
	Биология		72	
	Астрономия		36	
Физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности, технология	Физическая культура		235	519
	Основы безопасности жизнедеятельности		72	
	Экология		72	
		Экологические основы природопользования	38	
		Введение в профессию	102	
<b>Итого часов</b>				<b>2296</b>

Учебным планом предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального проекта. Индивидуальный проект выполняется обучающимися самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых учебных предметов, курсов в любой избранной области деятельности (познавательной, практической, учебно – исследовательской, социальной, художественно – творческой, иной). Индивидуальный проект является обязательным к исполнению обучающимися, выполняется во 2 семестре за счет объема часов самостоятельной работы.

**ФОРМИРОВАНИЕ ВАРИАТИВНОЙ ЧАСТИ ПКРС**

Вариативная часть ориентирована на расширение основных видов деятельности, освоение которых приводит к получению квалификации, углублению подготовки обучающегося в рамках получаемой квалификации, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами



регионального рынка труда

Вариативная часть составляет 20% процентов от общего времени, отведенного на освоение образовательной программы (576 часов), и распределена следующим образом:

- на общепрофессиональные дисциплины 308 часов на увеличение объема учебной нагрузки на дисциплины инвариантной части;
- на профессиональные модули –268 часов.

Увеличение объема учебной нагрузки на дисциплины (МДК) инвариантной части:

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК	Обязательная учебная нагрузка обучающегося, час
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	54
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	78
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	42
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	40
ОП.05	Основы калькуляции и учета	18
ОП.06	Охрана труда	4
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	36
ОП.09	Физическая культура	36
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	18
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	44
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	18
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	16
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	22
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	16
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	20
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	48
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	8
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	58
	ИТОГО	576

#### **ФОРМЫ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**

В рабочем учебном плане закреплены следующие формы контроля знаний в период промежуточной аттестации: экзамен, экзамен квалификационный, зачет, дифференцированный зачет; используется четырехбалльная система оценок (неудовлетворительно, удовлетворительно, хорошо, отлично), при проведении недифференцированного зачета двухбалльная система оценок (зачтено, не зачтено); возможно использование накопительной системы оценок.

Промежуточная аттестация обучающихся включается в учебные циклы, и осуществляется в рамках освоения указанных циклов в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижения запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения; на промежуточную аттестацию в учебном плане отводится 7 недель (252 часа). Дифференцированные зачеты, зачеты проводятся за счет времени, отведенного на дисциплину; экзамены, экзамен квалификационный проводится за счет времени, предусмотренного учебным планом на промежуточную аттестацию.

Экзамены по дисциплинам «Русский язык» и «Математика» проводятся письменно.

Промежуточная аттестация с использованием комплексных видов контроля:

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	Наименование дисциплины/МДК/практики
1	Экзамен	Комплексный экзамен	4	МДК. 01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранение кулинарных полуфабрикатов
				МДК. 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
2	Экзамен	Комплексный экзамен	6	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
3	Экзамен	Комплексный экзамен	5	МДК. 03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
				МДК. 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
4	Экзамен	Комплексный экзамен	7	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
5	Экзамен	Комплексный экзамен	8	МДК. 05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
				МДК. 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

#### **ФОРМЫ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

Порядок проведения итоговой аттестации предусмотрен программой государственной итоговой аттестации. Государственная итоговая аттестация составляет 2 недели и проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

#### **6 РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ОБЩИХ И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ**

Индекс	Содержание		
<b>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</b>			
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ПП.01	Производственная практика
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	МДК 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	УП.02	Учебная практика
ОП.05	Основы калькуляции и учета	ПП.02	Производственная практика
ОП.06	Охрана труда	МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	УП.03	Учебная практика
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности	ПП.03	Производственная практика
ОП.11	Эффективное поведение на рынке труда	МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
ОП.12	Культура делового общения	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
ОП.13	Эстетика и дизайн кондитерских изделий	УП.04	Учебная практика
ОП.15	Организация производства и обслуживания в организациях общественного питания	ПП.04	Производственная практика
ОП.16	Кухни народов мира	МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	УП. 05	Учебная практика
УП.01	Учебная практика	ПП. 05	Производственная практика

**ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности**

ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ПП.01	Производственная практика
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	МДК 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	УП.02	Учебная практика
ОП.05	Основы калькуляции и учета	ПП.02	Производственная практика
ОП.06	Охрана труда	МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	УП.03	Учебная практика
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности	ПП.03	Производственная практика
ОП.11	Эффективное поведение на рынке труда	МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
ОП.13	Эстетика и дизайн кондитерских изделий	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
ОП.14	Экологические основы природопользования	УП.04	Учебная практика
ОП.15	Организация производства и обслуживания в организациях общественного питания	ПП.04	Производственная практика
ОП.16	Кухни народов мира	МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	УП. 05	Учебная практика

УП.01	Учебная практика	ПП. 05	Производственная практика
<b>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</b>			
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	УП.01	Учебная практика
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ПП.01	Производственная практика
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	МДК 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
ОП.05	Основы калькуляции и учета	УП.02	Учебная практика
ОП.06	Охрана труда	ПП.02	Производственная практика
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
ОП.09	Физическая культура	УП.03	Учебная практика
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности	ПП.03	Производственная практика
ОП.11	Эффективное поведение на рынке труда	МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
ОП.12	Культура делового общения	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
ОП.13	Эстетика и дизайн кондитерских изделий	УП.04	Учебная практика
ОП.14	Экологические основы природопользования	ПП.04	Производственная практика
ОП.15	Организация производства и обслуживания в организациях общественного питания	МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ОП.16	Кухни народов мира	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	УП. 05	Учебная практика
МДК 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ПП. 05	Производственная практика

**ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами**

ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ПП.01	Производственная практика
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	МДК 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	УП.02	Учебная практика
ОП.05	Основы калькуляции и учета	ПП.02	Производственная практика
ОП.06	Охрана труда	МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	УП.03	Учебная практика

ОП.09	Физическая культура	ПП.03	Производственная практика
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности	МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
ОП.11	Эффективное поведение на рынке труда	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
ОП.12	Культура делового общения	УП.04	Учебная практика
ОП.13	Эстетика и дизайн кондитерских изделий	ПП.04	Производственная практика
ОП.15	Организация производства и обслуживания в организациях общественного питания	МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ОП.16	Кухни народов мира	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	УП. 05	Учебная практика
МДК 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ПП. 05	Производственная практика
УП.01	Учебная практика		

**ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста**

ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ПП.01	Производственная практика
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	МДК 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	УП.02	Учебная практика
ОП.05	Основы калькуляции и учета	ПП.02	Производственная практика
ОП.06	Охрана труда	МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	УП.03	Учебная практика
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности	ПП.03	Производственная практика
ОП.11	Эффективное поведение на рынке труда	МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
ОП.12	Культура делового общения	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
ОП.13	Эстетика и дизайн кондитерских изделий	УП.04	Учебная практика
ОП.15	Организация производства и обслуживания в организациях общественного питания	ПП.04	Производственная практика
ОП.16	Кухни народов мира	МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных	УП. 05	Учебная практика

	полуфабрикатов		
УП.01	Учебная практика	ПП. 05	Производственная практика
<b>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей</b>			
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	УП.02	Учебная практика
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ПП.02	Производственная практика
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
ОП.05	Основы калькуляции и учета	УП.03	Учебная практика
ОП.06	Охрана труда	ПП.03	Производственная практика
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
ОП.14	Экологические основы природопользования	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	УП.04	Учебная практика
МДК 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ПП.04	Производственная практика
УП.01	Учебная практика	МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПП.01	Производственная практика	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	УП. 05	Учебная практика
МДК 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ПП. 05	Производственная практика
<b>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</b>			
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	УП.02	Учебная практика
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ПП.02	Производственная практика
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
ОП.05	Основы калькуляции и учета	УП.03	Учебная практика
ОП.06	Охрана труда	ПП.03	Производственная практика
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
ОП.14	Экологические основы природопользования	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	УП.04	Учебная практика
МДК 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ПП.04	Производственная практика

УП.01	Учебная практика	МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПП.01	Производственная практика	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	УП. 05	Учебная практика
МДК 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	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**

ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	ОП.09	Физическая культура
-------	--------------------------------	-------	---------------------

**ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности**

ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	МДК 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	УП.02	Учебная практика
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	ПП.02	Производственная практика
ОП.05	Основы калькуляции и учета	МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
ОП.06	Охрана труда	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	УП.03	Учебная практика
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	ПП.03	Производственная практика
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности	МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
ОП.11	Эффективное поведение на рынке труда	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
ОП.13	Эстетика и дизайн кондитерских изделий	УП.04	Учебная практика
ОП.14	Экологические основы природопользования	ПП.04	Производственная практика
ОП.15	Организация производства и обслуживания в организациях общественного питания	МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	УП. 05	Учебная практика
УП.01	Учебная практика	ПП. 05	Производственная практика
ПП.01	Производственная практика		

**ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке**

ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	МДК 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	УП.02	Учебная практика
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	ПП.02	Производственная практика
ОП.05	Основы калькуляции и учета	МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
ОП.06	Охрана труда	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	УП.03	Учебная практика
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	ПП.03	Производственная практика
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности	МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
ОП.11	Эффективное поведение на рынке труда	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
ОП.13	Эстетика и дизайн кондитерских изделий	УП.04	Учебная практика
ОП.15	Организация производства и обслуживания в организациях общественного питания	ПП.04	Производственная практика
ОП.16	Кухни народов мира	МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	УП. 05	Учебная практика
УП.01	Учебная практика	ПП. 05	Производственная практика
ПП.01	Производственная практика		

**ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере**

ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	ОП.11	Эффективное поведение на рынке труда
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	ОП.12	Культура делового общения
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности		

**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.15	Организация производства и обслуживания в организациях общественного питания
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ОП.16	Кухни народов мира
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
ОП.06	Охрана труда	МДК 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	УП.01	Учебная практика
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	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.15	Организация производства и обслуживания в организациях общественного питания
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ОП.16	Кухни народов мира



ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
ОП.05	Основы калькуляции и учета	МДК 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
ОП.06	Охрана труда	УП.01	Учебная практика
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ПП.01	Производственная практика
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности		

**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.15	Организация производства и обслуживания в организациях общественного питания
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ОП.16	Кухни народов мира
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
ОП.05	Основы калькуляции и учета	МДК 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
ОП.06	Охрана труда	УП.01	Учебная практика
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ПП.01	Производственная практика
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности		

**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.15	Организация производства и обслуживания в организациях общественного питания
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ОП.16	Кухни народов мира
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
ОП.05	Основы калькуляции и учета	МДК 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
ОП.06	Охрана труда	УП.01	Учебная практика
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ПП.01	Производственная практика
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности		

**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.15	Организация производства и обслуживания в организациях общественного питания
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ОП.16	Кухни народов мира
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
ОП.06	Охрана труда	МДК 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	УП.02	Учебная практика
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	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.15	Организация производства и обслуживания в организациях
-------	---	-------	--

			общественного питания
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ОП.16	Кухни народов мира
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
ОП.05	Основы калькуляции и учета	МДК 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
ОП.06	Охрана труда	УП.02	Учебная практика
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ПП.02	Производственная практика
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности		

**ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента**

ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ОП.15	Организация производства и обслуживания в организациях общественного питания
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ОП.16	Кухни народов мира
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
ОП.05	Основы калькуляции и учета	МДК 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
ОП.06	Охрана труда	УП.02	Учебная практика
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ПП.02	Производственная практика
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности		

**ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента**

ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ОП.15	Организация производства и обслуживания в организациях общественного питания
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ОП.16	Кухни народов мира
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
ОП.05	Основы калькуляции и учета	МДК 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
ОП.06	Охрана труда	УП.02	Учебная практика
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ПП.02	Производственная практика
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности		

**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.09	Физическая культура
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ОП.15	Организация производства и обслуживания в организациях общественного питания
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ОП.16	Кухни народов мира
ОП.05	Основы калькуляции и учета	МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
ОП.06	Охрана труда	МДК 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	УП.02	Учебная практика
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	ПП.02	Производственная практика

**ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки**

<b>разнообразного ассортимента</b>			
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ОП.15	Организация производства и обслуживания в организациях общественного питания
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ОП.16	Кухни народов мира
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
ОП.05	Основы калькуляции и учета	МДК 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
ОП.06	Охрана труда	УП.02	Учебная практика
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ПП.02	Производственная практика
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности		

<b>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</b>			
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ОП.15	Организация производства и обслуживания в организациях общественного питания
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ОП.16	Кухни народов мира
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
ОП.05	Основы калькуляции и учета	МДК 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
ОП.06	Охрана труда	УП.02	Учебная практика
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ПП.02	Производственная практика
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности		

<b>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</b>			
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ОП.15	Организация производства и обслуживания в организациях общественного питания
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ОП.16	Кухни народов мира
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
ОП.05	Основы калькуляции и учета	МДК 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
ОП.06	Охрана труда	УП.02	Учебная практика
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ПП.02	Производственная практика
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности		

<b>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</b>			
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ОП.15	Организация производства и обслуживания в организациях общественного питания
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ОП.16	Кухни народов мира
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
ОП.06	Охрана труда	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	УП.03	Учебная практика
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	ПП.03	Производственная практика
<b>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</b>			
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ОП.15	Организация производства и обслуживания в организациях общественного питания
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ОП.16	Кухни народов мира
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
ОП.05	Основы калькуляции и учета	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
ОП.06	Охрана труда	УП.03	Учебная практика
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ПП.03	Производственная практика
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности		
<b>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</b>			
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ОП.15	Организация производства и обслуживания в организациях общественного питания
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ОП.16	Кухни народов мира
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
ОП.05	Основы калькуляции и учета	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
ОП.06	Охрана труда	УП.03	Учебная практика
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ПП.03	Производственная практика
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности		
<b>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</b>			
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ОП.15	Организация производства и обслуживания в организациях общественного питания
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ОП.16	Кухни народов мира
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
ОП.05	Основы калькуляции и учета	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
ОП.06	Охрана труда	УП.03	Учебная практика
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ПП.03	Производственная практика
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности		
<b>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</b>			
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ОП.15	Организация производства и обслуживания в организациях общественного питания
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ОП.16	Кухни народов мира
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
ОП.05	Основы калькуляции и учета	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

ОП.06	Охрана труда	УП.03	Учебная практика
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ПП.03	Производственная практика
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности		

**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.15	Организация производства и обслуживания в организациях общественного питания
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ОП.16	Кухни народов мира
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
ОП.05	Основы калькуляции и учета	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
ОП.06	Охрана труда	УП.03	Учебная практика
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ПП.03	Производственная практика
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности		

**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.15	Организация производства и обслуживания в организациях общественного питания
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ОП.16	Кухни народов мира
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
ОП.06	Охрана труда	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	УП.04	Учебная практика
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	ПП.04	Производственная практика

**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.15	Организация производства и обслуживания в организациях общественного питания
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ОП.16	Кухни народов мира
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
ОП.05	Основы калькуляции и учета	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
ОП.06	Охрана труда	УП.04	Учебная практика
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ПП.04	Производственная практика
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности		

**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.15	Организация производства и обслуживания в организациях общественного питания
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ОП.16	Кухни народов мира
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
ОП.05	Основы калькуляции и учета	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных

			сладких блюд, десертов, напитков
ОП.06	Охрана труда	УП.04	Учебная практика
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ПП.04	Производственная практика
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности		

**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.15	Организация производства и обслуживания в организациях общественного питания
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ОП.16	Кухни народов мира
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
ОП.05	Основы калькуляции и учета	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
ОП.06	Охрана труда	УП.04	Учебная практика
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ПП.04	Производственная практика
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности		

**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.15	Организация производства и обслуживания в организациях общественного питания
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ОП.16	Кухни народов мира
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
ОП.05	Основы калькуляции и учета	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
ОП.06	Охрана труда	УП.04	Учебная практика
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ПП.04	Производственная практика
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности		

**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.15	Организация производства и обслуживания в организациях общественного питания
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ОП.16	Кухни народов мира
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ОП.06	Охрана труда	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	УП.05	Учебная практика
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	ПП.05	Производственная практика
ОП.13	Эстетика и дизайн кондитерских изделий		

**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.13	Эстетика и дизайн кондитерских изделий
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ОП.15	Организация производства и обслуживания в организациях общественного питания
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ОП.16	Кухни народов мира
ОП.05	Основы калькуляции и учета	МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных,

			мучных кондитерских изделий
ОП.06	Охрана труда	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	УП. 05	Учебная практика
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	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.15	Организация производства и обслуживания в организациях общественного питания
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ОП.16	Кухни народов мира
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ОП.05	Основы калькуляции и учета	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ОП.06	Охрана труда	УП. 05	Учебная практика
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ПП. 05	Производственная практика
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности		

**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.13	Эстетика и дизайн кондитерских изделий
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ОП.15	Организация производства и обслуживания в организациях общественного питания
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ОП.16	Кухни народов мира
ОП.05	Основы калькуляции и учета	МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ОП.06	Охрана труда	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	УП. 05	Учебная практика
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	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.13	Эстетика и дизайн кондитерских изделий
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ОП.15	Организация производства и обслуживания в организациях общественного питания
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ОП.16	Кухни народов мира
ОП.05	Основы калькуляции и учета	МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ОП.06	Охрана труда	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	УП. 05	Учебная практика
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	ПП. 05	Производственная практика

## 7 МАТРИЦА ОБЩИХ И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ

ОП	Общепрофессиональный	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ОК 10	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
----	----------------------	------	------	------	------	------	------	------	------	-------	--------	--------	--------

	учебный цикл	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	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ОК 10	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 2.7	ПК 2.8	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3
		ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 3.6	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4
		ПК 5.5											
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ОК 10	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 2.7	ПК 2.8	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3
		ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 3.6	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4
		ПК 5.5											
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ОК 10	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 2.7	ПК 2.8	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3
		ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 3.6	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4
		ПК 5.5											
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ОК 10	ОК 11		
ОП.05	Основы калькуляции и учета	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ОК 10	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				
ОП.06	Охрана труда	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ОК 10	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 2.7	ПК 2.8	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3
		ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 3.6	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4
		ПК 5.5											
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 9	ОК 10	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 2.1
		ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 2.7	ПК 2.8	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5
		ПК 3.6	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5	
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	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.09	Физическая культура	ОК 3	ОК 4	ОК 8									
ОП. 10	Основы предпринимательской деятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 9	ОК 10	ОК 11				
ОП.11	Эффективное поведение на рынке труда/Основы интеллектуального труда/Психология личности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 9	ОК 10	ОК 11				



	и профессиональное самоопределение												
ОП.12	Культура делового общения	ОК 1	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 11							
ОП.13	Эстетика и дизайн кондитерских изделий	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 9	ОК 10	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.4	ПК 5.5	
ОП.14	Экологические основы природопользования	ОК 2	ОК 3	ОК 6	ОК 7								
ОП.15	Организация производства и обслуживания в организациях общественного питания	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 9	ОК 10	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 2.1
		ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 2.7	ПК 2.8	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5
		ПК 3.6	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5	
ОП.16	Кухни народов мира	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 10	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2
		ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 2.7	ПК 2.8	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 3.6
		ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4			
ПМ	Профессиональные модули	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ОК 10	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 2.7	ПК 2.8	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3
		ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 3.6	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4
		ПК 5.5											
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ОК 10	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 1.4											
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ОК 10	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 1.4											
МДК 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ОК 10	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 1.4											
УП.01	Учебная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ОК 10	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 1.4											
ПП.01	Производственная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ОК 10	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 1.4											
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ОК 10	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3



