

**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 «31» августа 2022 года  
Председатель Методического совета



Л.В. Волкова



**УТВЕРЖДАЮ**  
Директор ГАПОУ ПО ПКСТГБ

Т.Ю. Пронькина

« 31» августа 2022 года  
М.П.

**УЧЕБНЫЙ ПЛАН № 43.02.15-09-2022-2026**

программы подготовки специалистов среднего звена  
по специальности среднего профессионального образования  
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу  
Форма обучения – очная  
Нормативный срок обучения - 3 года 10 месяцев  
на базе основного общего образования  
Профиль получаемого профессионального образования –  
социально-экономический



## 2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам						Промежуточная аттестация			Практики									ГИА	Каникул ы	Всего
										Учебная практика			Производственная практика			Производственная практика (преддипломная)					
	Всего		1 сем		2 сем		Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем						
	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.						
I	39	1404	17	612	22	792	2		2	0			0							11	52
II	27	972	10 1/2	378	16 1/2	594	1,5	1/2	1	7	4	3	6	2	4					10 1/2	52
III	30	1080	10 1/2	378	19 1/2	702	1,5	1/2	1	3	2	1	7	4	3					10 1/2	52
IV	18	648	10	360	8	288	2	1	1	3	1	2	8	5	3	4		4	6	2	43
<b>Всего</b>	<b>114</b>	<b>4104</b>		<b>1728</b>		<b>2376</b>	<b>7</b>			<b>13</b>			<b>21</b>			<b>4</b>		<b>6</b>	<b>34</b>	<b>199</b>	









№	Наименование
	<b>Кабинеты:</b>
1	социально-экономических дисциплин
2	иностранного языка
3	микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
4	информационных технологий в профессиональной деятельности
5	безопасности жизнедеятельности и охраны труда
6	экологических основ природопользования
7	технологии кулинарного и кондитерского производства
8	организации хранения и контроля запасов и сырья
9	организации обслуживания
10	технического оснащения кулинарного и кондитерского производства
	<b>Лаборатории:</b>
1	химии
2	учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)
3	учебный кондитерский цех
	<b>Спортивный комплекс:</b>
1	спортивный зал
	<b>Залы:</b>
1	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	актовый зал

## 5 ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Настоящий учебный план ГАПОУ ПО «Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 1564 от 9 декабря 2016 г. (ред. от 17.12.2020), зарегистрирован Министерством юстиции (рег. N 44828 от 20 декабря 2016 г).

### Организация учебного процесса и режим занятий

- начало занятий на всех курсах обучения – 1 сентября, окончание – в соответствии с графиком учебного процесса; продолжительность учебной недели - шестидневная;

- указанное в рабочем учебном плане время на теоретическое и практическое обучение является обязательным; продолжительность занятий - 45 минут.

- объем учебной нагрузки студентов в период обучения составляет 36 академических часов в неделю включает все виды учебной работы студентов в колледже и вне его: работу обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий; практики; самостоятельную работу.

- в общем гуманитарном и социально-экономическом, математическом и общем естественнонаучном, общепрофессиональном и профессиональном циклах образовательной программы выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельной работы обучающихся;



- обучение по учебным циклам – 114 недель; объем учебной практики - 13 недель, производственной практики - 21 неделя, преддипломной практики - 4 недели; обучение в форме практической подготовки составляет 3788 часов; общий объем каникулярного времени составляет 31 неделю, 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. Общий объем дисциплины "Физическая культура" составляет 285 часов: 117 часов (общеобразовательный цикл) и 168 часов (цикл общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин); кроме того, предусматривается возможность занятий физической культурой в кружках и спортивных секциях не менее 2-х часов в неделю.

- колледж имеет право для подгрупп девушек использовать часть учебного времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» (48 часов), 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 четырехбальная (неудовлетворительно, удовлетворительно, хорошо, отлично);

- консультации могут проводиться за счет времени, отведенного на самостоятельную работу, по дисциплинам общеобразовательного цикла консультации проводятся в период промежуточной аттестации;

- выполнение курсовых работ запланировано по профессиональным модулям: ПМ. 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (3 курс, 5 семестр) и ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала (5 курс, 7 семестр);

- объем самостоятельной работы обучающегося составляет 120 часа и определяется как разность между объемом образовательной программы и нагрузкой во взаимодействии с преподавателем;

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

- по итогам реализации ПМ.07 обучающиеся получают рабочую профессию «Повар»;

- учебным планом предусмотрено включение адаптационных дисциплин, обеспечивающих коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

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

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

### **Общеобразовательный цикл**

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

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).

### **Формирование программы среднего общего образования:**

<b>Предметная область</b>	<b>Общая</b>	<b>Общеобразовательная учебная</b>	<b>Объем обязательной</b>	<b>Объем часов на</b>
---------------------------	--------------	------------------------------------	---------------------------	-----------------------

	<b>общеобразовательная учебная дисциплина</b>	<b>дисциплина по выбору обучающихся</b>	<b>учебной нагрузки</b>	<b>предметную область</b>
Русский язык и литература	Русский язык		78	243
	Литература		117	
		Русский язык и культура речи	48	
Родной язык и литература	Русская родная литература		39	39
Иностранные языки	Иностранный язык		117	281
		Иностранный язык в профессиональной деятельности	164	
Общественные науки	История		122	470
		Основы философии	36	
	Обществознание		78	
	Экономика		78	
	География		78	
		Психология общения	36	
	Правовые основы профессиональной деятельности	42		
Математика и информатика	Математика		234	447
		Информатика и основы программирования	117	
		Информационные технологии в профессиональной деятельности	96	
Естественные науки	Астрономия		39	300
		Химия	144	
		Основы естественных наук	117	
Физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности, технология	Физическая культура		281	434
	Основы безопасности жизнедеятельности		39	
		Экологические основы природопользования	36	
		Введение в специальность	78	
<b>ИТОГО ЧАСОВ:</b>				<b>2214</b>

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 и выполняется во 2 семестре.

### **ФОРМИРОВАНИЕ ВАРИАТИВНОЙ ЧАСТИ ПССЗ**

Вариативная часть образовательной программы дает возможность расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, согласно получаемой квалификации, указанной в ФГОС СПО, углубления подготовки обучающегося, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

Вариативная часть составляет более 30,5 процентов от общего времени, отведенного на освоение образовательной программы (1296 часов), и распределяется следующим образом:

- на блок ОГСЭ – 78 часов (52 часа - дисциплина «Русский язык и культура речи», 26 часов - на увеличение объема учебной нагрузки на дисциплины инвариантной части);
- на естественнонаучный цикл – 6 часов;
- на общепрофессиональный цикл – 254 часа (дисциплины «Основы предпринимательской деятельности» в объеме 38 часов и «Эффективное поведение на рынке труда» в объеме 38 часов введена на основании Приказа Министерства образования Пензенской области №778/01-07 от 22.12.2010 г. «О региональной составляющей вариативной части ОПОП НПО И СПО на территории Пензенской области»; 94 часа – дисциплина «Национальные кухни»), 84 часа на увеличение объема учебной нагрузки на дисциплины инвариантной части).
- на профессиональный цикл - 958 часов (МДК.07.01 Технология приготовления несложных блюд и кулинарных изделий - 218 часов, 740 часов на увеличение объема учебной нагрузки по МДК и практики).

Введение новых дисциплин:

<b>Индекс</b>	<b>Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК</b>	<b>Объем образовательной программы, час</b>
ОГСЭ. 06	Русский язык и культура речи	52
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности	38
ОП.11	Эффективное поведение на рынке труда	38
ОП. 12	Национальные кухни	94
МДК.07.01	Технология приготовления несложных блюд и кулинарных изделий	218
<b>ИТОГО</b>		<b>440</b>

Увеличение объема учебной нагрузки на дисциплины, МДК, практики инвариантной части, промежуточную аттестацию:

<b>Индекс</b>	<b>Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК</b>	<b>Объем образовательной программы, час</b>
ОГСЭ.01	Основы философии	1
ОГСЭ.02	История	12
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	4
ОГСЭ.04	Физическая культура	4
ОГСЭ.05	Психология общения	4
ЕН.01	Химия	5

ЕН.02	Экологические основы природопользования	2
ОП. 01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	12
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	14
ОП. 03	Техническое оснащение организаций питания	8
ОП. 04	Организация обслуживания	12
ОП. 05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	16
ОП. 06	Правовые основы профессиональной деятельности	14
ОП. 07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	4
ОП. 08	Охрана труда	4
МДК. 01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	18
МДК. 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	62
ПП.01	Производственная практика	72
МДК. 02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	14
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	96
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	24
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	144
МДК 04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	12
МДК 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	74
МДК 05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	18
МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	78
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	14
УП.07	Учебная практика	36
ПП.07	Производственная практика	36
ПА	Промежуточная аттестация (экзамен квалификационный)	42
<b>ИТОГО:</b>		<b>856</b>

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

В учебном плане закреплены следующие формы контроля знаний в период промежуточной аттестации: экзамен, экзамен по профессиональному модулю, 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.

Экзамены по дисциплинам 1 курса "Математика" и "Русский язык" проводятся в письменной форме.

Промежуточная аттестация с использованием комплексных видов контроля:

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	Наименование дисциплины/МДК/практики
1	Экзамен	Комплексный экзамен	3	МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
				МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
2	Дифференцированный зачет	Комплексный дифференцированный зачет	3	УП. 01 Учебная практика
				ПП. 01 Производственная практика
3	Экзамен	Комплексный экзамен	5	МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
				МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
4	Дифференцированный зачет	Комплексный дифференцированный зачет	5	УП. 02 Учебная практика
				ПП. 02 Производственная практика
5	Экзамен	Комплексный экзамен	6	МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
				МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
6	Дифференцированный зачет	Комплексный дифференцированный зачет	6	УП. 03 Учебная практика
				ПП. 03 Производственная практика
7	Экзамен	Комплексный экзамен	7	МДК 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
				МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации

				холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
8	Дифференцированный зачет	Комплексный дифференцированный зачет	7	УП. 04 Учебная практика ПП. 04 Производственная практика
9	Экзамен	Комплексный экзамен	8	МДК 05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
10	Дифференцированный зачет	Комплексный дифференцированный зачет	8	УП. 05 Учебная практика ПП. 05 Производственная практика

Дифференцированные зачеты, зачеты проводятся за счет времени, отведенного на дисциплину; экзамены, экзамен по профессиональному модулю проводится за счет времени, предусмотренного учебным планом на промежуточную аттестацию. Экзамен по профессиональному модулю может проводиться в форме демонстрационного экзамена.

### ФОРМЫ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защита выпускной квалификационной работы (дипломной работы (дипломного проекта)). Демонстрационный экзамен включается в выпускную квалификационную работу. Тематика дипломного проекта (работы) должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

#### Распределение общих и профессиональных компетенций

Индекс	Содержание		
<b>ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</b>			
ЕН.01	Химия	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	УП.02	Учебная практика
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	ПП.02	Производственная практика
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
ОП.04	Организация обслуживания	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ПП.03	Производственная практика
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	МДК. 04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
ОП.08	Охрана труда	УП.04	Учебная практика
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ПП 04	Производственная практика
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности	МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
ОП.11	Эффективное поведение на рынке труда	МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
ОП.12	Национальные кухни	УП.05	Учебная практика
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации	ПП.05	Производственная практика

	кулинарных полуфабрикатов		
МДК 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	МДК 06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
УП.01	Учебная практика	ПП.06	Производственная практика
ПП.01	Производственная практика	МДК 07.01	Технология приготовления несложных блюд и кулинарных изделий
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	УП.07	Учебная практика
УП.03	Учебная практика	ПП.07	Производственная практика
<b>ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</b>			
ОГСЭ.01	Основы философии	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
ОГСЭ.02	История	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	УП.02	Учебная практика
ОГСЭ.06	Русский язык и культура речи	ПП.02	Производственная практика
ЕН.01	Химия	МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
ЕН.02	Экологические основы природопользования	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	УП.03	Учебная практика
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	ПП.03	Производственная практика
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	МДК. 04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
ОП.04	Организация обслуживания	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	УП.04	Учебная практика
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ПП 04	Производственная практика
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
ОП.08	Охрана труда	МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	УП.05	Учебная практика
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности	ПП.05	Производственная практика
ОП.11	Эффективное поведение на рынке труда	МДК 06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
ОП.12	Национальные кухни	ПП.06	Производственная практика
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	МДК 07.01	Технология приготовления несложных блюд и кулинарных изделий
МДК 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	УП.07	Учебная практика
УП.01	Учебная практика	ПП.07	Производственная практика
ПП.01	Производственная практика		
<b>ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</b>			
ОГСЭ.01	Основы философии	ПП.01	Производственная практика
ОГСЭ.02	История	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

ОГСЭ.05	Психология общения	УП.02	Учебная практика
ОГСЭ.06	Русский язык и культура речи	ПП.02	Производственная практика
ЕН.01	Химия	МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
ЕН.02	Экологические основы природопользования	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	УП.03	Учебная практика
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	ПП.03	Производственная практика
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	МДК. 04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
ОП.04	Организация обслуживания	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	УП.04	Учебная практика
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ПП 04	Производственная практика
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
ОП.08	Охрана труда	МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	УП.05	Учебная практика
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности	ПП.05	Производственная практика
ОП.11	Эффективное поведение на рынке труда	МДК 06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
ОП.12	Национальные кухни	ПП.06	Производственная практика
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	МДК 07.01	Технология приготовления несложных блюд и кулинарных изделий
МДК 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	УП.07	Учебная практика
УП.01	Учебная практика	ПП.07	Производственная практика

**ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.**

ОГСЭ.05	Психология общения	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
ОГСЭ.06	Русский язык и культура речи	УП.02	Учебная практика
ЕН.01	Химия	ПП.02	Производственная практика
ЕН.02	Экологические основы природопользования	МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	УП.03	Учебная практика
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	ПП.03	Производственная практика
ОП.04	Организация обслуживания	МДК. 04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	УП.04	Учебная практика
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ПП 04	Производственная практика
ОП.08	Охрана труда	МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных



			кондитерских изделий сложного ассортимента
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности	УП.05	Учебная практика
ОП.11	Эффективное поведение на рынке труда	ПП.05	Производственная практика
ОП.12	Национальные кухни	МДК 06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ПП.06	Производственная практика
МДК 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	МДК 07.01	Технология приготовления несложных блюд и кулинарных изделий
УП.01	Учебная практика	УП.07	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика	ПП.07	Производственная практика
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		

**ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.**

ОГСЭ.01	Основы философии	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
ОГСЭ.02	История	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	УП.02	Учебная практика
ОГСЭ.05	Психология общения	ПП.02	Производственная практика
ОГСЭ.06	Русский язык и культура речи	МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
ЕН.01	Химия	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
ЕН.02	Экологические основы природопользования	УП.03	Учебная практика
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	ПП.03	Производственная практика
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	МДК. 04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
ОП.04	Организация обслуживания	УП.04	Учебная практика
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ПП 04	Производственная практика
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
ОП.08	Охрана труда	УП.05	Учебная практика
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности	ПП.05	Производственная практика
ОП.11	Эффективное поведение на рынке труда	МДК 06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
ОП.12	Национальные кухни	ПП.06	Производственная практика
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	МДК 07.01	Технология приготовления несложных блюд и кулинарных изделий
МДК 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	УП.07	Учебная практика
УП.01	Учебная практика	ПП.07	Производственная практика
ПП.01	Производственная практика		

**ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.**

ОГСЭ.01	Основы философии	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
ОГСЭ.02	История	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
ОГСЭ.06	Русский язык и культура речи	УП.02	Учебная практика
ЕН.01	Химия	ПП.02	Производственная практика
ЕН.02	Экологические основы природопользования	МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	УП.03	Учебная практика
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	ПП.03	Производственная практика
ОП.04	Организация обслуживания	МДК. 04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	УП.04	Учебная практика
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ПП 04	Производственная практика
ОП.08	Охрана труда	МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности	УП.05	Учебная практика
ОП.11	Эффективное поведение на рынке труда	ПП.05	Производственная практика
ОП.12	Национальные кухни	МДК 06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ПП.06	Производственная практика
МДК 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	МДК 07.01	Технология приготовления несложных блюд и кулинарных изделий
УП.01	Учебная практика	УП.07	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика	ПП.07	Производственная практика
<b>ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</b>			
ЕН.01	Химия	ПП.02	Производственная практика
ЕН.02	Экологические основы природопользования	МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	УП.03	Учебная практика
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	ПП.03	Производственная практика
ОП.04	Организация обслуживания	МДК. 04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	УП.04	Учебная практика
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ПП 04	Производственная практика
ОП.08	Охрана труда	МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

ОП.10	Основы предпринимательской деятельности	МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
ОП.11	Эффективное поведение на рынке труда	УП.05	Учебная практика
ОП.12	Национальные кухни	ПП.05	Производственная практика
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	МДК 06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
МДК 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ПП.06	Производственная практика
УП.01	Учебная практика	МДК 07.01	Технология приготовления несложных блюд и кулинарных изделий
ПП.01	Производственная практика	УП.07	Учебная практика
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ПП.07	Производственная практика
УП.02	Учебная практика		

**ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.**

ОГСЭ.04	Физическая культура	ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
---------	---------------------	-------	--------------------------------

**ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.**

ОГСЭ.01	Основы философии	ПП.01	Производственная практика
ОГСЭ.02	История	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	УП.02	Учебная практика
ОГСЭ.05	Психология общения	ПП.02	Производственная практика
ЕН.01	Химия	МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
ЕН.02	Экологические основы природопользования	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	УП.03	Учебная практика
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	ПП.03	Производственная практика
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	МДК. 04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
ОП.04	Организация обслуживания	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	УП.04	Учебная практика
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ПП 04	Производственная практика
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
ОП.08	Охрана труда	МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	УП.05	Учебная практика
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности	ПП.05	Производственная практика
ОП.11	Эффективное поведение на рынке труда	МДК 06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
ОП.12	Национальные кухни	ПП.06	Производственная практика
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	МДК 07.01	Технология приготовления несложных блюд и кулинарных изделий
МДК 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	УП.07	Учебная практика
УП.01	Учебная практика	ПП.07	Производственная практика

<b>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</b>			
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
ОГСЭ.06	Русский язык и культура речи	УП.02	Учебная практика
ЕН.01	Химия	ПП.02	Производственная практика
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	УП.03	Учебная практика
ОП.04	Организация обслуживания	ПП.03	Производственная практика
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	МДК. 04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	УП.04	Учебная практика
ОП.08	Охрана труда	ПП 04	Производственная практика
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности	МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
ОП.11	Эффективное поведение на рынке труда	УП.05	Учебная практика
ОП.12	Национальные кухни	ПП.05	Производственная практика
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	МДК 06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
МДК 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ПП.06	Производственная практика
УП.01	Учебная практика	МДК 07.01	Технология приготовления несложных блюд и кулинарных изделий
ПП.01	Производственная практика	УП.07	Учебная практика
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ПП.07	Производственная практика
<b>ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</b>			
ЕН.02	Экологические основы природопользования	МДК. 04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
ОП.04	Организация обслуживания	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	УП.04	Учебная практика
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ПП 04	Производственная практика
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности	МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	УП.05	Учебная практика
УП.02	Учебная практика	ПП.05	Производственная практика
ПП.02	Производственная практика	МДК 06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации	ПП.06	Производственная практика

	холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	МДК 07.01	Технология приготовления несложных блюд и кулинарных изделий
УП.03	Учебная практика	УП.07	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика	ПП.07	Производственная практика
<b>ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</b>			
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	ОП.12	Национальные кухни
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	МДК 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
ОП.04	Организация обслуживания	УП.01	Учебная практика
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ПП.01	Производственная практика
ОП.08	Охрана труда		
<b>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.</b>			
ЕН.01	Химия	ОП.08	Охрана труда
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	ОП.12	Национальные кухни
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	МДК 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
ОП.04	Организация обслуживания	УП.01	Учебная практика
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ПП.01	Производственная практика
<b>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>			
ЕН.01	Химия	ОП.08	Охрана труда
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	ОП.12	Национальные кухни
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	МДК 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
ОП.04	Организация обслуживания	УП.01	Учебная практика
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ПП.01	Производственная практика
<b>ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</b>			
ЕН.01	Химия	ОП.10	Основы предпринимательской деятельности
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	ОП.12	Национальные кухни
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	МДК 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
ОП.04	Организация обслуживания	УП.01	Учебная практика
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ПП.01	Производственная практика
ОП.08	Охрана труда		
<b>ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</b>			
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	ОП.12	Национальные кухни
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд,

			кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
ОП.04	Организация обслуживания	УП.02	Учебная практика
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ПП.02	Производственная практика
ОП.08	Охрана труда		
<b>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</b>			
ЕН.01	Химия	ОП.08	Охрана труда
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	ОП.12	Национальные кухни
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
ОП.04	Организация обслуживания	УП.02	Учебная практика
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ПП.02	Производственная практика
<b>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.</b>			
ЕН.01	Химия	ОП.08	Охрана труда
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	ОП.12	Национальные кухни
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
ОП.04	Организация обслуживания	УП.02	Учебная практика
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ПП.02	Производственная практика
<b>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</b>			
ЕН.01	Химия	ОП.10	Основы предпринимательской деятельности
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	ОП.12	Национальные кухни
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
ОП.04	Организация обслуживания	УП.02	Учебная практика
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ПП.02	Производственная практика
ОП.08	Охрана труда		
<b>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</b>			
ЕН.01	Химия	ОП.10	Основы предпринимательской деятельности
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	ОП.12	Национальные кухни
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
ОП.04	Организация обслуживания	УП.02	Учебная практика
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ПП.02	Производственная практика

ОП.08	Охрана труда		
<b>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</b>			
ЕН.01	Химия	ОП.10	Основы предпринимательской деятельности
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	ОП.12	Национальные кухни
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
ОП.04	Организация обслуживания	УП.02	Учебная практика
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ПП.02	Производственная практика
ОП.08	Охрана труда		
<b>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</b>			
ЕН.01	Химия	ОП.10	Основы предпринимательской деятельности
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	ОП.12	Национальные кухни
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
ОП.04	Организация обслуживания	УП.02	Учебная практика
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ПП.02	Производственная практика
ОП.08	Охрана труда		
<b>ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</b>			
ЕН.01	Химия	ОП.10	Основы предпринимательской деятельности
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	ОП.12	Национальные кухни
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
ОП.04	Организация обслуживания	УП.02	Учебная практика
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ПП.02	Производственная практика
ОП.08	Охрана труда		
<b>ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</b>			
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	ОП.12	Национальные кухни
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
ОП.04	Организация обслуживания	УП.03	Учебная практика
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ПП.03	Производственная практика
ОП.08	Охрана труда		
<b>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</b>			

ЕН.01	Химия	ОП.10	Основы предпринимательской деятельности
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	ОП.12	Национальные кухни
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
ОП.04	Организация обслуживания	УП.03	Учебная практика
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ПП.03	Производственная практика
ОП.08	Охрана труда		

**ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.**

ЕН.01	Химия	ОП.10	Основы предпринимательской деятельности
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	ОП.12	Национальные кухни
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
ОП.04	Организация обслуживания	УП.03	Учебная практика
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ПП.03	Производственная практика
ОП.08	Охрана труда		

**ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канapé, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.**

ЕН.01	Химия	ОП.10	Основы предпринимательской деятельности
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	ОП.12	Национальные кухни
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
ОП.04	Организация обслуживания	УП.03	Учебная практика
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ПП.03	Производственная практика
ОП.08	Охрана труда		

**ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.**

ЕН.01	Химия	ОП.10	Основы предпринимательской деятельности
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	ОП.12	Национальные кухни
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
ОП.04	Организация обслуживания	УП.03	Учебная практика
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ПП.03	Производственная практика
ОП.08	Охрана труда		

**ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.**

ЕН.01	Химия	ОП.10	Основы предпринимательской деятельности
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	ОП.12	Национальные кухни



ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
ОП.04	Организация обслуживания	УП.03	Учебная практика
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ПП.03	Производственная практика
ОП.08	Охрана труда		

**ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.**

ЕН.01	Химия	ОП.10	Основы предпринимательской деятельности
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	ОП.12	Национальные кухни
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
ОП.04	Организация обслуживания	УП.03	Учебная практика
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ПП.03	Производственная практика
ОП.08	Охрана труда		

**ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.**

ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	ОП.12	Национальные кухни
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	МДК. 04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
ОП.04	Организация обслуживания	УП.04	Учебная практика
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ПП 04	Производственная практика
ОП.08	Охрана труда		

**ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.**

ЕН.01	Химия	ОП.10	Основы предпринимательской деятельности
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	ОП.12	Национальные кухни
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	МДК. 04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
ОП.04	Организация обслуживания	УП.04	Учебная практика
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ПП 04	Производственная практика
ОП.08	Охрана труда		

**ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.**

ЕН.01	Химия	ОП.10	Основы предпринимательской деятельности
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	ОП.12	Национальные кухни
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	МДК. 04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

	ОП.04	Организация обслуживания	УП.04	Учебная практика
	ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ПП 04	Производственная практика
	ОП.08	Охрана труда		
<b>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</b>				
	ЕН.01	Химия	ОП.10	Основы предпринимательской деятельности
	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	ОП.12	Национальные кухни
	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	МДК. 04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
	ОП.04	Организация обслуживания	УП.04	Учебная практика
	ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ПП 04	Производственная практика
	ОП.08	Охрана труда		
<b>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</b>				
	ЕН.01	Химия	ОП.10	Основы предпринимательской деятельности
	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	ОП.12	Национальные кухни
	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	МДК. 04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
	ОП.04	Организация обслуживания	УП.04	Учебная практика
	ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ПП 04	Производственная практика
	ОП.08	Охрана труда		
<b>ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</b>				
	ЕН.01	Химия	ОП.10	Основы предпринимательской деятельности
	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	ОП.12	Национальные кухни
	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	МДК. 04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
	ОП.04	Организация обслуживания	УП.04	Учебная практика
	ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ПП 04	Производственная практика
	ОП.08	Охрана труда		
<b>ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</b>				
	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	ОП.12	Национальные кухни
	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	ОП.04	Организация обслуживания	УП.05	Учебная практика
	ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ПП.05	Производственная практика
	ОП.08	Охрана труда		

<b>ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</b>			
ЕН.01	Химия	ОП.08	Охрана труда
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	ОП.12	Национальные кухни
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
ОП.04	Организация обслуживания	УП.05	Учебная практика
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ПП.05	Производственная практика
<b>ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>			
ЕН.01	Химия	ОП.10	Основы предпринимательской деятельности
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	ОП.12	Национальные кухни
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
ОП.04	Организация обслуживания	УП.05	Учебная практика
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ПП.05	Производственная практика
ОП.08	Охрана труда		
<b>ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</b>			
ЕН.01	Химия	ОП.10	Основы предпринимательской деятельности
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	ОП.12	Национальные кухни
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
ОП.04	Организация обслуживания	УП.05	Учебная практика
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ПП.05	Производственная практика
ОП.08	Охрана труда		
<b>ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</b>			
ЕН.01	Химия	ОП.10	Основы предпринимательской деятельности
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	ОП.12	Национальные кухни
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
ОП.04	Организация обслуживания	УП.05	Учебная практика
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ПП.05	Производственная практика
ОП.08	Охрана труда		
<b>ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.</b>			
ЕН.01	Химия	ОП.10	Основы предпринимательской деятельности
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	ОП.12	Национальные кухни

ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
ОП.04	Организация обслуживания	УП.05	Учебная практика
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ПП.05	Производственная практика
ОП.08	Охрана труда		
<b>ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</b>			
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	ОП.08	Охрана труда
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	ОП.10	Основы предпринимательской деятельности
ОП.04	Организация обслуживания	МДК 06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ПП.06	Производственная практика
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности		
<b>ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.</b>			
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	ОП.08	Охрана труда
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	ОП.10	Основы предпринимательской деятельности
ОП.04	Организация обслуживания	МДК 06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ПП.06	Производственная практика
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности		
<b>ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.</b>			
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	ОП.08	Охрана труда
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	ОП.10	Основы предпринимательской деятельности
ОП.04	Организация обслуживания	МДК 06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ПП.06	Производственная практика
<b>ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.</b>			
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	ОП.08	Охрана труда
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	ОП.10	Основы предпринимательской деятельности
ОП.04	Организация обслуживания	МДК 06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ПП.06	Производственная практика
<b>ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте</b>			
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности	МДК 06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
ОП.13	Организация производства	ПП.06	Производственная практика
<b>ПК 7.1. Организовывать и проводить приготовление простых супов</b>			
МДК 07.01	Технология приготовления несложных блюд и кулинарных изделий	ПП.07	Производственная практика
УП.07	Учебная практика		
<b>ПК 7.2. Организовывать и проводить приготовление простых горячих соусов</b>			
МДК 07.01	Технология приготовления несложных блюд и кулинарных изделий	ПП.07	Производственная практика
УП.07	Учебная практика		
<b>ПК 7.3. Организовывать и проводить приготовление простых горячих блюд из овощей, грибов и сыра</b>			

МДК 07.01	Технология приготовления несложных блюд и кулинарных изделий	ПП.07	Производственная практика
УП.07	Учебная практика		
<b>ПК 7.4. Организовывать и проводить приготовление простых горячих блюд из круп, бобовых, макаронных изделий.</b>			
МДК 07.01	Технология приготовления несложных блюд и кулинарных изделий	ПП.07	Производственная практика
УП.07	Учебная практика		
<b>ПК 7.5. Организовывать и проводить приготовление простых горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</b>			
МДК 07.01	Технология приготовления несложных блюд и кулинарных изделий	ПП.07	Производственная практика
УП.07	Учебная практика		

## 7 Матрица общих и профессиональных компетенций

ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 8	ОК 9	ОК 10									
ОГСЭ.01	Основы философии	ОК 2	ОК 3	ОК 5	ОК 6	ОК 9												
ОГСЭ.02	История	ОК 2	ОК 3	ОК 5	ОК 6	ОК 9												
ОГСЭ.03	Иностранный язык профессиональной деятельности	ОК 2	ОК 3	ОК 5	ОК 9	ОК 10												
ОГСЭ.04	Физическая культура	ОК 8																
ОГСЭ.05	Психология общения	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 9													
ОГСЭ.06	Русский язык и культура речи	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 10											
ЕН	Математический и общий естественнонаучный цикл	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	
		ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 2.7	ПК 2.8	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 3.6	ПК 3.7	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5	ПК 4.6	ПК 5.2	
		ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5	ПК 5.6	ПК 6.3	ПК 6.4											
ЕН.01	Химия	ОК 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 3.7	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5	ПК 4.6	ПК 5.2	ПК 5.3	
		ПК 5.4	ПК 5.5	ПК 5.6														
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ОК 11	ПК 6.3	ПК 6.4							
ОП	Общепрофессиональные дисциплины	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	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 3.7	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	
		ПК 4.4	ПК 4.5	ПК 4.6	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5	ПК 5.6	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5			
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	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 3.7	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	
		ПК 4.5	ПК 4.6	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5	ПК 5.6	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4					
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	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 3.7	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	
		ПК 4.5	ПК 4.6	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5	ПК 5.6	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4					
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	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 3.7	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	
		ПК 4.5	ПК 4.6	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5	ПК 5.6	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4					
ОП.04	Организация обслуживания	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	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 3.7	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	
		ПК 4.4	ПК 4.5	ПК 4.6	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5	ПК 5.6	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4				
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	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 3.7	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	
		ПК 4.4	ПК 4.5	ПК 4.6	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5	ПК 5.6	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4				
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ОК 10	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4				
ОП.07	Информационные технологии	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4			

	профессиональной деятельности																	
ОП.08	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 3.7	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	
		ПК 4.5	ПК 4.6	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5	ПК 5.6	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4					
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 6	ОК 8	ОК 9	ОК 10									
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ПК 1.4	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 2.7	ПК 2.8	
		ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 3.6	ПК 3.7	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5	ПК 4.6	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5	ПК 5.6	ПК 6.1	
		ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5													
ОП.11	Эффективное поведение на рынке труда/Основы интеллектуального труда/Психология личности и профессиональное самоопределение	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ОК 10								
ОП.12	Национальные кухни	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 3.7	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	
		ПК 4.5	ПК 4.6	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5	ПК 5.6									
ПМ	Профессиональные модули	<b>ОК 1</b>	<b>ОК 2</b>	<b>ОК 3</b>	<b>ОК 4</b>	<b>ОК 5</b>	<b>ОК 6</b>	<b>ОК 7</b>	<b>ОК 9</b>	<b>ОК 10</b>	<b>ОК 11</b>	<b>ПК 1.1</b>	<b>ПК 1.2</b>	<b>ПК 1.3</b>	<b>ПК 1.4</b>	<b>ПК 2.1</b>	<b>ПК 2.2</b>	
		<b>ПК 2.3</b>	<b>ПК 2.4</b>	<b>ПК 2.5</b>	<b>ПК 2.6</b>	<b>ПК 2.7</b>	<b>ПК 2.8</b>	<b>ПК 3.1</b>	<b>ПК 3.2</b>	<b>ПК 3.3</b>	<b>ПК 3.4</b>	<b>ПК 3.5</b>	<b>ПК 3.6</b>	<b>ПК 3.7</b>	<b>ПК 4.1</b>	<b>ПК 4.2</b>	<b>ПК 4.3</b>	
		<b>ПК 4.4</b>	<b>ПК 4.5</b>	<b>ПК 4.6</b>	<b>ПК 5.1</b>	<b>ПК 5.2</b>	<b>ПК 5.3</b>	<b>ПК 5.4</b>	<b>ПК 5.5</b>	<b>ПК 5.6</b>	<b>ПК 6.1</b>	<b>ПК 6.2</b>	<b>ПК 6.3</b>	<b>ПК 6.4</b>	<b>ПК 6.5</b>	<b>ПК 7.1</b>	<b>ПК 7.2</b>	
		<b>ПК 7.3</b>	<b>ПК 7.4</b>	<b>ПК 7.5</b>														
ПМ.01	<b>Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>	<b>ОК 1</b>	<b>ОК 2</b>	<b>ОК 3</b>	<b>ОК 4</b>	<b>ОК 5</b>	<b>ОК 6</b>	<b>ОК 7</b>	<b>ОК 9</b>	<b>ОК 10</b>	<b>ПК 1.1</b>	<b>ПК 1.2</b>	<b>ПК 1.3</b>	<b>ПК 1.4</b>				
МДК.01.01	Организация процессов 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				
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	<b>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>	<b>ОК 1</b>	<b>ОК 2</b>	<b>ОК 3</b>	<b>ОК 4</b>	<b>ОК 5</b>	<b>ОК 6</b>	<b>ОК 7</b>	<b>ОК 9</b>	<b>ОК 10</b>	<b>ОК 11</b>	<b>ПК 2.1</b>	<b>ПК 2.2</b>	<b>ПК 2.3</b>	<b>ПК 2.4</b>	<b>ПК 2.5</b>	<b>ПК 2.6</b>	
		<b>ПК 2.7</b>	<b>ПК 2.8</b>															
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	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.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	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															
УП.02	Учебная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	
ПП.02	Производственная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	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														
		ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 3.6
ПМ.03	<b>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>	ПК 3.7															
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 3.6
		ПК 3.7															
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 3.6
		ПК 3.7															
УП.03	Учебная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 3.6
		ПК 3.7															
ПП.03	Производственная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 3.6
		ПК 3.7															
ПМ.04	<b>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5	ПК 4.6
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5	ПК 4.6
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5	ПК 4.6
УП.04	Учебная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5	ПК 4.6
ПП.04	Производственная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5	ПК 4.6
ПМ.05	<b>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5	ПК 5.6
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5	ПК 5.6

	реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента																
МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5	ПК 5.6
УП.05	Учебная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5	ПК 5.6
ПП.05	Производственная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5	ПК 5.6
<b>ПМ.06</b>	<b>Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</b>	<b>ОК 1</b>	<b>ОК 2</b>	<b>ОК 3</b>	<b>ОК 4</b>	<b>ОК 5</b>	<b>ОК 6</b>	<b>ОК 7</b>	<b>ОК 9</b>	<b>ОК 10</b>	<b>ОК 11</b>	<b>ПК 6.1</b>	<b>ПК 6.2</b>	<b>ПК 6.3</b>	<b>ПК 6.4</b>	<b>ПК 6.5</b>	
МДК 06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5	
ПП.06	Производственная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5	
<b>ПМ.07</b>	<b>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</b>	<b>ОК 1</b>	<b>ОК 2</b>	<b>ОК 3</b>	<b>ОК 4</b>	<b>ОК 5</b>	<b>ОК 6</b>	<b>ОК 7</b>	<b>ОК 9</b>	<b>ОК 10</b>	<b>ПК 7.1</b>	<b>ПК 7.2</b>	<b>ПК 7.3</b>	<b>ПК 7.4</b>	<b>ПК 7.5</b>		
МДК 07.01	Технология приготовления несложных блюд и кулинарных изделий	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ОК 10	ПК 7.1	ПК 7.2	ПК 7.3	ПК 7.4	ПК 7.5		
УП.07	Учебная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ОК 10	ПК 7.1	ПК 7.2	ПК 7.3	ПК 7.4	ПК 7.5		
ПП.07	Производственная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ОК 10	ПК 7.1	ПК 7.2	ПК 7.3	ПК 7.4	ПК 7.5		