

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Лесняк Елена Николаевна
Должность: Директор
Дата подписания: 11.01.2021 16:33:02
Уникальный программный ключ:
4f8763c0f69fcc0b76a554a96bba130b42854b57503309a6b8cc637f77303946



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Автономная некоммерческая профессиональная образовательная организация "Академический колледж"

наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

19.02.10 Технология продукции общественного питания

код

наименование специальности

по программе базовой подготовки

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ

квалификация: Техник-технолог

форма обучения

Очная

Срок получения СПО по ППССЗ

3г 10м

год начала подготовки по УП

2019

профиль получаемого профессионального образования

Естественнонаучный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 22.04.2014

№ 384

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Распределение по курсам и семестрам																		Максимальная учебная нагрузка	Обязательная учебная нагрузка											
Курс 3																				ЦК	Обяз. часть	Вар. часть	Обяз. часть	Вар. часть						
Семестр 4 20 нед			Семестр 5 12 нед						Семестр 6 17 нед						Семестр 7 11 нед										Семестр 8 6 нед					
Лекции, уроки	в том числе		Обязательная	Лекции, уроки	в том числе		Обязательная	Лекции, уроки	в том числе		Обязательная	Лекции, уроки	в том числе		Обязательная	Лекции, уроки	в том числе		Обязательная											
	Пр.занятия	Лаб. занятия			Пр.занятия	Лаб. занятия			Пр.занятия	Лаб. занятия			Пр.занятия	Лаб. занятия			Пр.занятия	Лаб. занятия		Пр.занятия	Лаб. занятия	Пр.занятия	Лаб. занятия							
																						63	111	42	74					
																						5	63		42					
																						4		48	32					
																							63		42					
нед			час	нед			час	нед			час	36	нед	1			час		нед			1	36		36					
нед			час	нед			час	нед			час		нед			час	36	нед	1			4	36		36					
																						4								
10	12																					252		168						
10	12																					4	252		168					
нед			час	нед			час	нед			час		нед			час		нед				4	36		36					
нед	1		час	нед			час	нед			час		нед			час		нед				4	36		36					
																						4								
нед	3		час	144	нед	4	час	252	нед	7	час	216	нед	6	час	252	нед	7												
нед	1		час	144	нед	4	час	72	нед	2	час	216	нед	6	час	36	нед	1												
нед	1		час	144	нед	4	час	72	нед	2	час	216	нед	6	час	36	нед	1												
нед			час		нед		час		нед		час		нед		час		нед													
нед	2		час		нед		час	180	нед	5	час		нед		час	216	нед	6												
нед	2		час		нед		час	180	нед	5	час		нед		час	216	нед	6												
нед			час		нед		час		нед		час		нед		час		нед													
нед			час		нед		час		нед		час		нед		час	144	нед	4				4	144		144					
нед			час		нед		час		нед		час		нед		час	216	нед	6												
нед			час		нед		час		нед		час		нед		час	144	нед	4				4	144		144					
нед			час		нед		час		нед		час		нед		час	72	нед	2				4	72		72					
382	252	86		648	216	432	182	144	76	30	918	306	612	300	220	92		594	198	396	160	170	66		324	108	216	80	46	90
382	252	86		648	216	432	182	144	76	30	918	306	612	300	220	92		594	198	396	160	170	66		324	108	216	80	46	90
4				5							3							3												
4				2							6							5												
				1																										

5184	1296	3456	864
5184	1296	3456	864

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ПК 1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.3	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
ПК 2.2	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 2.3	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
ПК 3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
ПК 3.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК 3.3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК 3.4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 4.1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4.2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкостучных кондитерских изделий.
ПК 4.4	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
ПК 6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 6.2	Планировать выполнение работ исполнителями.

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
ПК 6.3	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 6.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
ПК 1.1 (ППКРС)	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.
ПК 1.2 (ППКРС)	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
ПК 2.1 (ППКРС)	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
ПК 2.2 (ППКРС)	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
ПК 2.3 (ППКРС)	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
ПК 2.4 (ППКРС)	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
ПК 2.5 (ППКРС)	Готовить и оформлять мучные блюда из теста с фаршем.
ПК 3.1 (ППКРС)	Готовить бульоны и отвары.
ПК 3.2 (ППКРС)	Готовить простые супы.
ПК 3.3 (ППКРС)	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
ПК 3.4 (ППКРС)	Готовить простые холодные и горячие соусы.
ПК 4.1 (ППКРС)	Производить обработку рыбы с костным скелетом.

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
ПК 4.2 (ППКРС)	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
ПК 4.3 (ППКРС)	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
ПК 5.1 (ППКРС)	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
ПК 5.2 (ППКРС)	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
ПК 5.3 (ППКРС)	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
ПК 5.4 (ППКРС)	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.
ПК 6.1 (ППКРС)	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
ПК 6.2 (ППКРС)	Готовить и оформлять салаты.
ПК 6.3 (ППКРС)	Готовить и оформлять простые холодные закуски.
ПК 6.4 (ППКРС)	Готовить и оформлять простые холодные блюда.
ПК 7.1 (ППКРС)	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
ПК 7.2 (ППКРС)	Готовить простые горячие напитки.
ПК 7.3 (ППКРС)	Готовить и оформлять простые холодные напитки.

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции												
НО	Начальное общее образование													
ОО	Основное общее образование													
ОДБ	Базовые дисциплины													
ОДБ.01	Русский язык													
ОДБ.02	Литература													
ОДБ.03	Иностранный язык													
ОДБ.04	История													
ОДБ.05	Математика													
ОДБ.06	Физическая культура													
ОДБ.07	Основы безопасности жизнедеятельности													
ОДБ.08	Астрономия													
ИП	Индивидуальный проект													
ПД	Профильные дисциплины													
ПД.01	Химия													
ПД.02	Биология													
ПД.03	Информатика													
ПОО	Предлагаемые ОО													
ПОО.01	Обществознание (включая экономику и право)													
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9				
ОГСЭ.07	Физическая культура	ОК 2	ОК 3	ОК 6										
ОГСЭ.01	Основы философии	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9				
ОГСЭ.02	История	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9				
ОГСЭ.03	Иностранный язык	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9				
ОГСЭ.04	Риторика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9				
ОГСЭ.05	Основы права	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9					
ОГСЭ.06	Закон РФ "О защите прав потребителей"	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9					
ЕН	Математический и общий естественнонаучный цикл	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1	
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5							
ЕН.01	Математика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1	
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5							
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1	
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5							
ЕН.03	Химия	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1	
		ПК 5.2												
ОП	Общепрофессиональные дисциплины	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1	
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5							
ОП.15	Безопасность жизнедеятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1	

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции												
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5							
		ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1	
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5							
ОП.02	Физиология питания	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1	
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5							
		ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1	
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5							
		ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1	
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5							
		ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1	
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5							
ОП.05	Метрология и стандартизация	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1	
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5							
		ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1	
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5							
		ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1	
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5							
		ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1	
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5							
ОП.08	Охрана труда	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1	
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5							
		ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	
ОП.09	Товароведение пищевых продуктов	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1	
		ПК 5.2												
		ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1	
ОП.10	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9				
ОП.11	Экономика отрасли	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 8	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.4	ПК 6.5			
ОП.12	Бухгалтерский учет в общественном питании	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 8	ПК 6.4	ПК 6.5					
ОП.13	Организация коммерческой деятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9				
ОП.14	Основы бизнеса и предпринимательства	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 6.2			
ПМ	Профессиональные модули													
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	
УП.01.01	Учебная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	
ПП.01.01	Практика по профилю специальности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
		ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3
УП.02.01	Учебная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3
ПП.02.01	Практика по профилю специальности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3
		ПК 3.4											
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3
		ПК 3.4											
УП.03.01	Учебная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3
		ПК 3.4											
ПП.03.01	Практика по профилю специальности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3
		ПК 3.4											
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
		ПК 4.4											
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
		ПК 4.4											
УП.04.01	Учебная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
		ПК 4.4											
ПП.04.01	Практика по профилю специальности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
		ПК 4.4											
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 5.1	ПК 5.2	
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 5.1	ПК 5.2	
УП.05.01	Учебная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 5.1	ПК 5.2	
ПП.05.01	Практика по профилю специальности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 5.1	ПК 5.2	
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3
		ПК 6.4	ПК 6.5										
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3
		ПК 6.4	ПК 6.5										
МДК.06.02	Моделирование профессиональной деятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3
		ПК 6.4	ПК 6.5										
МДК.06.03	Планирование экономических показателей деятельности структурного подразделения	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3
		ПК 6.4	ПК 6.5										
УП.06.01	Учебная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3
		ПК 6.4	ПК 6.5										
ПП.06.01	Практика по профилю специальности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3
		ПК 6.4	ПК 6.5										
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1 (ППКРС)	ПК 1.2 (ППКРС)	ПК 2.1 (ППКРС)
		ПК 2.2 (ППКРС)	ПК 2.3 (ППКРС)	ПК 2.4 (ППКРС)	ПК 2.5 (ППКРС)	ПК 3.1 (ППКРС)	ПК 3.2 (ППКРС)	ПК 3.3 (ППКРС)	ПК 3.4 (ППКРС)	ПК 4.1 (ППКРС)	ПК 4.2 (ППКРС)	ПК 4.3 (ППКРС)	ПК 5.1 (ППКРС)
		ПК 5.2 (ППКРС)	ПК 5.3 (ППКРС)	ПК 5.4 (ППКРС)	ПК 6.1 (ППКРС)	ПК 6.2 (ППКРС)	ПК 6.3 (ППКРС)	ПК 6.4 (ППКРС)	ПК 7.1 (ППКРС)	ПК 7.2 (ППКРС)	ПК 7.3 (ППКРС)		
		ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1 (ППКРС)	ПК 1.2 (ППКРС)	ПК 2.1 (ППКРС)

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
		ПК 2.2 (ППКРС)	ПК 2.3 (ППКРС)	ПК 2.4 (ППКРС)	ПК 2.5 (ППКРС)	ПК 3.1 (ППКРС)	ПК 3.2 (ППКРС)	ПК 3.3 (ППКРС)	ПК 3.4 (ППКРС)	ПК 4.1 (ППКРС)	ПК 4.2 (ППКРС)	ПК 4.3 (ППКРС)	ПК 5.1 (ППКРС)
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"	ПК 2.2 (ППКРС)	ПК 2.3 (ППКРС)	ПК 2.4 (ППКРС)	ПК 2.5 (ППКРС)	ПК 3.1 (ППКРС)	ПК 3.2 (ППКРС)	ПК 3.3 (ППКРС)	ПК 3.4 (ППКРС)	ПК 4.1 (ППКРС)	ПК 4.2 (ППКРС)	ПК 4.3 (ППКРС)	ПК 5.1 (ППКРС)
		ПК 5.2 (ППКРС)	ПК 5.3 (ППКРС)	ПК 5.4 (ППКРС)	ПК 6.1 (ППКРС)	ПК 6.2 (ППКРС)	ПК 6.3 (ППКРС)	ПК 6.4 (ППКРС)	ПК 7.1 (ППКРС)	ПК 7.2 (ППКРС)	ПК 7.3 (ППКРС)		
УП.07.01	Учебная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1 (ППКРС)	ПК 1.2 (ППКРС)	ПК 2.1 (ППКРС)
		ПК 2.2 (ППКРС)	ПК 2.3 (ППКРС)	ПК 2.4 (ППКРС)	ПК 2.5 (ППКРС)	ПК 3.1 (ППКРС)	ПК 3.2 (ППКРС)	ПК 3.3 (ППКРС)	ПК 3.4 (ППКРС)	ПК 4.1 (ППКРС)	ПК 4.2 (ППКРС)	ПК 4.3 (ППКРС)	ПК 5.1 (ППКРС)
		ПК 5.2 (ППКРС)	ПК 5.3 (ППКРС)	ПК 5.4 (ППКРС)	ПК 6.1 (ППКРС)	ПК 6.2 (ППКРС)	ПК 6.3 (ППКРС)	ПК 6.4 (ППКРС)	ПК 7.1 (ППКРС)	ПК 7.2 (ППКРС)	ПК 7.3 (ППКРС)		
ПП.07.01	Практика по профилю специальности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1 (ППКРС)	ПК 1.2 (ППКРС)	ПК 2.1 (ППКРС)
		ПК 2.2 (ППКРС)	ПК 2.3 (ППКРС)	ПК 2.4 (ППКРС)	ПК 2.5 (ППКРС)	ПК 3.1 (ППКРС)	ПК 3.2 (ППКРС)	ПК 3.3 (ППКРС)	ПК 3.4 (ППКРС)	ПК 4.1 (ППКРС)	ПК 4.2 (ППКРС)	ПК 4.3 (ППКРС)	ПК 5.1 (ППКРС)
		ПК 5.2 (ППКРС)	ПК 5.3 (ППКРС)	ПК 5.4 (ППКРС)	ПК 6.1 (ППКРС)	ПК 6.2 (ППКРС)	ПК 6.3 (ППКРС)	ПК 6.4 (ППКРС)	ПК 7.1 (ППКРС)	ПК 7.2 (ППКРС)	ПК 7.3 (ППКРС)		
ПМ.08													
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
	Государственная итоговая аттестация	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
	Подготовка выпускной квалификационной работы	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
	Защита выпускной квалификационной работы	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						

ПЕРЕЧЕНЬ ЛАБОРАТОРИЙ, КАБИНЕТОВ, МАСТЕРСКИХ И ДР.

	Кабинеты:
1	Социально-экономических дисциплин
2	Иностранного языка
3	Информационных технологий в профессиональной деятельности
4	Экологических основ природопользования
5	Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства
6	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
	Лаборатории:
1	Химии
2	Метрологии и стандартизации
3	Микробиологии, санитарии и гигиены
1	Учебный кулинарный цех
2	Учебный кондитерский цех
	Спортивный комплекс:
1	Спортивный зал
2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3	Стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы
	Залы:
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	Актовый зал

ПРАКТИКИ

Индекс	Наименование практики	Сем.	Неделя	Часов	Подгрупп	Руководство, час.		Форма аттестации	Норма на контроль, час.		ЦК	
УП	Учебная практика											
УП.07.01	Учебная практика (ПМ.07)	3	1	36		<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	<input type="checkbox"/> на подгр.		на студ.	на подгр.	4	
УП.01.01	Учебная практика (ПМ.01)	4	1	36		<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	<input type="checkbox"/> на подгр.		на студ.	на подгр.	4	
УП.02.01	Учебная практика (ПМ.02)	5	1	36		<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	<input type="checkbox"/> на подгр.		на студ.	на подгр.	4	
УП.03.01	Учебная практика (ПМ.03)	5	3	108		<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	<input type="checkbox"/> на подгр.		на студ.	на подгр.	4	
УП.03.01	Учебная практика (ПМ.03)	6	2	72		<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	<input type="checkbox"/> на подгр.		на студ.	на подгр.	4	
УП.04.01	Учебная практика (ПМ.04)	7	5	180		<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	<input type="checkbox"/> на подгр.		на студ.	на подгр.	4	
УП.06.01	Учебная практика (ПМ.06)	7	1	36		<input type="checkbox"/> на студ.	<input checked="" type="checkbox"/> на подгр.		на студ.	на подгр.	4	
УП.05.01	Учебная практика (ПМ.05)	8	1	36		<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	<input type="checkbox"/> на подгр.		на студ.	на подгр.	5	
ПП	Производственная практика (по профилю специальности)											
ПП.01.01	Практика по профилю специальности (ПМ.01)	4	1	36		<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	<input type="checkbox"/> на подгр.		на студ.	на подгр.	4	
ПП.07.01	Практика по профилю специальности (ПМ.07)	4	1	36		<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	<input type="checkbox"/> на подгр.		на студ.	на подгр.	4	
ПП.02.01	Практика по профилю специальности (ПМ.02)	6	1	36		<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	<input type="checkbox"/> на подгр.		на студ.	на подгр.	4	
ПП.03.01	Практика по профилю специальности (ПМ.03)	6	4	144		<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	<input type="checkbox"/> на подгр.		на студ.	на подгр.	4	
ПП.04.01	Практика по профилю специальности (ПМ.04)	8	4	144		<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	<input type="checkbox"/> на подгр.		на студ.	на подгр.	4	
ПП.05.01	Практика по профилю специальности (ПМ.05)	8	1	36		<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	<input type="checkbox"/> на подгр.		на студ.	на подгр.	4	
ПП.06.01	Практика по профилю специальности (ПМ.06)	8	1	36		<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	<input type="checkbox"/> на подгр.		на студ.	на подгр.	4	
ПДП	Производственная практика (преддипломная)											
ПДП.1	Проверка дневников-отчетов	8	4	144		<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	<input type="checkbox"/> на подгр.	ДифЗач	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	1	<input type="checkbox"/> на подгр.	4

Государственная итоговая аттестация

Вид работ	Часов		ЦК	
Выпускная квалификационная работа				
Руководство	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	10	<input type="checkbox"/> на подгр.	4
Рецензирование	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	2	<input type="checkbox"/> на подгр.	4
Нормоконтроль	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.	
<i>Консультации по</i>				
выпускной квалификационной работе	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	3	<input type="checkbox"/> на подгр.	4
Просмотр и допуск выпускной квалификационной работы (заведующему кафедрой)	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	0.5	<input type="checkbox"/> на подгр.	4
	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.	
	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.	
	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.	
	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.	
	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.	
	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.	
	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.	
Председатель ГАК	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	0.75	<input type="checkbox"/> на подгр.	4
<i>Члены ГАК</i>				
1	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	0.5	<input type="checkbox"/> на подгр.	4
2	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	0.5	<input type="checkbox"/> на подгр.	4
3	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	0.5	<input type="checkbox"/> на подгр.	4
4	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.	
5	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.	
6	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.	
7	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.	
8	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.	
9	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.	
10	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.	
Государственный экзамен				
Председатель ГАК	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.	
<i>Члены ГАК</i>				
1	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.	
2	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.	
3	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.	
4	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.	
5	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.	
6	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.	
7	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.	
8	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.	
9	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.	
10	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.	

Согласовано:

Зам. директора по учебной работе


Н.А. Добрышина

Начальник учебного отдела


Е.В. Зданович


Заведующий отделением


Г.И. Яценко


Заведующий кафедрой финансово-экономических дисциплин


Е.И. Авдухина

Заведующий кафедрой юридических дисциплин


И.В. Гайдагина

Заведующий кафедрой информационных технологий и программирования


В.А. Крылова

Заведующий кафедрой технологии торговли и общественного питания


С.М. Васечко

Заведующий кафедрой общеобразовательных и гуманитарных дисциплин


Л.В. Гузенко